

**LISTE DES FOURNITURES A PREVOIR PAR LES FAMILLES AVANT LA
RENTREE**

POUR TOUS LES ELEVES DE L'ETABLISSEMENT

➤ **Matériel de base**

- 1 trousse
- 1 stylo bleu, 1 stylo noir, un stylo rouge, 1 stylo vert
- 2 crayons de papier ou critérium/mines + taille crayon
- 1 gomme
- Surligneurs fluo (3 couleurs différentes)
- 1 grand tube de colle
- 1 règle graduée de 30 cm
- 1 compas/rapporteur/colle/Scotch/ciseaux
- 1 équerre
- 1 agenda
- 1 correcteur (effaceur blanco/souris.....)
- Feuilles Copies doubles petits carreaux X 50
- 1 Clé USB
- Ecouteurs filaires prise jack (pour écoute sur PC ou lecteur MP3) : les modèles bluetooth et branchement Apple ne sont pas compatibles

➤ **Pour l'E.P.S**

- Une tenue de sport comprenant : un short - un tee-shirt en coton et un Sweat - un survêtement - une brassière (soutien-gorge pour les filles) une paire de chaussures de tennis et une paire de chaussettes de sport - une serviette de toilette - Produit de douche- une gourde.

➤ **Pour les cours de mathématiques**

CAP : (attendre septembre avec professeur)

- 1 calculatrice scientifique (celle utilisée au collège)
- 2 cahiers petits carreaux 24 x 32 (96 pages) ou 1 porte-vues (80 vues - 40 pochettes minimum).

BAC PRO : (attendre septembre avec professeur)

- 1 calculatrice scientifique (celle utilisée au collège)
- 1 cahier petits carreaux 24 x 32 (96 pages) ou 1 porte-vues (80 vues - 40 pochettes minimum).

➤ **Pour l'enseignement des Arts appliqués**

- 1 gomme à crayon (blanche)
- 1 porte-vues (60 vues A4) ou Pochette A4 à rabat
- Feuilles à petits carreaux A4
- feutres couleur
- crayons couleur
- feutre fin noir
- feuilles de calque
- 1 Clé USB

- **Pour l'enseignement de l'Espagnol :**
 - 1 porte-vues (60 vues pour les secondes, 80 vues pour les premières et les terminales)
 - 1 paquet de feuilles à grands carreaux

- **Pour l'enseignement d'Anglais :**
 - 1 cahier 24X32 à grands carreaux

- **Pour l'enseignement de la Gestion:**
 - 1 porte-vues (100 vues minimum- A4)

- **Pour l'enseignement de la Boulangerie-Pâtisserie**
 - 1 stylo 4 couleurs
 - 1 bloc note
 - 2 carnets répertoire 17 x22 (1 pâtisserie - 1 boulangerie)
 - 2 portes vues pour fiches techniques - 40 vues A4 (1 pâtisserie- 1 boulangerie)
 - 1 réglelet métal de 20 à 30 cm
 - 3 cadenas (1 pour la mallette et 2 pour les casiers vestiaires)
 - 1 briquet ou 1 allume gaz
 - 1 fourchette + 2 cuillères (1 à café et 1 à soupe) en métal sans plastique
 - 2 classeurs à levier (1 technologie pâtisserie + 1 technologie boulangerie)
 - Pochettes transparentes pour les classeurs

- **Pour l'éducation Morale et Civique (2nde BAC PRO)**
 - 1 porte vues (30 pochettes/ 60 vues - A4)

- **Pour l'Internat**
 - 1 couette
 - 1 oreiller
 - 1 drap housse
 - 1 housse de couette
 - 1 taie d'oreiller
 - 1 paire de chaussons
 - 2 cadenas (dont 1 pour le casier vestiaire pro : dimensions (HxWxD : 5,4 x 4 x 1 cm)

Par mesure d'hygiène, les gants et serviettes de toilette sont à changer impérativement toutes les semaines.



Les couvertures chauffantes et appareils chauffants électriques sont interdits.

- 1 tenue de ville est portée pendant la journée par tous les élèves
- 1 tenue professionnelle est exigée selon la section demandée
- 1 mallette professionnelle

Les élèves doivent donc prendre l'habitude dès le début de la première semaine d'avoir tout leur matériel et leurs tenues, faute de quoi des sanctions pourront être prises.

A partir de la rentrée 2025 : Achat de manuels scolaires à la charge des familles :

Classes de CAP :

➤ Pour l'enseignement de Biotechnologies : Classe de CAP PSR

- ☐ 1 Cahier livre : CAP PSR Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)
Tome unique Nouveau référentiel Sous la direction de Martin Woelfli Margaret Andriamampandry-
Rokotoarivelo Aurélie Gruneisen Edition
Nathan technique - ISBN 978-2-09-501958-7

➤ Pour l'enseignement de gestion: Classe de CAP PSR/PCUI/PHCR

- ☐ 1 manuel Gestion Appliquée : Sous la direction de Ginette Kirchmeyer -
Editeur Nathan Technique - Edition 2024 ISBN 9782095035006.

Classes de BAC PRO :

➤ Pour l'enseignement de l'espagnol en 2^{nde} BAC PRO MHR « les métiers de l'Hôtellerie Restauration »

- ☐ 1 pochette élève « Pasalo Bien » Edition DELAGRALE 2024

<https://www.editions-delagrave.fr/livre/9782206110691>

➤ Pour l'enseignement de gestion : Classe de 2^{nde} BAC PRO MHR « les métiers de l'Hôtellerie Restauration »

- ☐ 1 manuel Gestion Appliquée (2^{nde} Bac Pro - Famille des métiers de l'Hôtellerie-restauration- Editeur
Nathan Technique -sous la direction de M Simonneau- Edition 2021 ISBN 978-2-09-167256-4

➤ Pour l'enseignement de gestion : Classe de 1^{ère} et Term BAC PRO MHR« les métiers de l'Hôtellerie Restauration »

- ☐ 1 manuel Gestion appliquée Commercialisation et services en restauration/cuisine
1^{ère} et Term BAC PRO - Nathan Technique- ISBN/978-2-09-167580-0

➤ Pour l'enseignement de la cuisine: Classe de 1^{ère} et Term BAC PRO MHR « les métiers de l'Hôtellerie Restauration »

- ☐ 1 manuel Culture professionnelle de la cuisine 1^{ère}/Tle Bac Pro Cuisine (Produit BIMEDIA)
Livre + licence numérique i-Manuel 2.0 EAN13 : 9782091675848 sous la direction de M. SOMONNEAU
Edition Nathan Technique

➤ Pour l'enseignement d'histoire géographie : Classe de 2^{nde} BAC PRO MHR« les métiers de l'Hôtellerie Restauration » Ne concerne que 2MHR1 : attendre la rentrée pour l'achat

- ☐ Les nouveaux cahiers Histoire Géographie EMC 2^{nde} Bac Pro - Ed 2024
ISBN : 978-2-216-17261-0 Edition FOUCHER

➤ Pour l'enseignement d'histoire géographie : Classe de 1^{ère} BAC PRO MHR « les métiers de l'Hôtellerie Restauration » Ne concerne que 1CCSR1: attendre la rentrée pour l'achat et classe de 1^{ère} BAC PRO BOULANGER PÂTISSIER

- ☐ Les nouveaux cahiers Histoire Géographie EMC 1^{ère} Bac Pro - Ed 2025
ISBN : 978-2-216-17601-4 Edition FOUCHER