



LISTE DES Fournitures Professionnelles et Scolaires pour la Spécialité C.A.P. Cuisine

LE MATERIEL PROFESSIONNEL :

1 tenue de cuisine comprenant : Chaussures de sécurité, pantalon pied de poule, veste croisée blanche
1 tour de cou, 1 calot blanc, 1 tablier à bavette, 2 torchons (**obligatoire à chaque TP**).

1 mallette à couteaux (20 pièces) :

- | | |
|---------------------------------|--|
| ⇒ Couteau d'office | ⇒ Spatule métallique |
| ⇒ Couteau à filet de sole | ⇒ Aiguille à brider |
| ⇒ Couteau éminceur | ⇒ Pinceau de cuisine |
| ⇒ Couteau à désosser | ⇒ Corne et Maryse |
| ⇒ Econome | ⇒ Spatule en exo glass |
| ⇒ Canneleur, zesteur | ⇒ Fouet à sauce poche et douilles cannelées et unies |
| ⇒ Vide pommes | ⇒ Rouleau à pâtisserie |
| ⇒ Fusil à aiguiser | ⇒ Pince à chiqueter |
| ⇒ Ciseaux à poisson | ⇒ Fourchette diapason |
| ⇒ Cuillère à pommes parisiennes | |

LES LIVRES :

- **Cuisine de référence** auteur Michel Maincent Morel Edition B.P.I.
Réf : 1760 prix 33€ ISBN : 2 85708-360-2
- Module de **technologie culinaire** Tome 1 – Edition BPI - réf : 2051 prix : 18€ ISBN : 2 85708-425-0
- Module de **technologie culinaire** Tome 2 – Edition BPI - réf : 1967 prix : 18€ ISBN : 2 85708-333-5
- **Sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation, aux équipements** – Edition BPI - réf : 2091 -
prix : 17€ ISBN : 978-2-85708-485-3.
- **Prévention, Santé, Environnement** Edition Nathan Technique prix :15€ -ISBN : 978-2-09-161197-6

LES FOURNITURES SCOLAIRES :

1 grand classeur contenant : des intercalaires, des feuilles simples et des pochettes plastiques,
1 règle de 30 cm,
Une calculatrice,
Une trousse contenant : Stylo 4 couleurs, crayon papier et gomme



LISTE DES Fournitures Professionnelles et Scolaires pour la Specialité C.A.P. Restaurant

LE MATERIEL PROFESSIONNEL :

Tenue de serveur (se) comprenant : 1 chemise ou chemisier blanc, 1 pantalon noir, 1 cravate noire une lavallière (fille), une paire de chaussure noire, une paire de chaussettes noires, une paire de chaussure noire ou escarpin (fille). Deux linceuls blancs, un tablier bleu à bavette (**obligatoire à chaque T.P.**).

Matériel de travaux pratiques :

- ⇒ Un couteau de tranche
- ⇒ Une cuillère à racine
- ⇒ Un couteau d'Office
- ⇒ Un limonadier
- ⇒ Un ramasse miettes
- ⇒ Un couteau à filet de sole
- ⇒ Un carnet de bons triplicatas

LES LIVRES :

- **Technologie Restaurant** 1^{ère} année et 2^{ème} année Edition BPI Ref : 1670 - ISBN 2-85708-215-0 – 30 €
- **Sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation, aux équipements** - Edition BPI – réf : 2091 - prix : 17€ - ISBN 978-2-85708-485-3
- **Prévention, Santé, Environnement** Edition Nathan Technique - prix :15€ -ISBN : 978-2-09-161197-6

LES FOURNITURES SCOLAIRES :

1 grand classeur contenant : des intercalaires, des feuilles simples et des pochettes plastiques,
1 règle de 30 cm,
Une calculatrice,
Une trousse contenant : Stylo 4 couleurs, crayon papier et gomme



LISTE DES FOURNITURES PROFESIONNELLES ET SCOLAIRES

POUR LA SPECIALITE BAC-PRO RESTAURATION

LE MATERIEL PROFESSIONNEL :

Tenue de serveur (se) comprenant : 1 chemise ou chemisier blanc, 1 pantalon noir, 1 cravate noire ou une lavallière (fille), une paire de chaussure noire ou une paire d'escarpin noire (fille), une paire de chaussettes noires, deux liteaux blancs, un tablier bleu à bavette et un carnet de bons triplicata.

(Obligatoire à chaque T.P.)

Tenue de cuisine comprenant : Chaussures de sécurité, pantalon pied de poule, veste croisée blanche, 1 tour de cou, 1 calot blanc, 1 tablier à bavette, 2 torchons

(Obligatoire à chaque TP).

LES LIVRES :

- **Techo culinaire** Bac Pro 3 ans – Edition BPI – prix : 28.70€ - Ref : 1780 – ISBN : 978-2-85708-400-6
- **Service et commercialisation** Bac Pro – Edition BPI – prix : 28.30 – Ref : 1797 – ISBN : 978-2-85708-449-5
- **Le répertoire de la cuisine** (Gringoire & Saulnier) – Edition Flammarion – Prix : 15€ - ISBN : 978-2-0820-0019-2
- **Sciences appliquées** Bac Pro – Edition Nathan technique 2^{nde} - Prix : 16€ - ISBN : 978-2-09-161596-7
- **Sciences appliquées** Bac Pro – Edition Nathan technique 1^{ère} et Term - Prix : 17.50€ - ISBN : 978-2-09-161909-5

LES FOURNITURES SCOLAIRE :

1 grand classeur contenant : des intercalaires, des feuilles simples et des pochettes plastiques,

1 règle de 30 cm,

Une calculatrice,

Une trousse contenant : Stylo 4 couleurs, crayon papier et gomme

Pour le cours d'art plastique : (Obligatoire à chaque cours).

Une pochette à élastique contenant : 1 cahier de dessin petit format, 1 pochette papier à dessin Canson 120mg minimum format A4, 1 boîte de peinture gouache, 1 boîte de crayons de couleur

Une trousse contenant : 1 feutre noir, 1 crayon HB, 1 crayon 2B, 1 taille crayon, 1 pinceau moyen, une gomme blanche à dessin, un tube de colle, une paire de ciseaux.



LISTE DES FOUNTITURES PROFESSIONNELLES ET SCOLAIRES POUR LA SPECIALITE C.Q.P. COMMIS DE CUISINE

LE MATERIEL PROFESSIONNEL :

1 tenue de cuisine comprenant : Chaussures de sécurité, pantalon pied de poule, veste croisée blanche
1 tour de cou, 1 calot blanc tablier à bavette, 2 torchons (**obligatoire à chaque TP**).

LES LIVRES :

Cuisine de référence auteur Michel Maincent Morel Edition B.P.I.

Réf : 1760 prix 33€ ISBN : 2 85708-360-2

LES FOURNITURES SCOLAIRES :

1 grand classeur contenant : des intercalaires, des feuilles simples et des pochettes plastiques,

1 règle de 30 cm,

Une calculatrice,

Une trousse contenant : Stylo 4 couleurs, crayon papier et gomme