

Première année de CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant (1CSHCR)

MANUELS ET FOURNITURES

Toutes matières	1 trousse complète : 3 stylos 4 couleurs, 2 crayons HB, gomme, taille-crayon à réservoir, paire de ciseaux, bâton de colle, 4 sunigneurs assortis, 1 règle 30cm, correcteur.
	Copies simples et copies doubles grands carreaux
	1 agenda 2021 2022
	1 cahier de brouillon
	1 clé usb min 8 Gb
	1 calculatrice
1 sac dédié pour les cours	
1 tenue de sport complète dans un sac dédié.	

ENSEIGNEMENT GENERAL

MATIERE	MANUEL				MATERIEL
	TITRE	AUTEUR	EDITEUR	ISBN (13 chiffres)	
PSE	PSE les nouveaux cahiers	S Crosnier-M Cruçon	Foucher	978-2-216-15746-4	1 porte vues de 100 vues minimum (valable pour les 2 années de formation)

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

MATIERE	MANUEL				MATERIEL
	Titre	AUTEUR	EDITEUR	ISBN (13 chiffres)	
Technologie de service	CAP Commercialisation et Service 1ère	L. Knecht, H. Ledig,	Nathan technique	978-2091647951	1 grand classeur avec 5 intercalaires +100 pochettes plastiques perforées +
Co-intervention français et Mathématiques	Et 2ème année	D. Simler, N. Steffan, O. Vapaille			Feuilles grands carreaux
Travaux pratiques					1 porte-vue de 120 vues
					pour les filles : 1 cadenas pour fermer le casier des vestiaires
Gestion	CAP 1re - 2e années Cuisine – Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant-Gestion Culture Professionnelle	Binefa/Bignon	Delagrave-Lanore	978-2-206-30395-6	1 Porte vues de 50 vues et une calculatrice déjà signalée dans les fournitures générales
Sciences Appliquées	CAP Cuisine et CSHCR – Sciences Appliquées – Nouvelle Edition	C. Armagnac	Delagrave-Lanore	978-2-206-30976-7	1 porte vues de 100 vues minimum (valable pour les 2 années de formation)