

**Rentrée 2023-2024**

**CLASSE DE SECONDE STHR**

Matières	Titres	Auteurs	Editeurs	ISBN
<b>Liste des manuels à acheter</b>				
Gestion	Economie et gestion hôtelière	Bertholio Rossi	Fontaine Picard	978-2-744-46205-7
Histoire-Géographie	Histoire – Géographie 2 <sup>nde</sup>	Martin Ivernel	HATIER 2019	978-2-401-04602-3
SCIENCES APPLIQUEES	Sciences 2 bac STHR – pochette élève	Cardinale, Lavelle, Bonnet, Emprin, Dekhil, Valotaire,	Delagrave 2017	978-2-206-30315-4
CUISINE	Sciences et technologies culinaires 2 <sup>nde</sup> STHR	Capuano, Cino, Dufour, Garivet, Larrart, Mourier, Pissety, Pissety, sous la direction de P. Villemain	Nathan Technique	9782091640358
SERVICE	Sciences et technologies des services 2 <sup>nde</sup> STHR	Beldio, Chadourne, Dacquigny, Demoulin, Galopin, Leichtnam, Sabathe, Simonneau, Villemain	Nathan Technique	9782091640396
SERVICE	Connaissance des denrées et boissons	Hacquemard	Delagrave	978-2-206-30570-7
<b>Liste des manuels prêtés par l'établissement (à ne pas acheter) à couvrir et protéger</b>				
SERVICE	Réussir mes TP restaurant	Morisson	BPI	978-2-85-708507-2
CUISINE	Le livre du cuisinier	Bruno Cardinale	Delagrave	978-2-862-68512-0
Mathématiques	Math'x 2 <sup>nde</sup> , édition 2019		Hatier-Didier	978-2-278-09218-5

**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**

<b>Disciplines</b>	<b>Fournitures</b>
<b>EPS</b>	Short, legging ou survêtement - T-shirt de rechange (pas de débardeurs) - baskets de sport (avec chaussettes) – moyenne serviette /savon pour la douche et/ou petite serviette pour s’essuyer - veste légère pour la pluie – casquette – gourde ou bouteille d’eau pour boire
<b>Portugais</b>	1 grand cahier, gros carreaux 196 pages Pas de manuel
<b>Espagnol</b>	Le support utilisé pour prendre en note les cours (porte-vues, cahier petit ou grand format, classeur) sera défini en début d’année par l’enseignant.
<b>Anglais</b>	Livre fourni par l’établissement qu’il vous faudra couvrir et protéger.
<b>Histoire-Géographie</b>	2 cahiers 24x32 grands carreaux – 2 protège-cahiers rouge et vert (HG-EMC)
<b>Sciences appliquées</b>	La liste des fournitures sera remise à la rentrée
<b>Français</b>	<b>Livre fourni par l’établissement</b> qu’il vous faudra <b>couvrir et protéger</b> . La liste des œuvres complète est disponible sur le site internet de l’établissement. La liste des fournitures sera remise à la rentrée ou donnée avec la liste des œuvres.
<b>Sciences et technologies culinaires</b>	La liste des fournitures sera remise à la rentrée
<b>Sciences et technologies des services</b>	La liste des fournitures sera remise à la rentrée
<b>Mathématiques</b>	<b>1 calculatrice scientifique graphique</b>
<b>Economie – gestion hôtelière</b>	La liste des fournitures sera remise à la rentrée

