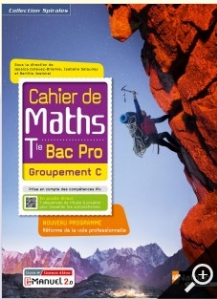





Classe : Terminale BAC PRO Métiers de l'hôtellerie et de la restauration*

DISCIPLINE	MANUELS	FOURNITURES
<u>Français - HG</u>	<p>Manuel HG déjà acheté en Première...</p> <p>Et si besoin, pour d'éventuels nouveaux élèves, il y aura quelques exemplaires d'occasion disponibles à la rentrée.</p>	<p>- 2 grands cahiers 24x32 - 96 pages</p> <p><u>Matériel à avoir pour chaque cours :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Clé USB - Stylos, surligneurs - Effaceurs / correcteurs - Crayons à papier / règle / colle
<u>EPS</u>		<ul style="list-style-type: none"> - Une gourde - Une tenue de sport intérieur/extérieur
<u>Maths :</u>	<p>Éditeur : Nathan Technique Parution : mai 2021 ISBN : 978-2-09-167344-8</p> <p>Cahier de Maths</p> <p>Tle Bac Pro Groupement C</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Compas, règle graduée, équerre • Feuilles format A4 (si possibles petits carreaux) + pochette à élastiques ou trieur ou classeur. • Une calculatrice graphique : CASIO 35 + E ou Graph35+EII ou celle de la seconde 
<u>Gestion appliquée :</u>	<p><u>Pour les nouveaux arrivants uniquement :</u> Éditions Delagrave</p> <p>Mon métier mes compétences Gestion appliquée Mercatique 2de, 1re, Tle Bac Pro Cuisine et CSR (2022)</p> <p>ISBN 978-2-206-31004-6</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Pochette cartonnée à 3 rabats et élastiques • 10 chemises cartonnées simples 160 g ou 210 g <p>20 sous chemises 60 g</p> 

* Cette liste est une liste partielle qui sera complétée à la rentrée.