

Liste de fournitures

Economie :
porte-vue 40 vues

Matières professionnelles :

Technologie restaurant et cuisine :

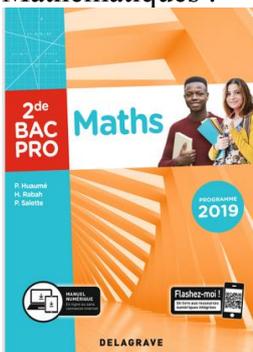
TD “ culture professionnelle de la cuisine et du service ; Bac pro cuisine et commercialisation et services en restauration “ seconde;

Editions Nathan ISBN 9782091672588 Parution Mai 2021



TP Cuisine Porte-vue (60),
TP restaurant Porte-vue (60),

Mathématiques :



Maths – 2^{nde} Bac Pro – Delagrave (2019).
ISBN : 978 – 2- 206 – 10340 – 2.

- Une calculatrice TI 82 Stats ou TI 83.
(Ou une Casio graphique 35 +, si vous l’ avez déjà).
Feuilles simples petits carreaux.

Sciences Appliquées :

Porte-vue (90 pages),

Livre “Sciences appliquées - 2de Bacs Pro Cuisine & Commercialisation et Services en Restauration”– Édition Nathan 2021 ISBN : 9782091672601

PSE :

Livre “Prévention Santé Environnement - 2de Bac Pro” Édition Nathan 2022 ISBN : 9782091676203

Porte-vue 90 pages.

Arts :

Porte-vues (40),

Feutre fin noir (1.5 ou 2mm),

crayon à papier HB,

règle (double décimètre),

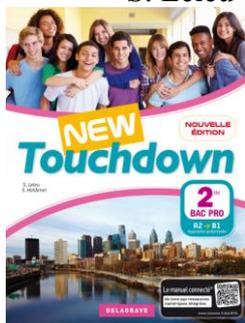
taille crayon, boîte de crayons de couleurs

Anglais :

Cahier 24x32

Manuel NEW TOUCHDOWN 2nde Bac Pro Nouvelle Edition

S. Leleu et S. Holdener – Editions Delagrave - ISBN 978-2-206-40097-6



LV2 : un cahier 24x32 grands carreaux avec spirales 140 pages OU un porte-vues grand format 80 vues,

Divers :

Un agenda

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

Une clé USB