



## Liste des fournitures scolaires à se procurer pour la rentrée 2021

### TERMINALE PROFESSIONNELLE CUISINE

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 d'achat
Histoire-Géographie	Informations données à la rentrée	Pas d'achat
Anglais	- Porte-vues 50 à 80 vues- Copies simples lignées-	Pas d'achat
Mathématiques	Classeur ou grand cahier + calculatrice en usage dans l'établissement CASIO Graph 35+	Maths Terminale Bac Pro groupe C Édition Delagrave édition 2021
Sciences appliquées	Un porte-vue A4 100 vues OU Un cahier 24x32cm, 96pages, + u	Pas d'achat
PSE	Un porte-vue A4 100 vues OU Un cahier 24x32cm, 96pages, + u	<b>Conserver le manuel de 1ère</b> : PSE Bac Pro 1ère Tle /Terret-Brangé / Editions Delagrave 2017 / ISBN : 978-2-206-30430-4 / Prix 21 €
Gestion	Clé USB , calculatrice (ou utilisation du telephone fonction calculette)	<b>Conserver le livre de 1ère</b> , pour les nouveaux acheter:Gestion appliquée et Mercatique 1ère et Tle Bacs professionnels Cuisine - Commercialisation et services en restauration / Auteur : A. Delaby , 240 pages /Ed. Bertrand-Lacoste 2012 / Code : 2321-3 / ISBN : 978-2-7352-2321-3 / Prix 20,40 €
Cuisine	Réassortir la tenue professionnelle et les couteaux manquants. conserver la Mallette de couteaux Porte vue 60 vues	*Conserver de l'année précédente : La cuisine de référence / Maincent-Morel / ed. BPI - 2015 / ISBN : 978-2-85708-573-7 / Prix 36 €  *Suggestion non obligatoire : faire le point avec l'enseignant en septembre : La cuisine Expliquée / Gilles Charles /ed. BPI 2009 / EAN : 9782857084600 / Prix 39 €
Technologie culinaire	Une clef USB spécifique enseignement Professionnel	Technologie culinaire Terminale Bac Pro <b>pochette élève</b> /Moulin / Ed. Delagrave - 2018 / ISBN : 978-2-206-30488-5 / Prix 19 €
Arts Appliqués	Feutre noir pointe fine, Feutre noir pointe moyenne, Marqueur Noir, Posca blanc, colle, ciseaux, crayon à papier.	Pas d'achat
EPS	Tenue de sport et basket, précisions données à la rentrée	Pas d'achat
ESPAGNOL OU ITALIEN	Italien : même cahier que l'année précédente ou Cahier Grand Format  ESPAGNOL: Cahier Grand Format ou portevue	italien pas de manuel Espagnol livre de seconde (idem)

## EQUIPEMENTS BCP CUISINE

**Il est bien entendu que le matériel acquis les années précédentes peut être réutilisé en classe de Terminale**

<b>MATERIELS</b>	
Malette + deux plateaux +ressort	1
Eminceur 20 cm	1
Rouleau à pâtisserie hêtre	1
Filet de sole 18 cm Mistre	1
Désosseur 11cm ABS	1
Office 10 cm	1
Spatule 25 cm ABS surmoulé	1
Ciseaux gainés crantés	1
Cuillère à pommes parisiennes double	1
Eplucheur	1
Douille unie U 6	1
Douille unie U 8	1
Douille unie U14	1
Douille unie U 16	1
Douille canellée C 6	1
Douille canellée C 12	1
Poche à douille	1
Pinceau soie naturelle 30 mm	1
Pince à pâte inox	1
Balance électronique 5kg/1g	1
Entremets 27cm	1
Spatule teflon pelton ajourée	1
Spatule polyéthylène 30cm	1
Fouet 25cm étanche	1
Petite maryse manche exoglass 25cm	1
Aiguille à brider inox 25cm	1
Fusil 25cm abs fischer pro	1
Cuillère de table	1
Fourchettes de table	1
Fourchette Diapason	1
Briquet de cuisine à tête orientable	1
Toques avec nouveau logo 2 couleurs	4
Brosse à ongles	1
Gravure et plaque signalétique	1

<b>Tenues cuisine</b>	Garçon	Fille
Veste cuisine Blanche Logo du lycée + nom	2	2
Pantalon professionnel noir . Elastics sur le côté	1	1
Tablier de cuisine coton blanc 100 x 90	1	1
Tablier coton croisé bleu	1	1
Chaussure de sécurité cuisine noire	1	1
Logo de la région	1	1
Torchon coton écru/rouge	2	2