

Liste de fournitures Terminale BAC Pro Hôtellerie

Matériel Divers :

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

Matières :

Français histoire géo emc :

- . 1 grand classeur
- . 6 intercalaires
- . 1 centaine de pochettes plastifiées
- . Feuilles simples et doubles grands carreaux
- . Cahier de brouillon

Attention : L'achat de livres de poche, de consommables (= cahier d'activités) pourra être demandé à la rentrée.

Mathématiques :

- . 1 porte-vues (environ 40 vues)
- . feuilles simples petits carreaux
- . calculatrice graphique (TEXAS TI 83 appréciée)

Espagnol :

- . 1 cahier 24x32 grands carreaux à spirales 96 pages

Italien:

- . 1 cahier 24x32 grands carreaux à spirales 96 pages

OPTION CSR

. Pour l'atelier en restaurant

Porte vues (120 vues)

. En technologie

. Manuel de technologie

CULTURE PROFESSIONNELLE DE SERVICE Nathan technique, 1^{er} et terminale, auteurs Jérôme Choquet et Alain Colnat : si pas acheté en première sinon pas de manuel.

OPTION cuisine :

. En technologie :

. Culture professionnelle de la cuisine - 1re/Tle Bac Pro Cuisine

Manuel de Code EAN13 9782091675848 si acheté en première sinon pas de manuel.

. Cahier A4-96 pages

.....

Pour les nouveaux élèves

Sciences Appliquées :

. cahier de TD “Sciences Appliquées 1ere et terminale bac pro Cuisine” CSR Edition Nathan 2022 ISBN : 9782091675824

Pour les nouveaux élèves

PSE :

. Cahier de TD “Acteurs de Prévention -Prévention Santé Environnement - 2de/1er/Ter Bac Pro” Édition Nathan 2024 ISBN : 9782095035167