

Pour toutes les filières (y compris BTM) :

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 2 grands classeurs | <input type="checkbox"/> 1 crayon de papier |
| <input type="checkbox"/> Feuilles blanches grands carreaux | <input type="checkbox"/> Stylo bleu, rouge, vert et noir |
| <input type="checkbox"/> Protèges documents transparents plastifiés | <input type="checkbox"/> 1 gomme |
| <input type="checkbox"/> Intercalaires | <input type="checkbox"/> 1 correcteur |
| <input type="checkbox"/> Calculatrice graphique CASIO FX 25 | <input type="checkbox"/> Surligneurs (Stabilos) |
| <input type="checkbox"/> 1 règle de 30 cm | <input type="checkbox"/> Crayons de couleurs |
| <input type="checkbox"/> 1 équerre | <input type="checkbox"/> Clé USB |
| <input type="checkbox"/> 1 compas | <input type="checkbox"/> Colle |
| <input type="checkbox"/> 1 rapporteur | <input type="checkbox"/> Ciseaux |

SPORT

- 1 paire de chaussures de sport
- Tenue de sport

A rajouter pour les Arts Appliqués :

- Crayon HB, 3H et 3B
- Feutres
- Une pochette de papier canson format A4
- Une pochette à dessin format A4
- Un cahier de travaux pratiques format A4



**Le matériel est à ramener à chaque semaine de regroupement.
L'apprenti(e) prendra soin de remplacer le matériel égaré.**

LISTE DES LIVRES BP ARTS DE LA CUISINE
Rentrée 2023

DOMAINE PROFESSIONNEL

SCIENCES APPLIQUÉES

Sciences Appliquées - 1^{ère} et Terminale BAC PRO Cuisine/Commercialisation et services en restauration - Edition Nathan Technique

Code ISBN : 978-2-09-167582-4 (*Manuel Elève - Edition 2022*)