

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** spécifiques pour cette discipline.

Lettres-Histoire-Géographie : feuilles et crayons de couleur

Mathématiques : calculatrice graphique **obligatoire** TEXAS INSTRUMENTS 82 ADVANCED Edition Python + règle, compas, équerre , rapporteur, un classeur grand format, un grand cahier à grands carreaux

Anglais : 1 grand cahier de 200 pages

Espagnol : 1 cahier grand format 96 pages

Arts appliqués : 1 porte-vue, 1 gomme, 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)

PSE : 1 porte vues de 200 vues

Enseignement professionnel service : porte bloc A4 avec pince et un stylo à bille noir rétractable + 1 porte vues 200 p.

Enseignement professionnel cuisine : porte vue 180 p.

2- Cahier d'activités, cahier détachable à acquérir par l'Élève

| TITRE | ISBN | Auteur | Editeur | Année d'édition |
|---|-------------------|--------|-----------|---|
| Gestion appliquée et Mercatique Famille des métiers de l'hôtellerie-restauration Seconde professionnelle Baccalauréat professionnel Cuisine Baccalauréat professionnel | 978-2-206-10741-7 | DELABY | Delagrave | 2023 Lien utile : https://www.editions-dela-grave.fr/livre/9782206107417-mon-metier-mes-competences-famille-des-metiers-de-la-gestion-administrative-du |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| Commercialisation et services en restauration | | | | |
|--|--|--|--|--|