

Rentrée 2023-2024

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 2nde Bac PRO CUISINE / CSR

Matières	Titres	Auteurs	Editeurs	ISBN
Liste des manuels à acheter				
Gestion Appliquée	Gestion appliquée - 2de Bacs Pro Cuisine & Commercialisation et Services en Restauration - Édition 2021	H. Hireche, M. Manzi, V. Paponneau, D. Perry, P. Robin	NATHAN	9782091672564
Sciences appliquées	Sciences appliquées - 2de Bacs Pro Cuisine & Commercialisation et Services en Restauration - Édition 2021	M. Andriamampandry -Rakotoarivelo, A. Gruneisen	NATHAN	9782091672601
Tenue professionnelle	Devis présenté aux familles dès inscription. La tenue est obligatoire et à renouveler dès usure.			
Liste des manuels prêtés par l'établissement (à ne pas acheter) à couvrir et protéger				
Technologie professionnelle	LE PETIT GALLIOT	Bernard GALLIOT	BPI	978- 2857088561
	Le livre du cuisinier	Bruno Cardinale	Delagrave	978-2-862-68512-0
	Culture professionnelle de la cuisine et du service – 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 :	<ul style="list-style-type: none"> - Tenue vestimentaire professionnelle complète obligatoire à tous les cours - 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
PSE	Prévention Santé Environnement : la liste sera remise à la rentrée.
Sciences appliquées	Un grand classeur souple + 1 paquet de pochettes plastifiées – des feuilles simples
Arts appliqués	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
	Feutre noir fin et feutre noir épais, règle 20-30cm, colle liquide ou bâton
EPS	Short, leggings 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
Français Histoire- Géographie - EMC	Livre prêté ponctuellement en classe par l’établissement La liste de fournitures sera remise à la pré-rentrée
Maths- sciences	Blouse blanche - Calculatrice graphique - 1 paquet de feuilles de classeur à grands carreaux – 1 paquet de feuilles millimétrées – porte-vues de 200 vues.
Economie et gestion	1 pochette à rabats avec élastique, 1 porte-vues de 60 pages
Anglais	1 grand cahier de 125 pages
Espagnol	1 grand cahier 24x32, grands carreaux de 96 pages
Portugais	1 grand cahier de 125 pages

CLASSES PREMIERE BAC PRO HR option CUISINE

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 l'année de 1^{ère} Bac PRO HR CUISINE

Matières	Titres	Auteurs	Editeurs	ISBN
Liste des manuels à acheter				
Gestion Appliquée	Gestion appliquée Commercialisation et services en restauration / Cuisine 1 ^{ère} et Terminale BAC PRO	C. Alix, L. Bertrand, D. Freyermuth, H. Hireche, A. Lacharme, S. Le-Moil, J.-F. Petit, F. Vigne	NATHAN	978 209 167 580 0
Sciences appliquées	Sciences appliquées Commercialisation et services en restauration / Cuisine 1 ^{ère} et Terminale BAC PRO	M. Andriamampandry, A. Gruneisen	NATHAN	978 209 167 582 4
Technologie professionnelle	Culture professionnelle de la cuisine 1 ^{ère} & Ter BAC PRO CUISINE	Clémentine Carmo Sara Włodarczyk	NATHAN	978 209 167 584 8
*Tenue professionnelle	Tenue professionnelle de service achetée en 2 ^{nde} . La tenue est obligatoire et à renouveler dès usure.			
Liste des manuels prêtés par l'établissement (à ne pas acheter) à couvrir et protéger				
Technologie professionnelle	Le livre du cuisinier	Bruno Cardinale	Delagrave	978-2-862-68512-0

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 deux ans* (obligatoire)**

Liste de fournitures par discipline

Disciplines	Fournitures
Technologie Restaurant : Technologie culinaire : Atelier expérimental :	- Tenue vestimentaire professionnelle complète obligatoire à tous les cours - 1 porte-vues de 80 pages (T. CUL) - 1 stylo 4 couleurs + 1 grand cahiers grands carreaux de 125 pages
PSE	Prévention Santé Environnement : la liste sera remise à la rentrée.
Sciences appliquées	1 grand classeur souple + 1 paquet de pochettes plastifiées + des feuilles simples
Arts appliqués	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
	Feutre noir fin et feutre noir épais, règle 20-30cm, colle liquide ou bâton
EPS	Short, leggings 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
Français Histoire- Géographie - EMC	Livre prêté ponctuellement en classe par l’établissement La liste de fournitures sera remise à la pré-rentrée
Maths- sciences	Blouse blanche* - Calculatrice graphique* - 1 paquet de feuilles de classeur à grands carreaux – 1 paquet de feuilles millimétrées – porte-vues de 200 vues.
Economie et gestion	1 pochette à rabats avec élastique, 1 porte-vues de 60 pages*
Anglais	1 grand cahier de 125 pages
Espagnol	Le support utilisé pour prendre en note les cours (cahier, classeur, ..., petit ou grand format) sera défini en début d'année par l'enseignant.
Portugais	Poursuite des cours sur le cahier de seconde + 1 cahier de 96 pages (stock)

