



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

2nde BAC Pro MHR

Matériel Divers :

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

Matières :

Culture professionnelle (restaurant et cuisine) = technologie restaurant et cuisine

Manuel « culture professionnelle de la cuisine et du service 2^e BAC PRO famille des métiers de l'hôtellerie-restauration – Edition Nathan technique ISBN 978209167258-8

Atelier de commercialisation et service en restaurant :

Porte vues 120 pages

Arts Appliqués :

Un porte-vues (120 vues) car restera dans la salle d'Arts jusqu'à la fin de sa formation

1 Crayon à papier HB, 1 taille crayon, 1gomme, 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.

PSE :

Manuel : Prévention Santé Environnement - Tome Unique - 2de/1re/Tle Bac Pro Edition Nathan 2025 ISBN 9782095051150

Mathématiques :

Pour le cahier, attendre la rentrée et voir avec l'enseignant

- Feuilles simples petits carreaux.
 - Des stylos
 - Règle (minimum 15 cm)
 - Crayon taillé ou critérium
 - Calculatrice Graphique : valable pour les 3 années du bac (OBLIGATOIRE A L'EXAMEN)
- Modèle **Texas TI 82 Advanced ou TI 83.**