

Liste de fournitures – Année 2026/2027

BP Arts de la Cuisine

Matériels d'enseignements :

Au moins 4 stylos : 1 noir, 1 bleu, 1 rouge et 1 vert
1 correcteur
Des surligneurs (au minimum 4, de couleur différente)
1 crayon de mine
1 taille crayon
1 gomme blanche
200 feuilles simples à grands carreaux (format 21 x 29,7 cm)
100 pochettes perforées transparentes (format A4)
1 trieur
2 chemises plastifiées à 3 rabats au format A4 (dédiées à l'archivage des photocopies d'Anglais et d'une autre matière)
1 règle et 1 rapporteur
1 paire de ciseaux
1 bâton de colle
1 clé USB **obligatoire** (d'une capacité d'au moins 2 Go).

Calculatrice obligatoire scientifique type collège « Casio » ou « Ti » (ou modèle supérieur si déjà acquis).

Précision : Le petit matériel sera à renouveler par vos soins au fur et à mesure de l'utilisation.

Calculatrice obligatoire lors de chaque cours, y compris en pratique.

Manuels pour les 2 années de BP :

Les livres que vous aviez en CAP **et** :

✓ Titre : « La Cuisine de Référence », par M. MAINCENT – MOREL et D. BRUNET - LOISEAU (Edition Août 2024).

Edition : Editions BPI. **Code ISBN :** 978-2-386-22057-9.

✓ Titre : « Technologie culinaire 1^{ère} et Terminale BAC Pro Cuisine (Edition 2022) – Pochette Elève ».

Edition : Delagrave. **Code ISBN :** 978-2-206-31001-5.

✓

ALMEA FORMATIONS INTERPRO MARNE

32 rue Benjamin Franklin – CS70021 - 51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85 - contact@almea-formations-51.fr - www.almea-formations.fr
N° SIRET 509 232 831 00016

- ✓ Titre : « Sciences appliquées 2^{nde}, 1^{ère} et Terminale BAC Pro Cuisine, CSR et Métiers de l'alimentation (Edition 2022) – Pochette Elève ».
Edition : Delagrave. **Code ISBN** : 978-2-206-31003-9.
- ✓ Titre : « Le répertoire de la cuisine », par Th. GRINGOIRE et L. SAULNIER (Edition 2022).
Edition : Flammarion. **Code ISBN** : 978-2-080-27429-8.
- ✓ Titre : « Gestion appliquée – Brevets Professionnels Arts de la Cuisine / Arts du Service et Commercialisation en Restauration – Tome 1 », (Edition 2025) par Didier MEYER.
Edition : Le Génie Editeur. **Code ISBN** : 978-2-38197-579-5.
- ✓ Titre : « Gestion appliquée – Brevets Professionnels Arts de la Cuisine / Arts du Service et Commercialisation en Restauration – Tome 2 », (Edition 2025) par Didier MEYER.
Edition : Le Génie Editeur. **Code ISBN** : 978-2-38197-584-9.
- ✓ Titre : « Les cahiers de l'apprenti – Expression et Connaissance du Monde – Brevet Professionnel (Edition 2026) – Pochette Elève ».
Edition : Delagrave. **Code ISBN** : 978-2-206-11760-7.