



Lycée professionnel privé Les Portes de
Chartreuse
387, Avenue de Stalingrad – 38340 VOREPPE
Tél : 04.76. 50.25.73
Mail : contact@portesdechartreuse.org

Liste de fournitures Terminale CAP Hôtellerie

Matériel Divers :

- . Clé USB
- . Trouse bien remplie : Crayons de couleur / crayons de papier / surligneurs / paire de ciseaux / tube de colle / stylos de couleur noir, bleu, vert, rouge, gomme blanche, compas, rapporteur et règle (décimètre)
- . Agenda pour prendre ses devoirs.

Matières :

Français et Histoire-Géographie-EMC

- . Un cahier grands carreaux 24x32

Arts Appliqués :

- . crayon à papier HB
- . feutre fin noir (0.1 ou 0.2 mm)
- . boîte de 12 crayons de couleur (minimum)
- . Nous conserverons et réutiliserons le port-vues de l'année dernière

Économie – Gestion :

- . Cahier de TD : « Gestion appliquée » édition Nathan Technique (celui de l'année dernière)
ISBN 978 – 2 – 09 – 503500 – 6
 - . Calculatrice
 - . pochette
-

Pour les nouveaux élève

Sciences Appliquées :

TD “Sciences Appliquées CAP Cuisine - CAP HCR”, Edition Nathan 2024 ISBN : 9782095034993
Porte-vue (20),

PSE :

TD “Acteurs de Prévention- Prévention Santé Environnement – CAP” - Édition Nathan 2024 ISBN : 9782095035143
Porte-vue (20),

Technologie cuisine pour les nouveaux entrants :

TD Cuisine Code EAN13 : 9782095035013 édition 2024