

CLASSE DE BTS MHR 1^{ère} année

Liste de manuels

Manuels à acheter par l'élève

Matière	Titre	Auteurs	Editeur	ISBN
GENIE CULINAIRE	Sciences et technologie culinaires (STC), BTS MHR 1ère année (2019) - Pochette élève	Bruno Cardinale, Olivier Lemagner, Vincent Bouillon	Delagrave	978-2-206-30520-2
RESTAURANT	Connaissance des denrées et boissons	Hacquyemand	Delagrave	978-2-206-30095-5
RESTAURANT*	Sciences et Technologies des Services (STS) 1re année BTS MHR (2019) - Pochette élève	Bruno Morlet, Nathalie Drayton, Ludovic Cubizolles, Philippe Buthiaux	Delagrave	978-2-206-30522-6
RESTAURANT*	Réussir mes TP restaurant	Morisson	BPI	978-2-85-708507-2
CUISINE*	Le livre du cuisinier	Bruno Cardinale	Delagrave	978-2-86-268512-0
EEPH*	Entrepreneuriat et pilotage de l'EH Livre de l'élève 1 ère année	Villemain	Nathan Technique	978-2-09-165250-4
GESTION*	plan comptable hôtelier	Clauzel Pierson Bontoux	BPI	978-2-85-708599-7
MEHMS	Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services	Villemain, Auffray, Baudriller, Correia...	Nathan technique	978-2-09-165248-1
CULTURE GENERALE	Regards croisés	Sous la direction d'Adrien David	Nathan Technique	978-2-09-165281-8

Liste des fournitures et tenue professionnelle

(à renouveler autant que de besoin sur les deux années)

Liste commune aux disciplines

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 équerre, 1 compas, 1 rapporteur, 1 agrafeuse (avec agrafes), 1 boîte de trombones, copies doubles. 1 rame de papier blanc A4 - 1 Agenda. 1 clé USB 32 Go minimum (obligatoire)

Liste par discipline

Disciplines	Fournitures
Espagnol	L'étudiant est libre de choisir le support sur lequel il notera ses cours (portevues ; cahier - classeur, ..., petit ou grand format)
Portugais	1 grand cahier, gros carreaux 196 pages
Anglais	La liste des fournitures sera donnée à la rentrée.
Enseignement d'économie et de gestion hôtelière EEGH :	
Sciences et technologies culinaires STC:	
Sciences et technologies Hébergement :	
Enseignement scientifique alimentation environnement ESAE:	
Communication et expression française :	
Sciences en Hôtellerie Restauration SA :	
Management de l'entreprise hôtelière et Mercatique MEHMS	
Ingénierie Maintenance	
Activités professionnelles	

* Manuels déjà achetés si l'élève a suivi le BTS MAN l'année précédente.