

**CLASSE DE 1ERE CAP option Cuisine**

Liste de matériels et éléments de tenue à acheter par l'élève au plus tard dans les 8 jours qui suivent la rentrée pour travailler dans de bonnes conditions

Matières	Titres	Auteurs	Editeurs	ISBN
<b>Manuels à acheter</b>				
Gestion appliquée	 Gestion appliquée - CAP Cuisine & CAP Commercialisation et Services en HCR - Édition 2021	T. Arrigoni, C. Guillaume, L. Johline, C. Landeau, P. Paguet, M. Rebel, F. Robert	NATHAN	9782091674391
Sciences appliquées	Sciences appliquées CAP cuisine & CAP Commercialisation et services – Édition 2021	M. ANDRIAMAMPANDRY – RAKOTOARIVELO, A. GRUNEISON	NATHAN	9782091674414
Cuisine	CAP CUISINE 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> année (2021) - Pochette élève	S. Deschênes, M. Dos Santos, C. Erb, S. Guillaume	NATHAN	978 209 167 4407
Tenue professionnelle	Devis présenté aux familles dès inscription. La tenue est obligatoire et à renouveler dès usure.			
Liste des manuels prêtés par l'établissement (à ne pas acheter) à couvrir et protéger				
Technologie professionnelle	Le livre du cuisinier	Bruno Cardinale	Delagrave	978-2-862-68512-0

<b>Liste commune aux disciplines</b>	
1 trousse complète comprenant : crayon à papier, gomme, stylos de 4 couleurs différentes, crayons de couleurs, surligneurs de couleurs différentes, colle, ciseaux, correcteur (tipp-ex souris), 1 règle plate graduée, 1 agrafeuse (avec agrafes), 1 boîte de trombones, copies doubles. 1 cahier de brouillon - 1 rame de papier blanc A4 - <b>1 Agenda</b> . 1 clé USB 32 Go minimum pour les deux ans (obligatoire)	
<b>Liste de fournitures par discipline</b>	
<b>Travaux pratiques : Chef d'œuvre :</b>	La liste sera remise à la rentrée
<b>PSE</b>	Prévention Santé Environnement : la liste sera remise à la rentrée.
<b>Arts appliqués</b>	1 porte-vues de 60 pages
	1 pochette de papier dessin blanc format A4 (type CANSON)
	1 boîte de feutres de couleur, 1 boîte de crayons de couleurs, taille crayon avec réservoir, gomme blanche, crayon à papier HB
	Feutre noir fin et feutre noir épais, règle 20-30cm, colle liquide ou bâton
<b>EPS</b>	Short, legging ou survêtement - T-shirt de rechange (pas de débardeurs) - baskets de sport (avec chaussettes) - serviette /savon pour la douche – veste légère pour la pluie – casquette – gourde ou bouteille d'eau pour se désaltérer
<b>Français Histoire-Géographie - EMC</b>	<b>Livre prêté ponctuellement en classe</b> par l'établissement La liste de fournitures sera remise à la rentrée
<b>Maths- sciences</b>	Blouse blanche - Calculatrice Scientifique collège - 1 paquet de feuilles de classeur à grands carreaux – 1 paquet de feuilles millimétrées – porte-vues de 200 vues.
<b>Economie gestion</b>	1 pochette à rabats avec élastique
<b>Anglais</b>	1 grand cahier de 125 pages

**CLASSE DE T<sup>ale</sup> CAP option Cuisine**

Liste de matériels et éléments de tenue à acheter par l'élève au plus tard dans les 8 jours qui suivent la rentrée pour travailler dans de bonnes conditions

Matières	Titres	Auteurs	Editeurs	ISBN
<b>Liste des manuels à acheter</b>				
Gestion appliquée	 Gestion appliquée - CAP Cuisine & CAP Commercialisation et Services en HCR - Édition 2021		NATHAN	9782091674391
Sciences appliquées	Sciences appliquées CAP cuisine & CAP Commercialisation et services – Édition 2021	M. ANDRIAMAMPANDRY – RAKOTOARIVELO, A. GRUNEISON	NATHAN	9782091674414
Cuisine	CAP CUISINE 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> année (2021) - Pochette élève	S. Deschênes, M. Dos Santos, C. Erb, S. Guillaume	NATHAN	978 209 167 4407
Tenue professionnelle	*Tenue professionnelle de service achetée en 1 <sup>ère</sup> CAP . La tenue est obligatoire et à renouveler dès usure.			
<b>Liste des manuels prêtés par l'établissement (à ne pas acheter) à couvrir et protéger</b>				
Technologie professionnelle	Le livre du cuisinier	Bruno Cardinale	Delagrave	978-2-862-68512-0

