

**RENTREE SCOLAIRE 2024-2025**

**CLASSE DE SECONDE TECHNOLOGIQUE STHR**

Matières	Titres	Auteurs	Editeurs	ISBN
<b>Liste des manuels à acheter</b>				
<b>Gestion</b>	Economie gestion hôtelière		Nathan technique	9782091676340
<b>Histoire-Géographie</b>	Histoire — Géographie 2 <sup>nd</sup> e	Martin Ivernel	HATIER 2019	978-2-401-04602-3
<b>ESAE (Enseignement scientifique alimentation environnement)</b>	Sciences 2 bac STHR — pochette élève	Cardinale, Lavelle, Bonnet, Emprin, Dekhil, Valotaire,	Delagrave 2017	978-2-206-30315-4
<b>STC (Sciences et technologies culinaires)</b>	Sciences et technologies culinaires 2 <sup>nd</sup> e STHR	Capuano, Cino, Dufour, Garivet, Larrart, Mourier, Pissety, Pissety, sous la direction de P. Villemain	Nathan Technique	9782091640358
<b>STS (Sciences et technologies des services)</b>	Sciences et technologies des service 2 <sup>nd</sup> e STHR	Beldio, Chadourne, Dacquigny, Demoulin, Gaiopin, Leichtnam, Sabathe, Simonneau, Villemain	Nathan Technique	9782091640396
<b>STS</b>	Connaissance des denrées et boissons	Hacquemard	Delagrave	978-2-206-11058-5
<b>Liste des manuels prêtés par l'établissement (à ne pas acheter) à couvrir et protéger</b>				
<b>STC</b>	Réussir mes TP restaurant	Morisson	BPI	978-2-85-708507-2
<b>STS</b>	Le livre du cuisinier	Bruno Cardinale	Delagrave	978-2-862-68512-0
<b>Mathématiques</b>	Math'x 2 <sup>nd</sup> e, édition 2019		Hatier-Didier	978-2-278-09218-5

Liste de matériels 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 de matériels par discipline	
Disciplines	Fournitures
<b>EPS</b>	Short, 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>	<b>Livre fourni par l'établissement qu'il vous faudra couvrir et protéger.</b>
<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 couvrir et protéger. 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>	1 calculatrice scientifique graphique
<b>Economie — gestion hôtelière</b>	La liste des fournitures sera remise à la rentrée

## CLASSE DE PREMIERE TECHNOLOGIQUE STHR

Matières	Titres	Auteurs	Editeurs	ISBN
<b>Liste des manuels à acheter</b>				
<b>Mathématiques</b>	Collection Indice Maths 1 <sup>*1e</sup> Technologique		BORDAS Programme 2019	978-204-733688-5
<b>Histoire- géographie</b>	Histoire – Géographie 1e <sup>e</sup> Technologique	Jean-Louis Carnat	NATHAN Technique 2019	978-2-09-165370-9
<b>ESAE (Enseignement scientifique alimentation environnement)</b>	Enseignement scientifique alimentation environnement 1ère, Tle STHR -Pochette Élève	Cardinale, Lavelle Bonnet, Emprin, Dekhil, Valotaire	Delagrave 2018	978-2-206—30449-6
<b>EGH (Economie et gestion hôtelière)</b>	Economie et gestion hôtelière	M.-C. Auffray, A. Baudriller, C. Guillaume, A. Haffner, S. Martins Do Vale, J.-F. Petit, S. Rocher, P. Villemain	Nathan Technique	978-209-167-632-6
<b>STS (Sciences et technologies des services)</b>	Connaissance des denrées et boissons	Hacquemard	Delagrave	978-2-206-11058-5
<b>STS</b>	Sciences et technologie des services 1 <sup>re</sup> STHR	Beldio, Chadourne, Dacquigny, Demoulin, Galopin, Leichtnam, Sabathe, Simonneau, Villemain	Nathan Technique	9782091640419
<b>STC (Sciences et technologies culinaires)</b>	Sciences et technologie culinaire 1 <sup>re</sup> STHR	Capuano, Cino, Dufour, Garivet, Larrart, Mourier, Pissetty, Pissety, sous la direction de P. Villemain	Nathan technique	9782091640372
<b>Français</b>	Français – Cahier 2 <sup>de</sup> /1 <sup>ere</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>STS</b>	Réussir mes TP restaurant	Morisson	BPI	978-2-85-708507-2
<b>STC</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 <b>Agenda</b> . 1 <b>clé USB 32 Go minimum (obligatoire)</b>	
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 poule — 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.
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

**CLASSE DE TERMINALE TECHNOLOGIQUE STHR**

	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>EGH (Economie et gestion hôtelière)</b>	Economie et gestion hôtelière terminale STHR	Auffray, Baudnler, Guillaume, Haffner, Martine Da Vale, Petit, Rocher, Tassion	Nathan Technique	978-2091676364
<b>ESAE (Enseignement scientifique alimentation environnement)</b>	Enseignement scientifique alimentation environnement 1ère, Tte STHR	Cardinale, Lavelle, Bonnet Emprin, Dekhil, Valotaire	Delagrave 2018	978-2-206-30449-6
<b>STS (Sciences et technologies des services)</b>	Connaissance des denrées et boissons	Hacquemard	Delagrave	978-2-206-11058-5
<b>STS</b>	Sciences et technologie des services — Terminale STHR	Beldio, Chadourne, Dacquigny, Demoulin, Galopin, Leichtnam, Sabathe, Simonneau, Villemain	Nathan Technique	9782091648156
<b>STC (Sciences et technologies culinaires)</b>	Sciences et technologies culinaires — Terminale STHR	Capuano, Cino, Dufour, Garivet, Larrart, Mourier, Pissety, 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>STS</b>	Réussir mes TP restaurant	Morisson	BPI	978-2-85-708507-2
<b>STC</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 fégère 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>	Laisse au choix de l'élève ou le support préféré de l'enseignant sera précisé à la rentrée
Enseignements de spécialités	
<b>ESAE</b>	La liste des fournitures sera remise à la rentrée
<b>Sciences et technologie sculinaires</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>Travaux pratiques</b>	La liste des fournitures sera remise à la rentrée

**CLASSE DE MISE A NIVEAU (MAN) BTS HR**

Matières	Titres	Auteurs	Editeurs	ISBN
<b>Liste des manuels à acheter</b>				
<b>STS (Sciences et technologies des services)</b>	« Connaissance des denrées et boissons »	Hacquemard	Delagrave	978-2-206-110585
<b>STS</b>	L'école de service aujourd'hui	Lux-Cardinale	Delagrave	978-286-268-456-7
<b>STS</b>	Connaissance des denrées et boissons	Hacquemard	Delagrave	978-2-206-11058-5
<b>Liste des manuels prêtés par l'établissement (à ne pas acheter) à couvrir et protéger</b>				
<b>STS</b>	Réussir mes TP restaurant	Morisson	BPI	978-2-85-708507-2
<b>STC (Sciences et technologies culinaires)</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>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.
Enseignements de spécialités	
<b>Sciences et technologie sculinaires</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>Travaux pratiques</b>	La liste des fournitures sera remise à la rentrée