

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
Technologie	La cuisine de référence : Techniques et préparations de base, fiches techniques de fabrication	BPI	978-2-857-08573-7
Histoire-géographie-EMC	Histoire-Géographie EMC CAP	FOUCHER	978-2-216-15733-4
PSE	Les nouveaux cahiers - PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT CAP	FOUCHER	978-2-216-15746-4
Gestion	Gestion appliquée - CAP Cuisine & CAP Commercialisation et Services en HCR	NATHAN	978-2-091-67439-1
Technologie	La cuisine de référence : Techniques et préparations de base, fiches techniques de fabrication	BPI	978-2-857-08573-8
En complément, seulement pour les apprenants de la section 01CS31			
Technologie	"Technologie culinaire - CAP cuisine Livre de l'élève "	NATHAN	978-2-091-61281-2