<b>Liste commune aux disciplines</b>	
1 trousse complète comprenant : crayon à papier, gomme, stylos de 4 couleurs différentes, crayons de couleurs, surligneurs de couleurs différentes, colle, ciseaux, correcteur (tipp-ex souris), 1 règle plate graduée, 1 agrafeuse (avec agrafes), 1 boîte de trombones, copies doubles. 1 cahier de brouillon - 1 rame de papier blanc A4 - <b>1 Agenda.</b> <b>1 clé USB 32 Go minimum pour les deux ans (obligatoire)</b>	
<b>Liste de fournitures par discipline</b>	
Travaux pratiques : Chef d'œuvre :	La liste sera remise à la rentrée
PSE	Prévention Santé Environnement : la liste sera remise à la rentrée.
Arts appliqués	1 porte-vues de 60 pages*
	1 pochette de papier dessin blanc format A4 (type CANSON)
	1 boîte de feutres de couleur, 1 boîte de crayons de couleurs, taille crayon avec réservoir, gomme blanche, crayon à papier HB
	Feutre noir fin et feutre noir épais, règle 20-30cm, colle liquide ou bâton
EPS	Short ou survêtement - T-shirt de rechange (pas de débardeurs) - baskets de sport (avec chaussettes) - serviette /savon pour la douche – veste légère pour la pluie – casquette – gourde ou bouteille d'eau pour se désaltérer
Français Histoire- Géographie - EMC	<b>Livre prêté ponctuellement en classe</b> par l'établissement La liste de fourniture sera remise à la rentrée
Maths- sciences	Blouse blanche* - Calculatrice Scientifique collège* - 1 paquet de feuilles de classeur à grands carreaux – 1 paquet de feuilles millimétrées – porte-vues de 200 vues.
Economie gestion	1 pochette à rabats avec élastique
Anglais	1 grand cahier de 125 pages

**CLASSE DE 1ERE CAP option COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION  
(CSHCR)**

Liste de matériels et éléments de tenue à acheter par l'élève au plus tard dans les 8 jours qui suivent la rentrée pour travailler dans de bonnes conditions

Matières	Titres	Auteurs	Editeurs	ISBN
<b>Liste des manuels à acheter</b>				
Gestion appliquée	 <b>Gestion appliquée - CAP Cuisine &amp; CAP Commercialisation et Services en HCR - Édition 2021</b>	T. Arrigoni, C. Guillaume, L. Johline, C. Landeau, P. Paguet, M. Rebel, F. Robert	NATHAN	9782091674391
Sciences appliquées	Sciences appliquées CAP cuisine & CAP Commercialisation et services – Édition 2021	M. ANDRIAMAMPANDRY – RAKOTOARIVELO, A. GRUNEISON	NATHAN	9782091674414
Technologie professionnelle	<b>CAP Commercialisation et Services en HCR - 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année (2021) – Pochette élève</b>	L. Knecht, H. Ledig, N. Stephan, D. Sunfer, O. Vapaille	NATHAN	978 209 167 4421
Tenue professionnelle	<b>La tenue est obligatoire et à renouveler dès usure.</b>			
<b>Liste des manuels prêtés par l'établissement (à ne pas acheter) à couvrir et protéger</b>				
Technologie professionnelle	LE PETIT GALLIOT	Bernard GALLIOT	BPI	978- 2857088561

<b>Liste commune aux disciplines</b>	
1 trousse complète comprenant : crayon à papier, gomme, stylos de 4 couleurs différentes, crayons de couleurs, surligneurs de couleurs différentes, colle, ciseaux, correcteur (tipp-ex souris), 1 règle plate graduée, 1 agrafeuse (avec agrafes), 1 boîte de trombones, copies doubles. 1 cahier de brouillon - 1 rame de papier blanc A4 - <b>1 Agenda. 1 clé USB 32 Go minimum pour les deux ans (obligatoire)</b>	
<b>Liste de fournitures par discipline</b>	
<b>Matières professionnelles</b>	1 porte vue 160 vue – 1 stylo 4 couleurs – 4 surligneurs – 1 répertoire – 1 sommelier – 1 ramasse-miettes – 1 répertoire - la tenue complète obligatoire à tous les cours de matières professionnelles.
<b>PSE</b>	Prévention Santé Environnement : la liste sera remise à la rentrée.
<b>Arts appliqués</b>	1 porte-vues de 60 pages
	1 pochette de papier dessin blanc format <b>A4</b> (type CANSON)
	1 boîte de feutres de couleur, 1 boîte de crayons de couleurs, taille crayon avec réservoir, gomme blanche, crayon à papier HB
	Feutre noir fin et feutre noir épais, règle 20-30cm, colle liquide ou bâton
<b>EPS</b>	Short ou survêtement - T-shirt de rechange (pas de débardeurs) - baskets de sport (avec chaussettes) - serviette /savon pour la douche – veste légère pour la pluie – casquette – gourde ou bouteille d'eau pour se désaltérer
<b>Français Histoire-Géographie - EMC</b>	Livre prêté ponctuellement en classe par l'établissement La liste de fourniture sera remise à la pré-rentrée
<b>Maths- sciences</b>	Blouse blanche - Calculatrice Scientifique collège - 1 paquet de feuilles de classeur à grands carreaux – 1 paquet de feuilles millimétrées – porte-vues de 200 vues.
<b>Anglais</b>	1 grand cahier de 125 pages

