

Rentrée 2023-2024

CLASSE DE BTS MAN HR

Liste de manuels

Manuels à acheter par l'élève

Matière	Titre	Auteurs	Editeur	ISBN
GESTION	plan comptable hôtelier	Clauzel Pierson Bontoux	BPI	978-2-85-708599-7
EGH 2	Economie et Gestion hôtelière	F. BERTHOLIO	Fontaine Picard	978-2-74-463094-1
EGH 3	Livre de l'élève	BERTHOLIO&FALLET	Fontaine Picard	978-2-74-463161-0
RESTAURANT	Connaissance des denrées et boissons	Hacquyemand	Delagrave	978-2-20-630095-5
RESTAURANT	Réussir mes TP restaurant	Morisson	BPI	978-2-85-708507-2
CUISINE	Le livre du cuisinier	Bruno Cardinale	Jacques Lanore	978-2-86-268512-0

Liste des fournitures et tenue professionnelle

(À renouveler autant que de besoin sur l'année)

Liste commune aux disciplines

1 trousse complète comprenant : crayon à papier, gomme, stylos de 4 couleurs différentes, 1 boîte de 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 simples et doubles. 1 cahier de brouillon -1 rame de papier blanc A4 - **1 Agenda**. 1 clé USB 32 Go minimum (obligatoire). Un ordinateur portable (personnel)

Liste par discipline

Disciplines	Fournitures
Espagnol	L'étudiant est libre de choisir le support sur lequel il notera ses cours (porte-vues ; cahier - classeur, ..., petit ou grand format)
Portugais	1 grand cahier, gros carreaux 196 pages
Enseignement d'économie et de gestion hôtelière EGH2 et EGH3 :	1 machine à calculer
Anglais	La liste des fournitures sera donnée à la rentrée.
Sciences et technologies culinaires STC :	
Sciences et technologies des services STS :	
Enseignement scientifique alimentation environnement ESAE :	

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 1 ^{ère} 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) 1 ^{re} 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
EPEH*	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) – Un ordinateur portable (personnel).

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
Communication et expression française	1 grand cahier, gros carreaux 200 pages
Enseignement d'économie et de gestion hôtelière EGH :	1 machine à calculer
Anglais	La liste des fournitures sera donnée à la rentrée.
Sciences et technologies culinaires STC :	
Sciences et technologies Hébergement :	
Enseignement scientifique alimentation environnement ESAE :	
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.

CLASSE DE BTS MHR 2^{ème} année

Liste de manuels

Manuels à acheter par l'élève

Matière	Titre	Auteurs	Editeur	ISBN
GENIE CULINAIRE	Sciences et technologie culinaires (STC), BTS MHR 2 ^{ème} année (2020) - Pochette élève	Bruno Cardinale, Olivier Lemagner, Vincent Bouillon	Delagrave	978-2-206-30666-7
GESTION*	Plan comptable hôtelier	Clauzel Pierson Bontoux	BPI	978-2-85-708599-7
EPEH	Entrepreneuriat et pilotage de l'EH Livre de l'élève 2 ^{ème} année		NATHAN	978-2-09-165347-1
MEHMS MERCATIQUE	Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services	Villemain, Chadourne, Correia...	Nathan technique	978-2-09-165345-7
RESTAURANT*	Connaissance des denrées et boissons	Hacquyemard	Delagrave	978-2-206-30095-5
RESTAURANT*	Réussir mes TP restaurant	Morisson	BPI	978-2-85-708507-2
RESTAURANT	Sciences et Technologies des services en restauration (STSR) 2e année BTS MHR (2020) - Pochette élève	Nathalie Drayton, Ludovic Cubizolles, Philippe Buthiaux	Delagrave	978-2-206-30667-4
CUISINE*	Le livre du cuisinier	Bruno Cardinale	Delagrave	978-2-86-268512-0

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)- Un ordinateur portable (personnel)*.**

Liste par discipline

Disciplines	Fournitures
Espagnol	Pas de manuel. L'étudiant est libre de choisir le support sur lequel il notera ses cours (porte-vues ; cahier - classeur, ..., petit ou grand format)
Portugais	1 grand cahier, gros carreaux 196 pages Pas de manuel
Anglais	La liste des fournitures sera donnée à la rentrée.
Enseignement d'économie et de gestion hôtelière EPEH :	
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 normalement déjà achetés en 1^{ère} année de BTS MHR.