

Liste de fournitures **1^{ère} BAC Pro Alimentation**

Matériel Divers :

- . Clé USB
- . Trousse bien remplie + crayons de couleur + surligneurs
- . Agendas pour prendre les devoirs

Arts Appliqués :

1 Crayon à papier HB, 1 taille crayon, 1gomme blanche, 1règle, 1compas, 2 feutres fins noirs : 0,5 et 0.2mm, 1Boîte de 12 crayons de couleur (qui sera stockée dans le porte-vue de la classe). Et une Clé USB pour le travail effectué en salle informatique.

Pour les nouveaux élèves : un porte-vues format A4 qui restera dans la salle jusqu'à la fin de la formation.

Mathématiques :

- Cahier reliure piqûres format 24 × 32 (à renouveler)

96 pages - petits carreaux

NI TRIEUR, NI CLASSEUR, NI CAHIER A SPIRALES

- Protège-cahier 24 × 32 avec rabat(s) pour ranger les DS
- BâtonS de colle
- règle (minimum 15 cm), crayon taillé ou critérium
- Calculatrice Graphique : valable pour les 3 années du bac (OBLIGATOIRE A L'EXAMEN)

Modèle utilisé en classe de seconde ou s'il faut en racheter une, choix entre Casio ou Texas Instruments (TI) :

Casio: Casio 35+EII / Casio 35+ / Casio 25+/ Casio 25+E / Casio 25+EII

Ou Texas Instruments: TI 82 Advanced / TI 83 Premium CE

PSE :

garder le livre de seconde qui fait la 1ere et terminale Nathan technique édition 2025 (seconde , 1ere , terminale)
Porte vues

Sciences appliquée :

garder le livre de seconde qui servira pour le 1^{er} semestre de 1ere + 1ere et terminale bac pro commercialisation et service en restauration / cuisine édition 2022 Nathan technique (le référentiel étant commun avec la cuisine le manuel est le même , ce n'est pas une erreur)

Porte vues .