**CLASSE DE TLE CAP option COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION  
(CSHCR)**

Liste de matériels et éléments de tenue à acheter par l'élève au plus tard dans les 8 jours qui suivent la rentrée pour travailler dans de bonnes conditions

Matières	Titres	Auteurs	Editeurs	ISBN
<b>Liste des manuels à acheter</b>				
Gestion appliquée	 <b>Gestion appliquée - CAP Cuisine &amp; CAP Commercialisation et Services en HCR - Édition 2021</b>	T. Arrigoni, C. Guillaume, L. Johline, C. Landeau, P. Paguet, M. Rebel, F. Robert	NATHAN	9782091674391
Sciences appliquées	Sciences appliquées CAP cuisine & CAP Commercialisation et services – Édition 2021	M. ANDRIAMAMPANDRY – RAKOTOARIVELO, A. GRUNEISON	NATHAN	9782091674414
Technologie professionnelle	<b>CAP Commercialisation et Services en HCR - 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année (2021) – Pochette élève</b>	L. Knecht, H. Ledig, N. Stephan, D. Sunfer, O. Vapaille	NATHAN	978 209 167 4421
Tenue professionnelle	<b>La tenue est obligatoire et à renouveler dès usure.</b>			
<b>Liste des manuels prêtés par l'établissement (à ne pas acheter) à couvrir et protéger</b>				
Technologie professionnelle	LE PETIT GALLIOT	Bernard GALLIOT	BPI	978- 2857088561

<b>Liste commune aux disciplines</b>	
1 trousse complète comprenant : crayon à papier, gomme, stylos de 4 couleurs différentes, crayons de couleurs, surligneurs de couleurs différentes, colle, ciseaux, correcteur (tipp-ex souris), 1 règle plate graduée, 1 agrafeuse (avec agrafes), 1 boîte de trombones, copies doubles. 1 cahier de brouillon - 1 rame de papier blanc A4 - <b>1 Agenda. 1 clé USB 32 Go minimum pour les deux ans (obligatoire)</b>	
<b>Liste de fournitures par discipline</b>	
<b>Matières professionnelles</b>	1 porte vue 160 vue – 1 stylo 4 couleurs – 4 surligneurs – 1 répertoire – 1 sommelier – 1 ramasse-miettes – 1 répertoire - la tenue complète obligatoire à tous les cours de matières professionnelles.
<b>PSE</b>	Prévention Santé Environnement : la liste sera remise à la rentrée.
<b>Arts appliqués</b>	1 porte-vues de 60 pages
	1 pochette de papier dessin blanc format <b>A4</b> (type CANSON)
	1 boîte de feutres de couleur, 1 boîte de crayons de couleurs, taille crayon avec réservoir, gomme blanche, crayon à papier HB
	Feutre noir fin et feutre noir épais, règle 20-30cm, colle liquide ou bâton
<b>EPS</b>	Short ou survêtement - T-shirt de rechange (pas de débardeurs) - baskets de sport (avec chaussettes) - serviette /savon pour la douche – veste légère pour la pluie – casquette – gourde ou bouteille d'eau pour se désaltérer
<b>Français Histoire-Géographie - EMC</b>	Livre prêté ponctuellement en classe par l'établissement La liste de fourniture sera remise à la pré-rentrée
<b>Maths- sciences</b>	Blouse blanche - Calculatrice Scientifique collège - 1 paquet de feuilles de classeur à grands carreaux – 1 paquet de feuilles millimétrées – porte-vues de 200 vues.
<b>Anglais</b>	1 grand cahier de 125 pages