### CLASSE DE 1ERE TECHNOLOGIQUE STHR

Matières	Titres	Auteurs	Editeurs	ISBN
<b>Liste des manuels à acheter</b>				
<b>Mathématiques</b>	Collection Indice Maths 1 <sup>ère</sup> Technologique		BORDAS Programme 2019	978-204-733688-5
<b>Histoiregéographie</b>	Histoire – Géographie 1 <sup>ère</sup> Technologique	Jean-Louis Carnat	NATHAN Technique 2019	978-2-09-165370-9
<b>SCIENCES</b>	Enseignement scientifique alimentation environnement 1ère, Tle STHR –Pochette Élève	Cardinale, Lavelle, Bonnet, Emprin, Dekhil, Valotaire	Delagrave 2018	978-2-206-30449-6
<b>GESTION</b>	Economie et gestion hôtelière	...	Nathan	978-2-091-64817-0
<b>SERVICE*</b>	Connaissance des denrées et boissons	Hacquemard	Delagrave	978-2-206-30570-7 978-2-206-30095-5
<b>SERVICE</b>	Sciences et technologie des services – 1 <sup>ère</sup> STHR	Beldio, Chadourne, Dacquigny, Demoulin, Galopin, Leichtnam, Sabathe, Simonneau, Villemain	Nathan Technique	9782091640419
<b>CUISINE</b>	Sciences et technologies culinaires 1 <sup>ère</sup> STHR	Capuano, Cino, Dufour, Garivet, Larrart, Mourier, Pissety, Pissety, sous la direction de P. Villemain	Nathan technique	9782091640372
<b>Français</b>	Français – Cahier 2 <sup>nde</sup> /1 <sup>ère</sup> – Le Robert	Collectif	Le Robert	978-2-32101559-8
<b>Liste des manuels prêtés par l'établissement (à ne pas acheter) à couvrir et protéger</b>				
<b>SERVICE</b>	Réussir mes TP restaurant	Morisson	BPI	978-2-85-708507- 2
<b>CUISINE</b>	Le livre du cuisinier	Bruno Cardinale	Delagrave	978-2-862-68512-0

### 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
<b>EPS</b>	Short, legging ou survêtement - T-shirt de rechange (pas de débardeurs) - baskets de sport (avec chaussettes) – moyenne serviette /savon pour la douche et/ou petite serviette pour s’essuyer - veste légère pour la pluie – casquette – gourde ou bouteille d’eau pour boire
<b>Portugais</b>	1 cahier grand format 120 pages gros carreaux+ protège cahier jaune ou 1 classeur avec feuilles gros carreaux
<b>Espagnol</b>	Le support utilisé pour prendre en note les cours (porte-vues, cahier petit ou grand format, classeur) sera défini en début d’année par l’enseignant.
<b>Histoire-Géographie</b>	2 cahiers 24x32 grands carreaux – 2 protège-cahiers rouge et vert (HG-EMC)
<b>Mathématiques</b>	<b>1 calculatrice scientifique graphique*</b>
<b>Anglais</b>	<b>Livre fourni par l’établissement</b> qu’il vous faudra <b>couvrir et protéger</b> .
<b>Français</b>	<b>Livre fourni par l’établissement</b> qu’il vous faudra <b>couvrir et protéger</b> . La liste des œuvres intégrales est disponible sur le site internet de l’établissement. La liste des fournitures sera remise à la rentrée ou donnée avec la liste des œuvres.

### Enseignements de spécialités

<b>Sciences appliquées</b>	La liste des fournitures sera remise à la rentrée
<b>Sciences et technologies culinaires</b>	La liste des fournitures sera remise à la rentrée
<b>Sciences et technologies des services</b>	La liste des fournitures sera remise à la rentrée
<b>Economie Gestion hôtelière</b>	La liste des fournitures sera remise à la rentrée
<b>Projet technologique</b>	La liste des fournitures sera remise à la rentrée

