

## **CLASSE DE TERMINALE PROFESSIONNELLE BAC PRO (TPRO)**

### **Livres prêtés par l'établissement**

#### **MATHEMATIQUES**

- Mathématiques première et terminale Bac Pro tertiaires par Breitbach. - Foucher, 2011

#### **CUISINE**

- La cuisine expliquée par Charles Gilles. - BPI  
- Cuisine de référence par Maincent, Michel. - BPI

#### **RESTAURANT**

- Dictionnaire de restaurant par Galliot. - BPI, 2001  
- Travaux pratiques de restaurant, Tome 2 par Boulicot. - BPI

### **Les ouvrages donnés (consommables)**

#### **FRANCAIS - HISTOIRE-GEOGRAPHIE**

- Français, Histoire, Géographie, Enseignement moral et civique Terminale Bac Pro par David. - Nathan, 2016 978-2-09-164142-3

#### **RESTAURANT**

- Technologie de service 1ère Bac Terminale Bac Pro par T. Chusseau. - Nathan, 2012

#### **GESTION**

- Gestion appliquée 2<sup>e</sup>, 1<sup>re</sup>, Tle Bac Pro Cuisine CSR par L. Ilès. - BPI, 2017.  
9782857086314 21 euros

---

### **A la charge des familles**

#### **FRANCAIS**

- En cours d'année, on demandera aux élèves d'acheter des livres de poche.

#### **MATHEMATIQUES**

- Attendre les consignes du professeur pour l'achat de la calculatrice.