* Matériels et tenues normalement achetés en seconde

CLASSES PREMIERE BAC PRO HR

Option COMMERCE et SERVICE EN RESTAURATION (CSR)

Matériels, manuels et éléments de tenue à acheter par l'élève dans les 8 jours qui suivent la rentrée pour travailler dans de bonnes conditions

Liste des manuels et tenue professionnelle pour l'année de 1^{ère} Bac PRO HR/ CSR

Matières	Titres	Auteurs	Editeurs	ISBN
Liste des manuels à acheter				
Gestion Appliquée	Gestion appliquée Commercialisation et services en restauration / Cuisine 1 ^{ère} et Terminale BAC PRO	C. Alix, L. Bertrand, D. Freyermuth, H. Hireche, A. Lacharme, S. Le-Moil, J.-F. Petit, F. Vigne	NATHAN	978 209 167 580 0
Sciences appliquées	Sciences appliquées Commercialisation et services en restauration / Cuisine 1 ^{ère} et Terminale BAC PRO	M. Andriamampandry, A. Gruneisen	NATHAN	978 209 167 582 4
Technologie professionnelle	Culture professionnelle du service - 1re/Tle Bac Pro CSR - Édition 2022	J. Choquet, A. Colnot, S. Couraudon (...), O. Vapaille	NATHAN	978 209 167 654 8
Tenue professionnelle	*Tenue professionnelle de service achetée en 2 ^{nde} . La tenue est obligatoire et à renouveler dès usure.			
Liste des manuels prêtés par l'établissement (à ne pas acheter) à couvrir et protéger				
Technologie professionnelle	Dictionnaire de restaurant "Petit Galliot"	Bernard Galliot	BPI	978-2-85708 4778

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 deux ans* (obligatoire)**

Liste de fournitures par discipline

Disciplines	Fournitures
Travaux pratiques Technologie CSR Atelier expérimental	<ul style="list-style-type: none"> - Tenue vestimentaire professionnelle complète obligatoire à tous les cours - 1 porte-vue de 160 pages - 1 stylo 4 couleurs + 4 surligneurs + 1 répertoire + copies simples - 1 sommelier + 1 ramasse miettes
PSE	Prévention Santé Environnement : la liste sera remise à la rentrée.
Arts appliqués	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
	Feutre noir fin et feutre noir épais, règle 20-30cm, colle liquide ou bâton
EPS	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
Français Histoire- Géographie - EMC	Livre prêté ponctuellement en classe par l’établissement La liste de fournitures sera remise à la pré-rentrée
Maths- sciences	Blouse blanche* - Calculatrice graphique* - 1 paquet de feuilles de classeur à grands carreaux – 1 paquet de feuilles millimétrées – porte-vues de 200 vues.
Economie et gestion	1 pochette à rabats avec élastique, 1 porte-vues de 60 pages
Anglais	1 grand cahier de 125 pages
Espagnol	Le support utilisé pour prendre en note les cours (cahier, classeur, ..., petit ou grand format) sera défini en début d'année par l'enseignant.
Portugais	Poursuite des cours sur le cahier de seconde + 1 cahier de 96 pages (stock)

* Matériels et tenues normalement achetés en seconde

CLASSES DE TERMINALE BAC PRO HR option CUISINE

Matériels, manuels et éléments de tenue à acheter par l'élève dans les 8 jours qui suivent la rentrée pour travailler dans de bonnes conditions

Liste des manuels et tenue professionnelle pour la Tle Bac PRO CUISINE

Matières	Titres	Auteurs	Editeurs	ISBN
Liste des manuels à acheter				
Gestion Appliquée	Gestion appliquée Commercialisation et services en restauration / Cuisine 1 ^{ère} et Terminale BAC PRO	C. Alix, L. Bertrand, D. Freyermuth, H. Hireche, A. Lacharme, S. Le-Moil, J.-F. Petit, F. Vigne	NATHAN	978 209 167 580 0
Sciences appliquées	Sciences appliquées Commercialisation et services en restauration / Cuisine 1 ^{ère} et Terminale BAC PRO	M. Andriamampandry, A. Gruneisen	NATHAN	978 209 167 582 4
Technologie professionnelle	Culture professionnelle de la cuisine 1 ^{ère} & Ter BAC PRO CUISINE	Clémentine Carmo Sara Wlodarczyk	NATHAN	978 209 167 584 8
*Tenue professionnelle	Tenue professionnelle de service achetée en 2 ^{nde} . La tenue est obligatoire et à renouveler dès usure.			
Liste des manuels prêtés par l'établissement (à ne pas acheter) à couvrir et protéger				
Technologie professionnelle	Le livre du cuisinier	Bruno Cardinale	Delagrave	978-2-862-68512-0

