

Liste des manuels fournitures

PREMIERE BAC Cuisine ET BAC Commercialisation et Service en Restauration	BAC PROFESSIONNEL	1CSR – 1CUI
--	-------------------	-------------

MATHEMATIQUES :

- une calculatrice graphique Numworks
- un porte-vues 100 vues

ARTS APPLIQUES : Matériel première et terminale : porte vues (40) crayons de couleurs, stylo feutre noir pointe fine, marqueur noir, matériel de base, gomme, crayon gris HB, règle, taille crayon. Une clé USB (pour les CCF).

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

TENUE PROFESSIONNELLE : Fournisseur WORK SHOP – obligatoire – Utiliser le bon de commande ci-joint

COUTELLERIE : Fournisseur EUROLAM – obligatoire - utiliser le bon de commande ci-joint

OPTION CUISINE :

- 1 classeur Format 32x26 cm et 80 pochettes plastifiées
- 5 porte-vues de 100 vues chacun

OPTION SERVICE :

- 4 porte-vues de 100 vues chacun

SCIENCES APPLIQUEES : pas de manuel

HISTOIRE GEOGRAPHIE : pas de manuel

FRANÇAIS : pas de manuel

LANGUES : pas de manuel

Fournitures :

un grand cahier 24x32 grands carreaux, surligneurs, stylos (bleu, noir, rouge, bleu), crayon de bois, et colle.

Extrait du règlement intérieur

« Les élèves doivent être en possession du matériel, des fournitures et des manuels scolaires dans les quinze jours qui suivent l'entrée dans l'établissement. »

Il est donc vivement conseillé de prendre, dès maintenant, vos dispositions.

La Provisseure