

**CLASSE DE SECONDE BAC PRO HR COMMUNE**

**Famille des Métiers de l'Hôtellerie-Restauration (FMHR)**

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

**Liste des manuels et tenue professionnelle pour la 2<sup>nd</sup>e Bac PRO CUISINE / CSR**

Matières	Titres	Auteurs	Editeurs	ISBN
<b>Liste des manuels à acheter</b>				
<b>Gestion Appliquée</b>	<b>Gestion appliquée</b> - 2de Bacs Pro Cuisine & Commercialisation et Services en Restauration - Édition 2021	H. Hireche, M. Manzi, V. Paponneau, D. Perry, P. Robin	NATHAN	9782091672564
<b>Sciences appliquées</b>	<b>Sciences appliquées</b> - 2de Bacs Pro Cuisine & Commercialisation et Services en Restauration - Édition 2021	M. Andriamampandry -Rakotoarivelo, A. Gruneisen	NATHAN	9782091672601
<b>Tenue professionnelle</b>	<b>Devis présenté aux familles dès inscription.</b> 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 PETIT GALLIOT	Bernard GALLIOT	BPI	978- 2857088561
	Le livre du cuisinier	Bruno Cardinale	Delagrave	978-2-862-68512-0
	<b>Culture professionnelle de la cuisine et du service</b> – 2nde Bac Pro Cuisine & Commercialisation et Services en Restauration - Édition 2021	S. Bernat, A. Colnot, S. Couraudon, F. Garivet, O. Laury, M. Martinelle, G. Mondon, O. Vapaille	NATHAN	9782091672588

**Liste de fournitures 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 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 pour les trois ans (obligatoire)**

**Liste de fournitures par discipline**

Disciplines	Fournitures
Technologie Restaurant : Technologie culinaire : Atelier expérimental :	- Tenue vestimentaire professionnelle <b>complète obligatoire à tous les cours</b> - 1 porte-vue de 120 pages (T. REST.) + 1 porte-vues de 80 pages (T. CUL) - 1 stylo 4 couleurs + 4 surligneurs + 1 répertoire + copies simples - 1 sommelier + 1 ramasse miettes
<b>PSE</b>	Prévention Santé Environnement : la liste sera remise à la rentrée.
<b>Sciences appliquées</b>	Un grand classeur souple + 1 paquet de pochettes plastifiées – des feuilles simples
<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
<b>EPS</b>	Feutre noir fin et feutre noir épais, règle 20-30cm, colle liquide ou bâton
<b>Français Histoire-Géographie - EMC</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>Maths- sciences</b>	Livre prêté ponctuellement en classe par l'établissement La liste de fournitures sera remise à la pré-rentrée
<b>Economie et gestion</b>	Blouse blanche - Calculatrice graphique - 1 paquet de feuilles de classeur à grands carreaux – 1 paquet de feuilles millimétrées – porte-vues de 200 vues.
<b>Anglais</b>	1 pochette à rabats avec élastique, 1 porte-vues de 60 pages
<b>Espagnol</b>	1 grand cahier de 125 pages
<b>Portugais</b>	1 grand cahier 24x32 , grands carreaux de 96 pages
	1 grand cahier de 125 pages