

Liste de fournitures

Economie :

Un porte-vue (40 vues)

Matières professionnelles :

Atelier pâtisserie :

un porte-vue A4 (50 vues)

une calculatrice (petit format),

une règle 30cm et un marqueur effaçable à sec.

Technologie pâtisserie : 1 classeur rigide A4

Français :

Un cahier 24x32 grands carreaux à renouveler si nécessaire,

feuilles de copie simple grands carreaux,

feuilles de copie double grands carreaux,

un porte-vue 30 vues qui pourra être commun avec celui d'Histoire,

Histoire :

Un cahier 24x32 grands carreaux à renouveler si nécessaire,

feuilles de copie simple grands carreaux,

feuilles de copie double grands carreaux,

un porte-vue 30 vues qui pourra être commun avec celui de français,

crayons de couleur,

Mathématiques - sciences

- 1 porte-vue (environ 40 vues)
- Grandes feuilles simples petits carreaux
- calculatrice collègue
- règle, compas, rapporteur

Sciences Appliquées :

1 fichier CAP cuisine commercialisation et Services Nathan technique (nouveaux référentiels)

1 porte vue 90 pages

PSE :1

fichier CAP PSE Nathan Technique : Jérôme Boutin

Un porte vue 90 pages.

Arts Appliqués :

1 porte-vue

1 crayon de papier

1 paire de ciseaux

1 feutre fin noir (jusqu'à 0,5)

1 feutre épais noir (au-delà de 0,5)

12 crayons de couleurs

Anglais :

un cahier petit ou grand format.

Des feuilles simples pour les devoirs écrits.

Livre d'anglais : NEW TIP TOP CAP ISBN : 978-2-216-15736-5

Chef d'oeuvre : 1 porte-vues (environ 40 vues), rouge

Divers :

Un agenda

Une trousse bien remplie (stylos, crayon papier, gomme, stylos couleurs ...), et colle, ciseaux, compas, équerre, rapporteur, surligneurs

Une clé USB