

LISTE DES FOURNITURES

2nde PROFESSIONNELLE

Matériel en Mathématiques :

Calculatrice : Texas Instruments modèle TI83 (l'édition Python n'est pas nécessaire),

Une équerre, une règle, des surligneurs, un cahier de brouillon et un protège-documents 120 vues.

Arts appliqués :

Crayon de papier HB, taille-crayon, gomme, règle, colle en tube, crayon noir pointe fine, feutre noir classique ou plus épais, porte-vues 20 pages, papier à dessin format A4 (21 x 29.7 cm)



LISTE DES FOURNITURES

1^{ère} PROFESSIONNELLE

Matériel en Mathématiques :

Calculatrice : Texas Instruments modèle TI83 (l'édition Python n'est pas nécessaire),

Une équerre, une règle, des surligneurs, un cahier de brouillon et un protège-documents 120 vues.

Arts appliqués :

Crayon de papier HB, taille-crayon, gomme, règle, colle en tube, crayon noir pointe fine, feutre noir classique ou plus épais, porte-vues 20 pages, papier à dessin format A4 (21 x 29.7 cm)



LISTE DES FOURNITURES

TERMINALE PROFESSIONNELLE

Matériel en Mathématiques :

Calculatrice : Texas Instruments modèle TI83 (l'édition Python n'est pas nécessaire),

Une équerre, une règle, des surligneurs, un cahier de brouillon et un protège-documents 120 vues.

Arts appliqués :

Crayon de papier HB, taille-crayon, gomme, règle, colle en tube, crayon noir pointe fine, feutre noir classique ou plus épais, porte-vues 20 pages, papier à dessin format A4 (21 x 29.7 cm)

Dally



LISTE DES FOURNITURES

2nde STHR

Les élèves de 2^{nde} bénéficient à la rentrée d'un ordinateur mis à disposition par la région Grand Est, doté des manuels numériques nécessaires à leur scolarité. Ceux-ci seront accessibles via l'ENT « Mon bureau numérique ».

Un ouvrage n'est cependant pas disponible numériquement. Il accompagnera les élèves tout au long de leur parcours au lycée, jusqu'en Terminale. C'est pourquoi il leur est demandé de l'acquérir en début de cycle.


TITRE	Auteur	Edition	ISBN
Tasty Vocabulaire anglais-français de la restauration et de l'hôtellerie	S. Cesana	Éditions Ellipses	978-2-7298-2992-6
Matériel en Mathématiques : Calculatrice : Texas Instruments modèle TI82 ou TI83 Casio ou numworks Une équerre, une règle, des surligneurs, des feuilles simples petits et grands carreaux et un protège-documents 120 vues ou un classeur			
Atelier artistique (optionnel) : Crayon de papier HB, taille-crayon, gomme, règle, colle en tube, crayon noir pointe fine, feutre noir classique ou plus épais, porte-vues 20 pages, papier à dessin format A4 (21 x 29.7 cm)			

Parilleh



LISTE DES FOURNITURES

1^{ère} STHR



TITRE	Auteur	Edition	ISBN
Tasty Vocabulaire anglais-français de la restauration et de l'hôtellerie	S. Cesana	Éditions Ellipses	978-2-7298-2992-6
Matériel en Mathématiques :			
Calculatrice : Texas Instruments modèle TI82 ou TI83 Casio ou numworks			
Une équerre, une règle, des surligneurs, des feuilles simples petits et grands carreaux et un protège-documents 120 vues ou un classeur			
Atelier artistique (optionnel) :			
Crayon de papier HB, taille-crayon, gomme, règle, colle en tube, crayon noir pointe fine, feutre noir classique ou plus épais, porte-vues 20 pages, papier à dessin format A4 (21 x 29.7 cm)			

Les élèves de 1^{ère} STHR bénéficieront du manuel numérique en économie et gestion hôtelière financé par la Région Grand Est. Pour des raisons pédagogiques, et dans le souci de préparer au mieux l'épreuve terminale, les professeurs recommandent vivement l'acquisition de la version papier, dont les références se trouvent ci-dessous.

TITRE	Auteur	Edition	ISBN
Economie et gestion hôtelière 1 ^{re} STHR, 2 ^e édition actualisée	Sous la direction de Pierre Villemain	Nathan Technique	978-2-09-167632-6

LISTE DES FOURNITURES

TERMINALE STHR

TITRE	Auteur	Edition	ISBN
Economie et gestion hôtelière Term STHR (<i>version papier</i>)	Dir. Villemain Pierre	Nathan Technique Collection STHR	978-2-09-167636-4
Tasty Vocabulaire anglais-français de la restauration et de l'hôtellerie	S. Cesana	Éditions Ellipses	978-2-7298-2992-6
<p>Matériel en Mathématiques :</p> <p>Calculatrice : Texas Instruments modèle TI82 ou TI83 Casio ou numworks</p> <p>Une équerre, une règle, des surligneurs, des feuilles simples petits et grands carreaux et un protège-documents 120 vues ou un classeur</p>			
<p>Atelier artistique (optionnel) :</p> <p>Crayon de papier HB, taille-crayon, gomme, règle, colle en tube, crayon noir pointe fine, feutre noir classique ou plus épais, porte-vues 20 pages, papier à dessin format A4 (21 x 29.7 cm)</p>			

