

**LISTE DE FOURNITURES**

**BP ARTS DE LA CUISINE 2<sup>ème</sup> année**

**1 - Tenue et /ou matériels professionnels :**

Pour chaque séance de travaux pratiques, les **vêtements** doivent être **propres** et **repassés**.

**Pour des raisons de sécurité, aucun apprenant ne sera accepté en travaux pratiques sans ses vêtements professionnels, sa mallette et ses chaussures de sécurité.**

**2- Matériels d'enseignements :**

➤ **Arts appliqués :**

- 1 crayon de papier
- 1 gomme blanche
- 1 taille crayon
- 1 règle de 30 centimètres
- 1 feutre noir (0,8 ou 10)
- 1 paire de ciseaux
- 1 bâton de colle
- Crayons de couleur pointes tendres

➤ **Matières générales :**

- Matériel usuel (1 grand classeur, pochettes plastifiées perforées, intercalaires, stylos (bleu, noir, rouge, vert), gomme, surligneurs, copies simples...)
- 1 porte vue (120 vues)
- 1 chemise plastique à élastique 3 rabats intérieur
- 1 règle
- 1 calculatrice Casio « collègue » FX 92 **(obligatoire lors de chaque cours)**



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

**ALMEA FORMATIONS INTERPRO 52**

1, rue Albert Camus - BP 2100

52904 Chaumont Cedex

☎ 03 25 35 09 09 ☎ 03 25 35 09 19

✉ [contact@almea-formations-52.fr](mailto:contact@almea-formations-52.fr)

🌐 [www.almea-formations-52.fr](http://www.almea-formations-52.fr)

N° SIRET 509 232 831 00040



Les formations bénéficient du soutien financier du FSE, de l'IEJ, de l'Etat et de la Région Grand Est