

# Première BAC PRO CUISINE



## 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** : surligneurs fluo, crayons de couleurs.

**Anglais** : 1 cahier de la 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, Flair, pointe moyenne), 1 stylo feutre fin- 0,4mm- noir- non permanent (ex : Pilot, feutre fineliner, extrafin, 0,4mm ; Stabilo, stylo feutre Point 88)

**Mathématiques** : calculatrice graphique **obligatoire** et si vous ne l'avez pas déjà acquise l'an passé : TEXAS INSTRUMENTS 82 ADVANCED, édition Python +1 grand cahier 24 x 32 cm maxi format + 2 poches A4 en carton à rabats et feuilles A4

### 2-Cahier détachable à acquérir par l'Élève :

TITRE	ISBN	Auteur	Editeur
Gestion appliquée et mercatique Première et Terminale Professionnelles Bac pro cuisine Bac pro commercialisation et services en restauration	978 -2-7352-2321-3	Delaby	Bertrand Lacoste