

## FOURNITURES SCOLAIRES

- ↪ 2 classeurs grand format à levier + 2 cahiers 24 x 32 grands carreaux
- ↪ 12 intercalaires et feuilles grands carreaux simples et doubles
- ↪ Un cahier de brouillon
- ↪ 1 protège document (50 pochettes)
- ↪ des crayons de couleur
- ↪ Stylo quatre couleurs classique
- ↪ Crayons à papier, gomme, paire de ciseaux, souris de correction
- ↪ Compas, règle graduée, équerre, rapporteur
- ↪ Dictionnaires de poche de français et d'anglais
- ↪ 1 calculatrice collègue (Lycée pour les BP)
- ↪ 2 ramettes de papier blanc **80 g uniquement**
- ↪ 100 pochettes plastifiées
- ↪ 4 marqueurs fluo de couleurs différentes



L'ensemble des fournitures est obligatoire et sera vérifié le jour de la rentrée et lors de chaque début de semaine de formation.

Pour les BP Arts de la Cuisine, MC Cuisinier en Desserts de Restaurant, CAP Cuisine, CAP Commercialisation & Services en HCR et CAP Pâtissier : **prévoir 2 tenues professionnelles complètes par semaine pour les travaux pratiques**

Pour les CAP 1<sup>re</sup> année :

- **mensurations (chemise ou chemisier, veste et pantalon) + pointure (sauf CS HCR) à nous communiquer lors de la réunion de pré-rentrée**

