



# Première BAC PRO

## Commercialisation et Service en Restauration - C.S.R.

### Liste des fournitures

#### **1 -Fournitures communes à toutes les disciplines :**

- **1 clé USB (au moins 8 Go) : à amener dans toutes les disciplines**
- **1 crayon à papier**
- **1 taille crayon**
- **1 paire de ciseaux**
- **1 règle**
- **1 gomme**
- **1 stylo 4 couleurs**
- **1 tube de colle**
- **Surligneurs**
- **12 Crayons de couleur**
- **Colle**
- **1 compas, 1 rapporteur, 1 équerre**

**Education physique et sportive :** tenue obligatoire – un tee-shirt, un short ou jogging, une paire de **chaussures de sport**

**Lettres-Histoire-Géographie :** f surligneurs fluo, crayons de couleurs.

**Mathématiques :** si vous ne l'avez pas déjà acquise l'an passé la calculatrice est obligatoire, calculatrice TEXAS INSTRUMENT 82 Advanced édition Python ou équivalent + un grand cahier 24 x 32 , 96 pages+ 2 pochettes A4 en carton à rabats et feuilles A4

**Anglais :** 1 grand cahier (24x32) 200 p ou] cahiers de Seconde

**Espagnol :** le cahier grand format 96 pages utilisé en 2nde

**Arts appliqués :** 1 porte-vue, 1 stylo feutre medium- 1mm- noir- non permanent (ex : Papermate, stylo-feutre Flair, pointe moyenne), 1 stylo feutre fin- 0,4mm- noir- non permanent (ex : Pilot, feutre fineliner, extrafin, 0,4mm ; Stabilo, stylo feutre Point 88)

**Service :** 1 porte bloc de service avec pince (format A4) et un stylo noir rétractable + 1 porte vue 180 p.

La liste des équipements ci-dessous est informative, il est préférable d'attendre la rentrée afin de faire une commande groupée par l'intermédiaire du lycée. (Communication faite par les professeurs de Service).

- 1 veste noire
- 1 nœud papillon (proposition d'essayage et achat lors de la 1<sup>ère</sup> semaine de la rentrée)
- 1 ramasse-miettes
- 1 limonadier/sommelier

**Technologie de service** 1 porte vue 180 p.

## **2-Cahier d'activités, cahier détachable.**

titre	ISBN	Auteur	Editeur	Année
Gestion appliquée et mercatique 1e et Tle Bac pro commercialisation et services en restauration / cuisine	978-2-7352-2321-3	Anne Delaby	Bertrand-Lacoste	2012