

## FOURNITURES SCOLAIRES

- ↪ 2 classeurs grand format à levier
- ↪ 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 et Services en HCR, et CAP Pâtissier : avoir 2 tenues professionnelles complètes par semaine pour les travaux pratiques**

**Pour les CAP 1<sup>ère</sup> année :**

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

