



BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration A.S.C.R– RENTREE 2026

OUVRAGES

TECHNOLOGIE DE RESTAURANT

S.Bonnard, X.Dehove...

Delagrave

Mon métier, mes compétences - Technologie de restaurant

1re, Tle

Bac Pro CSR (2022) - Pochette élève

ISBN 978-2-206-31002-2



Gestion appliquée - Tome 1/ 4^{ème} 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/ 4^{ème} édition

BP Arts de la cuisine / BP ASCR

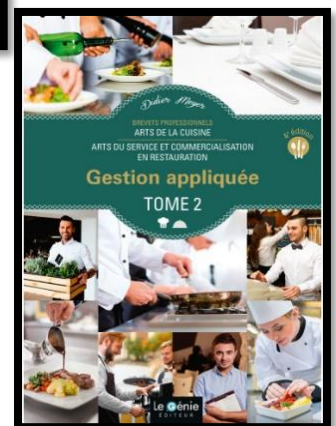
Le Génie Editeur

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



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualifie et est délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATIONS
ACTIONS DE FORMATIONS EN APPRENTISSAGE

FOURNITURES SCOLAIRES

Matières	Désignation
Ensemble des cours	1 calculatrice (modèle collègue) → 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
TECHNOLOGIE	1 Porte vue A4 40 pochettes 1 Trieur
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.

