BP ARTS DE LA CUISINE – RENTREE 2026

OUVRAGES DE LA SECTION

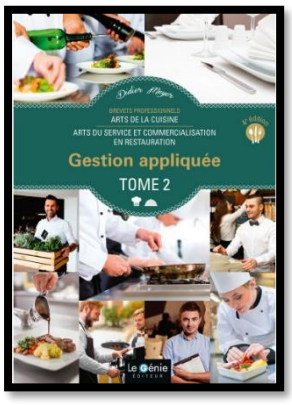
TECHNOLOGIE CULINAIRE
S.Bonnard, X.Dehove…
Delagrave
Mon métier, mes compétences - Technologie culinaire 1re, Tle Bac Pro Cuisine (2022) - Pochette élève
ISBN 978-2-206-31001-5

Gestion appliquée - Tome 1/ 4ème édition
BP Arts de la cuisine / BP ASCR

Le Génie Editeur
Date de parution : Avril 2025
Référence : AP275-25
ISBN : 978-2-38197-579-5
Auteur : MEYER Didier

Gestion appliquée - Tome 2/ 4ème édition
BP Arts de la cuisine / BP ASCR

Le Génie Editeur
Date de parution : Avril 2025
Référence : AP276-25
ISBN : 978-2-38197-584-9
Auteur : MEYER Didier



Chaque formateur vous fera part, dès la semaine de la rentrée, de ses pratiques et de ses souhaits en matière de fournitures.

ALMEA FORMATIONS INTERPRO ARDENNES
129 Avenue Charles de Gaulle – CS40105 - 08008 Charleville-Mézières Cedex
03 24 33 02 24 – contact08@almea-formations.fr - www.almea-formations.fr
N° SIRET 509 232 831 00057

FOURNITURES SCOLAIRES

Matières	Désignation
Ensemble des cours	1 **calculatrice** (modèle collège) ➔ téléphone portable non accepté **1 paire d'écouteurs pour ordinateur donc avec prise casque** Petites fournitures habituelles : stylos, Stabilo, colle, ciseaux, compas, règle, équerre, rapporteur Copies simples et doubles petits ou grands carreaux au choix –Grands formats
FRANCAIS	1 cahier grand format 24x32cm grands carreaux, 96 pages
EPS	Une tenue de sport adaptée – une paire de baskets

Chaque formateur vous fera part, dès la semaine de la rentrée, de ses pratiques et de ses souhaits en matière de fournitures.