



**LISTE DE FOURNITURES ET MANUELS  
ANNEE SCOLAIRE 2015/2016**

Terminale CAP Cuisine  
(T CAP C)

Matières	Manuels Scolaires : références
<b>TP Cuisine</b>	La cuisine de référence par Michel Maincent, édition BPI, réf. 1760 <b>même livre qu'en première année</b>
<b>Connaissance de l'entreprise</b>	Bertrand Lacoste – Connaissance de l'entreprise CAP Cuisine CAP Restaurant Anne Delaby, réf. 2065 6 <b>même livre que l'an dernier</b>

Matières	Fournitures Scolaires
<b>Français Histoire Géographie</b>	Cahier 24 x 32 (96 pages) + protégé cahier + stylo 4 couleurs + copies petit format + surligneurs + colle + ciseaux. Manuel utilisé en 1CAPC à garder - les nouveaux cahiers CPA Histoire Géo - 2ème édition FOUCHER ISBN 978 2 216 119486
<b>Sciences Appliquées</b>	1 lutin 160 vues (80 pages)
<b>PSE</b>	1 lutin 120 vues (60 pages)
<b>Sciences</b>	1 cahier 24x32 petits carreaux
<b>Mathématiques</b>	1 cahier 24x32 petits carreaux, règle, équerre, compas, rapporteur, calculatrice scientifique, crayon à papier, gomme, stylo 4 couleurs, cahier de brouillon
<b>Technologie</b>	1 classeur grand format, pochettes plastifiées
<b>Connaissance de l'entreprise</b>	1 pochette à rabats, calculatrice
<b>Anglais</b>	Cahier 24x32 grands carreaux 96 p., copies doubles
<b>Arts Appliqués</b>	Crayons, gomme, règle, compas 1 jeu de feutres ou crayons de couleurs
<b>Enseignement professionnel</b>	1 classeur grand format, 6 intercalaires, pochettes plastifiées, copie simple
<b>EPS</b>	Survêtement, tee shirt, short, chaussures de sport, coupe-vent, chaussettes