\* **Manuels et fournitures normalement achetés en seconde**

**CLASSES DE TERMINALE TECHNOLOGIQUE STHR**

Matières	Titres	Auteurs	Editeurs	ISBN
<b>Liste des manuels à acheter</b>				
<b>Anglais</b>	Shine Bright Terminale	Sous la direction de Corinne Escales	NATHAN 2020	978-209-178157-0
<b>Mathématiques</b>	Mathématiques Collection Techmaths	De Tarragon, Filippi, Hatt, krzewina, Lafolie, Le Dantec, Lecouflet, Perchet, Raskine	NATHAN Technique 2020	978-2-09-167084-3
<b>Histoire-géographie</b>	Histoire – Géographie Tale Technologique	Jean Louis Carnat, Frédéric Fouletier	NATHAN Technique 2020	978-2-09-167082-9
<b>GESTION*</b>	Economie et gestion hôtelière 1 <sup>ère</sup> terminale STHR	Auffray, Baudriller, Guillaume, Haffner, Martins Da Vale, Petit, Rocher, Tassion	Nathan Technique	978-2-091-64817-0
<b>SCIENCES*</b>	Enseignement scientifique alimentation environnement 1ère, Tle STHR	Cardinale, Lavelle, Bonnet, Emprin, Dekhil, Valotaire	Delagrave 2018	978-2-206-30449-6
<b>SERVICE*</b>	Connaissance des denrées et boissons	Hacquemard	Delagrave	978-2-206-30095-5
<b>SERVICE</b>	Sciences et technologie des services – Terminale STHR	Beldio, Chadourne, Dacquigny, Demoulin, Galopin, Leichtnam, Sabathe, Simonneau, Villemain	Nathan Technique	9782091648156
<b>CUISINE</b>	Sciences et technologies culinaires – Terminale STHR	Capuano, Cino, Dufour, Garivet, Larrart, Mourier, Pissetty, Pissety, sous la direction de P. Villemain	Nathan Technique	9782091648132
<b>Liste des manuels prêtés par l'établissement (à ne pas acheter) à couvrir et protéger</b>				
<b>SERVICE</b>	Réussir mes TP restaurant	Morisson	BPI	978-2-85- 708507-2
<b>CUISINE</b>	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 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)	
<b>Liste par discipline</b>	
<b>Disciplines</b>	<b>Fournitures</b>
<b>EPS</b>	Short, legging ou survêtement - T-shirt de rechange (pas de débardeurs) - baskets de sport (avec chaussettes) – moyenne serviette /savon pour la douche et/ou petite serviette pour s’essuyer - veste légère pour la pluie – casquette – gourde ou bouteille d’eau pour boire
<b>Portugais</b>	1 cahier grand format 120 pages gros carreaux+ protège cahier jaune ou 1 classeur avec feuilles gros carreaux
<b>Espagnol</b>	Le support utilisé pour prendre en note les cours (porte-vues, cahier petit ou grand format, classeur) sera défini en début d’année par l’enseignant.
<b>Anglais</b>	La liste des fournitures sera remise à la rentrée.
<b>Histoire-Géographie</b>	2 cahiers 24x32 grands carreaux – 2 protège-cahiers rouge et vert (HG-EMC)
<b>Mathématiques</b>	1 calculatrice scientifique graphique*
<b>Français</b>	<b>Livre fourni par l’établissement</b> qu’il vous faudra <b>couvrir et protéger</b> . La liste des œuvres complète est disponible sur le site internet de l’établissement. La liste des fournitures sera remise à la rentrée ou donnée avec la liste des œuvres.
<b>Philosophie</b>	Laissé au choix de l’élève ou le support préféré de l’enseignant sera précisé à la rentrée
<b>Enseignements de spécialités</b>	
<b>Sciences appliquées</b>	La liste des fournitures sera remise à la rentrée
<b>Sciences et technologies culinaires</b>	La liste des fournitures sera remise à la rentrée
<b>Sciences et technologies des services</b>	La liste des fournitures sera remise à la rentrée
<b>Economie Gestion hôtelière</b>	La liste des fournitures sera remise à la rentrée
<b>Projet professionnel</b>	La liste des fournitures sera remise à la rentrée
<b>Travaux pratiques</b>	La liste des fournitures sera remise à la rentrée

\* Manuels et fournitures normalement achetés en seconde ou en première