

BAC PRO CUISINE Terminale

L'équipe pédagogique HOTELLERIE du CAMPUS DES METIERS de BREST est heureuse de vous accueillir pour la rentrée 2019/2020

Dès le jour de la rentrée, vous devrez impérativement vous présenter avec le matériel suivant :

Pratique Professionnelle



Il est indispensable que vous ayez avec vous votre tenue de travail complète pour accéder aux ateliers.

- Une veste et un pantalon aux références de l'Ifac
- Un tablier et une paire de chaussures de sécurité (à retirer au magasin Impression Brest - cf. site internet)
- Une mallette à couteaux 113 € (retirée à l'Ifac)
- Un cadenas pour les casiers des vestiaires



TECHNOLOGIE CULINAIRE

Edition LT Jacques Lanore
ISBN : 9782862685007

Enseignement Technique

Les livres dont les références sont indiquées sont à se procurer en librairie.



PREVENTION SANTE ET ENVIRONNEMENT (1^{ère} et Terminale - 3^{ème} édition)

Edition FOUCHER
ISBN : 9782216148486



GESTION APPLIQUEE BAC PRO CUISINE ET CSR

Edition Nathan Technique
ISBN : 9782091636399

Enseignement Général

- Un Trieur - 8 compartiments - fermeture élastique
- Un crayon multi couleurs, deux surligneurs, une règle, des feuilles.
- Une calculatrice modèle Casio Graph 25+ pro pour les cours de mathématiques

Nous insistons sur le fait que l'ensemble du matériel est obligatoire à chaque cours.