

## BAC PRO Cuisine et

## BAC PRO Commercialisation et Service en restauration

**Année- 2026-2027**

### Terminale BAC PRO Cuisine et BAC PRO Service

<b>Mathématiques</b>	1 règle, un cahier 24x32 de 96 pages. une calculatrice graphique casio 25+E;	
<b>Espagnol</b>	Porte-vues grand format avec un minimum de 120 vues, copies grands formats grands carreaux simples et doubles, un cahier de brouillon, des surligneurs de différentes couleurs, Clé USB (qui pourra servir pour d'autres matières)	
<b>Anglais</b>	Porte-vues grand format avec un minimum de 120 vues, copies grands formats grands carreaux simples et doubles. Le porte-vue de l'année dernière peut-être réutilisé.	
<b>Français</b>	Cahier de français - Programme limitatif - Tle Bac Pro - Ed. 2024 Livre élève- Foucher- Parution : 15/05/2024	ISBN 978-2-216-17276-4
<b>Gestion</b>	Gestion appliquée 1 <sup>ère</sup> et Tle. NATHAN Avril 2022	ISBN 978 2091675800.
	Trousse complète : 4 couleurs, blanc correcteur, crayon à papier ou critérium, gomme, stabilos (au moins 3 couleurs différentes) Quelques feuilles de classeur A4 simples à garder dans le livre	
<b>Culture professionnelle Option BAC PRO Cuisine</b>	Conseillé Guide pratique des desserts du cuisinier - Livre élève - Éd. 2024- Hachette technique	ISBN 9782017003571
<b>Culture professionnelle Option BAC PRO Service</b>	Culture professionnelle du service - 1 <sup>re</sup> -Tle Bac Pro CSR Édition 2022(22.90€) 2 portes vues de 160 et 200 vues	ISBN 978209167648
<b>Sciences appliquées</b>	Porte vues grand format avec minimum 120 vues.	