



LYCEE PROFESSIONNEL HÔTELIER
LYCEE DES METIERS
286, chemin Simone Blanc
30270 Saint-Jean-du-Gard
☎ 04.66.85.30.85
Fax : 04.66.85.19.60

Mail : ce.0300041g@ac-montpellier.fr



FOURNITURES SCOLAIRES

Pour toutes les PREMIERES et TERMINALES : Cuisine et CSR

- Un porte revues (60 au minimum si possible : mathématiques)
- Une calculatrice casio graph 25+Ell ou supérieur ou numworks (valable pour les 3 ans du bac pro)
- Un cahier 24x32 pour le français
- Un cahier 24x32 pour l'histoire-géographie
- Un cahier format A4 ou une porte vue, feuilles A4 grands carreaux
- Un kit d'oreillettes avec micro (filaire obligatoire) ou casque avec micro
- **Livre de gestion** à acheter (tous les élèves de premières et de terminales)

Titre : Gestion appliquée et Mercatique – Première et Terminale professionnelles
Baccalauréat professionnel Cuisine
Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration

Titre : Gestion appliquée et Mercatique

Première et Terminale professionnelles
Baccalauréat professionnel Cuisine
Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration
Auteur : Anne DELABY
Edition : Bertrand LACOSTE



ISBN : 978-2-73522573-6
EAN 9782735225736

Livre 1^{ère} et Terminale

Code 2573-6

Prix approximatif : 23 € 60

Pour les premières, les terminales en arts appliqués :

Dans une trousse avec votre nom et prénom

- 1 crayon gris HB, une gomme, un taille crayon
- 2 feutres noirs (un fin et un moyen)
- 1 marqueur noir
- 1 bic 4 couleurs
- 1 pochette de papier calque
- 1 porte vues pour ranger vos cours (avec votre nom)
- 1 posca blanc 0.7mm ou 1mm
- 1 posca noir 1.2mm
- 1 crayon de couleur blanc
- 1 clé USB (mutualisable avec d'autre cours)

-

Le matériel sera conservé toute l'année dans la salle d'arts appliqués pour éviter les oublis.