

FOURNITURES SCOLAIRES

- Une trousse composée du matériel de base : crayons à papier, stylos, surligneur, gomme, règle,...
- Au choix pour la prise de cours : cahier(s), classeur et copies, bloc-notes,...
- **Une calculatrice obligatoire** de type collègue (le téléphone portable ne peut servir de calculatrice)

Précisions : Des fournitures à acquérir pourront être précisées par les enseignants à la rentrée

TENUE DE SPORT

- Short ou survêtement
- Chaussures de sport

POUR LE VESTIAIRE

- Cadenas obligatoire

TENUE ET MATERIEL PROFESSIONNEL

L'équipement professionnel sera indiqué à l'apprenant dans les premières semaines de cours au CFA.

MANUELS



L'achat de ces manuels revêt un caractère obligatoire

MATIERE	TITRE DU MANUEL PEDAGOGIQUE	EDITEUR	ISBN
CAP 1ère année			
Sciences appliquées	sciences appliquées 1re et 2ème année CAP cuisine CSHCR métiers de l'alimentation	DELAGRAVE	978-2-206-30976-7
Histoire-Géographie-EMC	Histoire-Géographie EMC CAP	FOUCHER	978-2-216-15733-4
PSE	Les nouveaux cahiers - PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT CAP	FOUCHER	978-2-216-16472-1
Technologie	Fiche techniques de fabrication charcutier traiteur		979-8644005130
Technologie	PROGRAMME DE TECHNOLOGIE CAP CHARCUTIER TRAITEUR		979-8643206255
Technologie	Fiche techniques de fabrication traiteur		979-8679892972
CAP 2ème année			
Histoire-Géographie-EMC	Histoire-Géographie EMC CAP	FOUCHER	978-2-216-15733-4
Technologie	Fiche techniques de fabrication charcutier traiteur		979-8644005130
Technologie	PROGRAMME DE TECHNOLOGIE CAP CHARCUTIER TRAITEUR		979-8643206255
Technologie	FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION TRAITEUR		979-8679892972