



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

**SECTION RESTAURANT (CAP et BP)**

**1 - Tenue professionnelle :**

❖ Tenue de travail pour les filles :

- 1 jupe noire, droite, coupe classique, non fendue, au niveau du genou ;
- 2 chemisiers blancs, classiques sans poche, manches longues (1 seul bouton au poignet) ;
- 1 gilet (polyester) noir **uniquement pour les CAP** ;
- 1 cravate (polyester tissé) noire **uniquement pour les CAP et les BP** ;
- Collants unis de couleur chair ;
- 1 paire de chaussures noires classiques ;
- 1 limonadier décapsuleur sommelier ;
- 1 nécessaire de cirage à chaussures.

❖ Tenue de travail pour les garçons :

- 1 pantalon noir ;
- 2 chemises blanches ;
- 1 gilet (polyester) noir **uniquement pour les CAP** ;
- 1 cravate (polyester tissé) noire **pour les CAP et les BP** ;
- 1 paire de chaussures noires classiques ;
- 1 limonadier décapsuleur sommelier ;
- 1 nécessaire de cirage à chaussures.

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).

Un **tablier gris obligatoire** pour la mise en place vous sera fourni à la rentrée moyennant un **chèque de 22 €** (établir spécifiquement ce chèque à l'ordre du « AGPCFIA 51 »).

**2 - Matériel professionnel :**

- Mallette de couteaux.

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

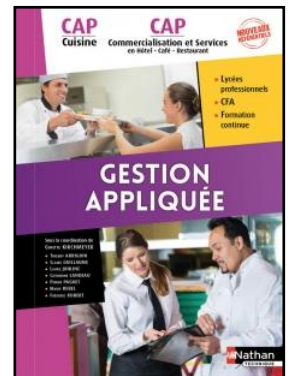
#### 4 - Livres :

##### a) Livres pour CAP Hôtellerie – Café Brasserie - Restaurant :

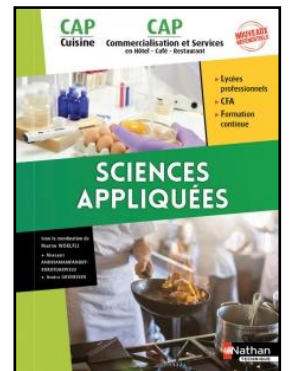
- Titre : « CAP Commercialisation et Services en Hôtel – Café – Restaurant (Version élève) », (Edition 2017), par L. CATHALA, L. KNECHT, H. LEDIG, D. SIMLER, N. STEFFAN et O. VAPPAILLE.  
Edition : Nathan.  
Code ISBN : 9782091647951.



- 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.



- Titre : « Sciences appliquées – CAP Cuisine et CAP Commercialisation et Services en HCR (Version élève) », (Edition 2017), par M. ANDRIAMAMPANDRY-RAKOTOARIVELO et A. GRUNEISEN.  
Edition : Nathan.  
Code ISBN : 9782091647937.



##### b) Livres pour les 2 ans de BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration :

- 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 raquette de tennis de table ;
- 1 paire de baskets ;
- 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.