

**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"/> <b>Calculatrice graphique CASIO FX 25</b>  | <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 2022**

**DOMAINE PROFESSIONNEL**

**SCIENCES APPLIQUÉES**

Sciences Appliquées - 1<sup>ère</sup> et Terminale BAC PRO Cuisine/Commercialisation et services en restauration - Edition Nathan Technique

Code ISBN : 978-2091675824 (*Manuel Elève - Edition 2022*)

**GESTION APPLIQUÉE**

Gestion appliquée Brevets Professionnels Arts de la cuisine / Arts du service et commercialisation en restauration - Tome 1 - Edition Le Génie

ISBN : 978-2-37563-319-9 (*Manuel Elève - Edition 2019*)