

LISTE DES MANUELS SCOLAIRES À ACQUÉRIR POUR LA RENTRÉE 2019 / 2020

TERMINALE BAC. PRO. CUISINE

FRANÇAIS : PAS DE MANUEL

MATHEMATIQUES : BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
GROUPEMENT C
1^{ère} et 1^{re}le professionnelle
Editeur : Bertrand LACOSTE
ISBN : 978-2-7352-2421-0

HISTOIRE-GEO. : HISTOIRE GEOGRAPHIE Education civique
Term BAC PRO
Nouveau programme
HACHETTE TECHNIQUE code : 18 2549 6
ISBN : 978-2-01-1825490

ANGLAIS LV1 ou LV2 PAS DE LIVRE

ESPAGNOL LV1 ou LV2 : LA CONJUGAISON ESPAGNOLE (2 livres) 1 Dictionnaire POCHE ESP/FRANCAIS – FRANCAIS/ESP
HACHETTE EDUCATION
A.GONZALES – HERMOSO
ISBN: 9.78.2011252036

GESTION : GESTION APPLIQUÉE ET MERCATIQUE (même livre pour les 2 ans)
Anne DELABY
1^{ère} et Terminale professionnelles
BACCALAUREATS PROFESSIONNELS
COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION - CUISINE
BERTRAND – LACOSTE
ISBN 978-2-7352-2321-3

PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT
PAS DE MANUEL

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

CUISINE DE REFERENCE - NLE ED 2015
PREPARATIONS ET TECHNIQUES DE BASE –
FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION
Michel MAINCENT – B.P.I.
ISBN 978 2 85 708 573 7

BAC PRO CUISINE – EDITION 2018
TECHNOLOGIE CULINAIRE
TERMINALE Nouveau référentiel
EDITION LT J. LANORE
ISBN: 978 2 206 30488 5

POUR LES ELEVES EN SECTION EUROPEENNE (pour les 3 niveaux)

ANGLAIS EN 10 LEÇONS –CUISINE
Auteur : E.BRIKKÉ
Editeur : ÉDITIONS BPI
Edition : 2000
Réf : E1686
ISBN 978-2-85-708241-5
Dim : 21x29,7 cm