

**INFORMATIONS CONCERNANT LA TENUE PROFESSIONNELLE,
LE MATERIEL ET LES LIVRES DE COURS**

SECTION CUISINE (CAP et BP)

1 - Tenue professionnelle :

- 2 vestes en coton blanches avec inscription du nom sur la poche extérieure ;
- 2 pantalons pied de poule (si nécessaire, l'ourlet sera cousu à l'intérieur) ;
- 2 tabliers blancs en coton (à hauteur du genou, à minima) ;
- 1 toque ou charlotte blanche (en coton ou jetable) ;
- 1 paire de chaussures de sécurité blanches ;
- Gants latex et doigtier en cas de coupure.

Vous avez la possibilité d'acheter la tenue professionnelle proposée par le CFA (voir fiches de commandes jointes, au choix ; le règlement est à envoyer directement à l'adresse indiquée sur la fiche choisie ; n'oubliez pas d'indiquer vos mesures).

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

2 - Matériel professionnel :

- Mallette de couteaux **sécurisée par un cadenas** avec une **balance** de cuisine électronique **obligatoire** (de marque « Terraillon » si elle est achetée séparément).

Vous avez la possibilité d'acheter la mallette proposée par le CFA (voir fiches de commandes jointes, au choix ; le règlement est à envoyer directement à l'adresse indiquée sur la fiche choisie).

Se reporter au bon de commande si vous voulez acheter ce matériel ailleurs.

3 - Matériel de cours :

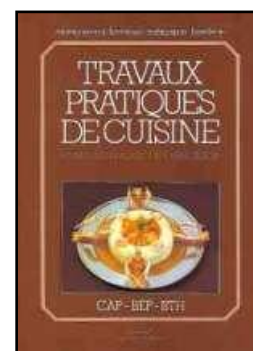
- Fournitures scolaires classiques (classeurs, feuilles, stylos) ;
- 1 règle et 1 rapporteur ;
- Calculatrice scientifique type collègue « Casio » ou « Ti » (ou modèle supérieur si déjà acquis).

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

4 - Livres obligatoires :

a) **Livres pour les 2 ans de CAP :**

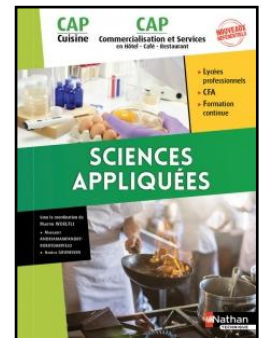
- Titre : « Travaux pratiques de cuisine » (CAP-BEP-BTH), Fiches techniques de fabrication, par Michel MAINCENT (Edition 1984).
Edition : BPI.
Code ISBN : 978-2-85-708021-3 / Réf. : E0164.



- Titre : « Technologie culinaire 1^{ère} et 2^{ème} années – CAP Cuisine – Pochette Elève », par Thierry DECHAMP et René LE JONCOUR (Edition 2013).
Edition : LT Jacques Lanore.
Code ISBN : 978-2-86268-488-8.



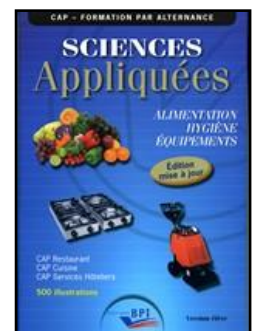
- Titre : « Sciences appliquées – CAP Cuisine et CAP Commercialisation et Services en HCR (Version élève) », (Edition 2017), par M. ANDRIAMAMPANDRY-RAKOTOARIVELO et A. GRUNEISEN. **[L'achat ou non de ce livre est à voir avec votre formateur à la rentrée].**
Edition : Nathan.
Code ISBN : 9782091647937.



- Titre : « Sciences appliquées 1^{ère} et 2^{ème} années – CAP Cuisine et Restaurant - Pochette Elève » (Edition 2013) par Catherine ARMAGNAC, Valérie COSTES, Christine COUSTAU, Patrice SEVERIN, Isabelle PEBE. **[L'achat ou non de ce livre est à voir avec votre formateur à la rentrée].**
Edition : LT Jacques Lanore.
Code ISBN : 978-2-86268-492-5.



- Titre : « Sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation, aux équipements - Version élève » (MAJ 2011) par J-F AUGEZ-SARTRAL. **[L'achat ou non de ce livre est à voir avec votre formateur à la rentrée].**
Edition : BPI.
Code ISBN : 978-2-85-708485-3 / Réf. : E2091.



➤ **Uniquement pour les apprentis en CAP 1^{ère} année :**

- Titre : « Gestion appliquée – CAP Cuisine et CAP Commercialisation et Services en HCR (Version élève) », (Edition 2017), par T. ARRIGONI, C. GUILLAUME, L. JOHLINE, C. LANDEAU, P. PAGUET, M. REBEL et F. ROBERT.
Edition : Nathan.
Code ISBN: 9782091647890.



➤ **Uniquement pour les apprentis en CAP 2^{ème} année :**

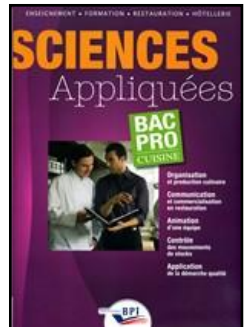
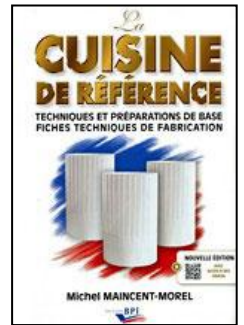
- Titre : « Gestion appliquée – CAP Cuisine (Version élève) » par Anne DELABY.
Edition : Bertrand – Lacoste.
Code ISBN: 978-2-7352-2469-2.



b) Livres pour les 2 ans de BP :

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

- Titre : « La Cuisine de Référence », par M. MAINCENT (Edition Janvier 2015).
Edition : BPI.
Code ISBN : 978-2-85-708573-7 / Réf. : E2150.
- Titre : « Sciences Appliquées » (Bac Pro Cuisine), par B. ROUGIER, C.MAIREY et K. COSTENZO (Edition 2013).
Edition : BPI.
Code ISBN : 978-2-85-708515-7 / Réf. : E2123.
- Titre : « Le répertoire de la cuisine », par Th. GRINGOIRE et L. SAULNIER (Edition 1986).
Edition : Flammarion.
Code ISBN : 978-2-08-200019-2 / Réf. : R0348.
- Titre : « Gestion appliquée – Tome 1 », (Edition 2016) par Didier MEYER.
Edition : Le Génie Editeur.
Code ISBN : 978-2-37563-024-2.
- Titre : « Gestion appliquée – Tome 2 », (Edition 2016) par Didier MEYER.
Edition : Le Génie Editeur.
Code ISBN : 978-2-37563-025-9.



5 - Tenue de sport (uniquement pour les apprenti(e)s en CAP) :

- 1 survêtement ou 1 short ;
- 1 paire de baskets ;
- 1 raquette de tennis de table ;
- Prévoir des affaires de douche.

6 - Matériel pour les Arts Appliqués (uniquement pour les apprenti(e)s en BP) :

- 1 lot de 3 crayons papier HB / 2B / 4B ;
- 1 feutre épais noir ;
- 1 feutre fin noir ;
- 1 taille crayon ;
- 1 gomme blanche ;
- 1 règle de 30 centimètres ;
- 1 paire de ciseaux ;
- 1 boîte de crayons de couleurs ;
- 1 pochette au format A3 ;
- Des feuilles blanches (type papier imprimante) ;
- Des feuilles de papier calque.