

Terminale Bac pro Commercialisation et Service en Restaurant (TBCSR)

MANUELS ET FOURNITURES					
Toutes matières	1 trousse complète : 3 stylos 4 couleurs, 2 crayons HB, 1 gomme blanche, taille-crayon à réservoir, paire de ciseaux, bâton de colle, 4 surigneurs assortis, 1 règle 30 cm, correcteur. Copies simples et copies doubles grands carreaux 1 cahier de brouillon 1 clé usb min 8 Gb 1 calculatrice graphique type casio 25+pro 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 1ère et Tale (même ouvrage que l'année dernière)	Michèle Terret Brangé	Delagrave	978-2-206-10459-1	1 porte vues de 100 vues
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL					
MATIERE	MANUEL				MATERIEL
	TITRE	AUTEUR	EDITEUR	ISBN (13 chiffres)	
TRAVAUX PRATIQUES ET TA					1 porte vues de 100 vues
Technologie professionnelle					même ouvrage que celui de Première
ANGLAIS	Pas de manuel.				Garder le cahier grand format de première, prévoir l'achat d'un cahier grand format si nécessaire.
ANGLAIS section européenne	Prévoir 12 euros pour l'achat d'un lexique réédité en août.				Un porte vues de 100 vues.
GESTION	Même livre que l'année précédente. Cuisine – Commercialisation et Services en Re	Bignon/Binefa/Chatelet/Rouau	LT Jacques Lanore	978-2-206-30205-8	Porte vues de 50 vues et calculatrice obliquoire (déjà signalé dans les fournitures générales) – blanco et agrafeuse (avec recharge)
Sciences Appliquées	Même livre que l'an dernier : Sciences Appliquées 2nde. 1 ^{er} Term	Comet, Costanzo, Ranque	BPI	978-2-86708-575-1	Porte vue de 100 vues (le même que l'an dernier)