Année scolaire 2026/2027

# Terminale Bac Pro CUISINE

## *Liste des fournitures*

- **<u>1 clé USB</u> (au moins 8 Go) à avoir toujours sur soi (pour toutes les matières)**

- **2 ou 3 chemises à rabats et élastiques et des pochettes transparentes**

- **<u>Trousse complète</u> avec obligatoirement :**
  - **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**

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

**Mathématiques :** si vous ne l'avez pas déjà acquise la calculatrice graphique **obligatoire ;** en cas de besoin à renouveler par TEXAS INSTRUMENTS 82 ADVANCED Edition Python+ 1 grand cahier 96 pages

**Lettres-Histoire-Géographie :** un trieur et feuillets **<u>ou</u>** grand classeur souple équipé des pochettes transparentes, feutres et fluos, crayons de couleur

**Anglais :** classeur souple épaisseur moyenne et feuillets simples grand format et 1 cahier de brouillon

**Espagnol :** les grands cahiers de 2nde et 1ère

**Services** : porte vues 180 p.

**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)

***Rappel : Référence du Cahier détachable déjà acquis en Première, (si besoin de le renouveler)***

***Référence*** *: titre : "**Gestion appliquée et mercatique 1e et Tle Bac pro commercialisation et services en restauration / cuisine**"*
*ISBN : 978-2-7352-2321-3, auteur : A.DELABY*