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 *(obligatoire)**

Liste de fournitures par discipline

Disciplines	Fournitures
Technologie Restaurant : Technologie culinaire : Atelier expérimental :	- Tenue vestimentaire professionnelle complète obligatoire à tous les cours - 1 porte-vues de 80 pages (T. CUL) - 1 stylo 4 couleurs + 1 grand cahiers grands carreaux de 125 pages
PSE	Prévention Santé Environnement : la liste sera remise à la rentrée.
Sciences appliquées	1 grand classeur souple + 1 paquet de pochettes plastifiées + des feuilles simples
Arts appliqués	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
	Feutre noir fin et feutre noir épais, règle 20-30cm, colle liquide ou bâton
EPS	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
Français Histoire- Géographie - EMC	Livre prêté ponctuellement en classe par l'établissement La liste de fournitures sera remise à la pré-rentrée
Maths	Blouse blanche* - Calculatrice graphique* - 1 paquet de feuilles de classeur à grands carreaux – 1 paquet de feuilles millimétrées – porte-vues de 200 vues.
Economie et gestion	1 pochette à rabats avec élastique, 1 porte-vues de 60 pages
Anglais	1 grand cahier de 125 pages
Espagnol	Le support utilisé pour prendre en note les cours (cahier, classeur, ..., petit ou grand format) sera défini en début d'année par l'enseignant.
Portugais	Poursuite des cours sur le cahier de première + 1 cahier de 96 pages (si besoin)

* Matériels et manuels normalement achetés en seconde ou en première

CLASSES DE TERMINALE BAC PRO HR

Option COMMERCE et SERVICE EN RESTAURATION (CSR)

Matériels, manuels et éléments de tenue à acheter par l'élève dans les 8 jours qui suivent la rentrée pour travailler dans de bonnes conditions

Liste des manuels et tenue professionnelle pour l'année de Tle Bac PROHR/ CSR

Matières	Titres	Auteurs	Editeurs	ISBN
Liste des manuels à acheter				
*Gestion Appliquée	Gestion appliquée Commercialisation et services en restauration / Cuisine 1 ^{ère} et Terminale BAC PRO	C. Alix, L. Bertrand, D. Freyermuth, H. Hireche, A. Lacharme, S. Le-Moil, J.-F. Petit, F. Vigne	NATHAN	978 209 167 580 0
*Sciences appliquées	Sciences appliquées Commercialisation et services en restauration / Cuisine 1 ^{ère} et Terminale BAC PRO	M. Andriamampandry, A. Gruneisen	NATHAN	978 209 167 582 4
*Technologie professionnelle services	Culture professionnelle du service - 1re/Tle Bac Pro CSR - Édition 2022	J. Choquet, A. Colnot, S. Couraudon (...), O. Vapaille	NATHAN	978 209 167 654 8
*Tenue professionnelle	*Tenue professionnelle de service achetée en 2 ^{nde} . La tenue est obligatoire et à renouveler dès usure.			
Liste des manuels prêtés par l'établissement (à ne pas acheter) à couvrir et protéger				
Technologie professionnelle	Dictionnaire de restaurant "Petit Galliot"	Bernard Galliot	BPI	978-2-85708 4778

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 *(obligatoire)**

Liste de fournitures par discipline

Disciplines	Fournitures
Travaux pratiques Technologie CSR Atelier expérimental	<ul style="list-style-type: none"> - Tenue vestimentaire professionnelle complète obligatoire à tous les cours - 1 porte-vue de 160 pages - 1 stylo 4 couleurs + 4 surligneurs + 1 répertoire + copies simples - 1 sommelier + 1 ramasse miettes
PSE	Prévention Santé Environnement : la liste sera remise à la rentrée
Sciences appliquées	1 grand classeur souple + 1 paquet de pochettes plastifiées + des feuilles simples
Arts appliqués	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
	Feutre noir fin et feutre noir épais, règle 20-30cm, colle liquide ou bâton
EPS	Short, leggings 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
Français Histoire- Géographie - EMC	Livre prêté ponctuellement en classe par l’établissement La liste de fournitures sera remise à la pré-rentrée
Maths- sciences	Blouse blanche* - Calculatrice graphique* - 1 paquet de feuilles de classeur à grands carreaux – 1 paquet de feuilles millimétrées – porte-vues de 200 vues.
Economie et gestion	1 pochette à rabats avec élastique, 1 porte-vues de 60 pages
Anglais	1 grand cahier de 125 pages
Espagnol	Le support utilisé pour prendre en note les cours (cahier, classeur, ..., petit ou grand format) sera défini en début d'année par l'enseignant.
Portugais	Poursuite des cours sur le cahier de première + 1 cahier de 96 pages (si besoin)

* Matériels et manuels normalement achetés en seconde ou en première