

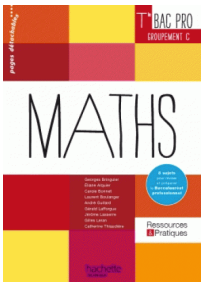


T BRC 1

Liste des fournitures - Année scolaire 2017-2018

Discipline	Manuels / Fournitures	
<p>Service (uniquement pour les élèves de la section <u>Service</u>)</p>	<p>Technologie de restaurant 1^{re}-T^{le} Bac Pro CSR Auteur : Bruno Cardinale Editeur : LT J Lanore, 2012. ISBN : 978-2-86268-479-6</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Conserver les cours et le matériel de 1^{ère} Bac Pro. - 1 clé USB
<p>Organisation et Production Culinaire (uniquement pour les élèves de la section <u>Cuisine</u>)</p>	<p>Technologie culinaire T^{le} Bac Pro Cuisine Auteur : Stéphane Bonnard Editeur : LT J Lanore ISBN : 978-2-86268-500-7</p> 	
<p>Arts appliqués</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Boîte de feutres pointe moyenne - Feutre noir (Papermate Flair à pointe nylon, écriture large, couleur noir – S0190973) - Feutre stabilo noir pointe fine 88 - Crayon HB, 1 porte mine - Gomme et règle 20 cm - 1 porte vue (80 vues, soit 40 pochettes) 	
<p>Espagnol</p>	<p>1 cahier 96 pages, grand format, grands carreaux.</p>	
<p>Histoire Géographie</p>	<p>1 clé USB</p>	
<p>Mathématiques Sciences</p>	<p>Maths T^{le} Professionnelle Groupement C Tertiaire Collection : Ressources et pratiques Auteurs : G. Bringuier, E. Alquier, ... Editeur : Hachette, 2016 ISBN : 978-2-01-399747-8</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 cahier 200 pages 24x32, <u>petits carreaux</u> - 1 paquet de copies doubles grand format, petits ou grands carreaux - 1 cahier de brouillon - 1 règle (double décimètre) - 1 rapporteur - 1 compas - 1 calculatrice Casio Graph 25+ Pro (obligatoire) - trousse complète : stylo noir ou bleu + vert + rouge, crayon à papier, gomme, ciseaux, colle, surligneurs fluo, blanc correcteur, ...

PSE	- 1 porte-vues 120 vues - feuilles simples, grand format, grands carreaux
Economie Gestion	<p>Gestion appliquée - Mercatique 2^{de}-1^{re}-T^{le} Bac Pro Cuisine - CSR Auteur : Nathalie Montargot Editeur : LT Jacques Lanore ISBN : 978-2-206-30205-8</p> 