Paulle



LISTE DES LIVRES

CLASSE DE MISE A NIVEAU HOTELLERIE (MAN)

Les ouvrages sont à acquérir en version papier

TITRE	Auteurs	Edition	ISBN
Cuisine de référence	Michel Maincent- Morel	Éditions BPI	978-2-85708-573-7
Economie et gestion hôtelière 1 ^{re} STHR Collection STHR	P. Villemain	Nathan technique	978-2-09-167632-6
Economie et gestion hôtelière Tle STHR Collection STHR	P. Villemain	Nathan technique	978-2-09-167636-4



LISTE DES LIVRES

1ère année BTS

Enseignement professionnel

Les ouvrages sont à acquérir en version papier

TITRE	Auteurs	Edition	ISBN
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière BTS 1ère année	Sous la direction de Pierre Villemain	Nathan Technique	978-2-0916-5250-4
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services BTS 1ère année – Edition 2024	Sous la direction de Pierre Villemain	Nathan Technique	978-2-09-503532-7
Connaissance des denrées et des boissons	Hacquemand C.	Delagrave / Lanore	978-2-206-11058-5
New Business Time Anglais BTS Tertiaire	Cierco Verschaeve, M	Hachette Technique	978-2-01-709845-4

Paulik



LISTE DES LIVRES

2ème année BTS option A (Management des unités de restauration)

Enseignement professionnel

Les ouvrages sont à acquérir en version papier

TITRE	Auteurs	Edition	ISBN
Connaissance des denrées et des boissons	Hacquemand C.	Delagrave / Lanore	978-2-206-30570-7 ou 978-2-206-11058-5 (ed. 2024 pour les nouveaux entrants)
L'école de service aujourd'hui	O. Lux / B. Cardinale	Lanore	978-2-86268-456-7
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH) - 2e année BTS MHR	Sous la direction de Pierre Villemain	Nathan Technique	978-2-091-65347-1
Management de l'entreprise Hôtelière et Mercatique des services (MEHMS) - 2e année BTS MHR	Sous la direction de Pierre Villemain	Nathan Technique	978-2-09-165345-7
New Business Time Anglais BTS Tertiaire	Cierco Verschaeve, M	Hachette Technique	978-2-01-709844-4



LISTE DES LIVRES

2ème année BTS option B (Management des unités de production culinaire)

Enseignement professionnel

Les ouvrages sont à acquérir en version papier

TITRE	Auteurs	Edition	ISBN
Obligatoire Cuisine de référence	M. Maincent-Morel	BPI	978-2-85708-573-7
Facultatif Pâtisserie Boulangerie Traiteur	F. Béhérec	Orphie	978-2-87763-942-2
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH) - 2e année BTS MHR - Édition 2020	Sous la direction de Pierre Villemain	Nathan Technique	978-2-091-65347-1
Management de l'entreprise Hôtelière et Mercatique des services (MEHMS) - 2e année BTS MHR	Sous la direction de Pierre Villemain	Nathan Technique	978-2-09-165345-7
New Business Time Anglais BTS Tertiaire	Cierco Verschaeve, M	Hachette Technique	978-2-01-709844-4



LISTE DES LIVRES

2ème année BTS option C (Management des unités d'hébergement)

Enseignement professionnel

Les ouvrages sont à acquérir en version papier

TITRE	Auteurs	Edition	ISBN
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH) - 2e année BTS MHR - Édition 2020	Sous la direction de Pierre Villemain	Nathan Technique	978-2-091-65347-1
Management de l'entreprise Hôtelière et Mercatique des services (MEHMS) - 2e année BTS MHR	Sous la direction de Pierre Villemain	Nathan Technique	978-2-09-165345-7
New Business Time Anglais BTS Tertiaire	Cierco Verschaeve, M	Hachette Technique	978-2-01-709844-4



LISTE DES FOURNITURES

Mention complémentaire SOMMELLERIE

TITRE	Auteurs	Edition	ISBN
La sommellerie de référence	Paul Brunet	Editions BPI	978-2-85708-690-1



LISTE DU MATERIEL

Mention complémentaire CDR

Les ouvrages sont à acquérir en version papier

TITRE	Auteur	Edition	ISBN
Ouvrage facultatif : Guide pratique des desserts du cuisinier	R Boutter J. Muzard	Hachette Technique	978-2-01-700357-1

Arts appliqués :

Crayon de papier HB, taille-crayon, gomme, règle, colle en tube, crayon noir pointe fine, feutre noir classique ou plus épais, porte-vues 20 pages, papier à dessin format A4 (21 x 29.7 cm)




LISTE DU MATERIEL

Mention complémentaire Traiteur

Les ouvrages sont à acquérir en version papier

TITRE	Auteur	Edition	ISBN
La cuisine expliquée	G. Charles	BPI	978-2-85708-460-0
Gestion appliquée et mercatique Famille des métiers de l'hôtellerie - restauration Seconde professionnelle	A. Delaby	Bertrand Lacoste	978-2-7352-2571-2

