



Liste des fournitures scolaires à se procurer pour la rentrée 2020

TERMINALE PROFESSIONNELLE BOULANGERIE PATISSERIE

Tenue pour les enseignements en classe (voir Charte de la tenue vestimentaire)

Tenue pour les enseignements pratiques (Cahier des charges ci-contre)

Matériels pour les enseignements pratiques (Cahier des charges ci-contre)

Matériels pour les enseignements en classe

Une trousse complète avec stylos de différentes couleurs, crayon de papier et gomme, crayons de couleurs, surligneurs, ciseaux, règle et colle

Copie simple et double grands carreaux

Pochettes plastiques

Manuels et fournitures par discipline

Discipline	Fournitures	Manuel : Titre / Auteur / Editeur
Français	Informations données à la rentrée	Pas de manuel
Histoire-Géographie	Informations données à la rentrée	Histoire Géographie EMC Terminale Bac pro / Brunold-Jouannet / Delagrave-Magnard 2016 / ISBN : 978-2-206-40054-9 / Prix 22€
Anglais	- Porte-vues 50 à 80 vues - Copies simples lignées - Ecouteurs (ou casque) pour téléphone	Pas de manuel
Mathématiques	Classeur ou grand cahier + calculatrice en usage dans l'établissement CASIO Graph 35+	Maths terminale bac pro groupement C, pages détachables / Bringuier / ed. Hachette - 2016 / ISBN : 978-2-01-399747-8 / Prix 16,90 €
Sciences appliquées	Cahier ou porte-vues	Pas de manuel
PSE	Cahier ou porte-vues	Conserver le manuel de 1ère : PSE Bac Pro 1ère Tle / Terret-Brangé / Editions Delagrave 2017 / ISBN : 978-2-206-30430-4 / Prix 21 €
Gestion	- clé USP 16 Go ou plus (dédiée à la gestion) - porte-vues pour les cours des 3 années (suite première)	Pas de manuel
Boulangerie	Stylo 4 couleurs, crayon papier de recette (répertoire) intercalaires et pochettes plastiques Réglet 20/30 cm en inox Carnet Classeur,	Conserver les 3 tomes achetés en classes de seconde et première : La technologie en boulangerie-pâtisserie, bac pro BP / Soldet / Ed. Eurocibles
Pâtisserie	Stylo 4 couleurs, crayon papier de recette (répertoire) intercalaires et pochettes plastiques Réglet 20/30 cm en inox Carnet Classeur,	Conserver les 3 tomes achetés en classes de seconde et première : La technologie en boulangerie-pâtisserie, bac pro BP / Soldet / Ed. Eurocibles
Arts Appliqués	Feutre noir pointe fine, Feutre noir pointe moyenne, Marqueur Noir, Posca blanc, colle, ciseaux, crayon à papier.	Pas de manuel
EPS	Tenue de sport et basket, précisions données à la rentrée	Pas de manuel

EQUIPEMENTS BCP Boulangerie Pâtisserie

Matériels	
Malette + deux plateaux +ressort + mousse	1
Eminceur 25 cm	1
Entremets 27 cm	1
Office 10 cm	1
Spatule coudée 29cmX4cm	1
Spatule 25cm ABS surmoulé	1
Spatule 15cm ABS surmoulé	1
Ciseaux type coiffeur bout pointu	1
Fouet Inox 25cm étanche	1
Triangle inox 10cm	1
Coupe pâte rond souple	1
Coupe pâte carré rigide	1
Eplucheur manche Adflex	1
Douille inox U6	1
Douille inox U10	1
Douille inox U12	1
Douille inox U14	1
Douille inox C6	1
Douille inox C8	1
Douille inox C12	1

Tenues Pâtisserie/Boulangerie	Garçon	Fille
Veste cuisine Blanche Logo du lycée + nom	2	2
Pantalon professionnel noir. Elastique sur les côtés	1	1
Tablier coton blanc sans poche	2	2
Casquette blanche en coton	2	2
Chaussure de sécurité noire	1	1
Logo de la région	1	1
Torchon coton écru/rouge	2	2