

# **LISTE DE FOURNITURES BP ARTS DE LA CUISINE**

Date : Année 2022/2023

#### 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,...
- $\bullet \underline{\textbf{Une calculatrice obligatoire}} \text{ de type collège (le téléphone portable ne peut servir de calulatrice)}$

<u>Précisions</u>: Des fournitures à acquérir pourront être précisées par les enseignants à la rentrée

#### 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
Gestion	Gestion appliquée tome 1	LE GENIE	978-2-37563-319-9
Gestion	Gestion appliquée tome 2	LE GENIE	978-2-37563-320-5
Technologie	Aide mémoire des cuisine européennes	BPI	<b>9</b> 78-2-857-08431-0
Technologie	Le répertoire de la cuisine	FLAMMARION	<b>⊠</b> 78-2-082-00019-2
Technologie	Aide mémoire des cuisines européennes	BPI	<b>⊠</b> 78-2-857-08431-0
Technologie	Le répertoire de la cuisine	FLAMMARION	<b>9</b> 78-2-857-08431-0

CFA CMA 45/liste fournitures\_Année 2022/2023