

**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
GESTION	Economie et Gestion hôtelière	Pierre Villemain	Nathan technique	978-2-09-164817-0
EEPH	Livre de l'élève		Nathan	978-2-09-164527-8
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)

**Liste par discipline**

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