

## LISTE DES LIVRES

Discipline	Titre	Auteurs	Editeur, collection	ISBN
<b>Français</b>	Œuvres complètes à acheter au cours de l'année			
<b>Histoire géographique</b>	Pas de manuel			
<b>Anglais</b>	CAP Goals <i>(Livre à conserver en 2ème année)</i>	P. Aubriet, A. Billaud, M.T. Kowalczyk, B. Léonori, S. Ritter	Foucher, 2012	978-2-216-11710-9
<b>Connaissance de l'entreprise</b>	Gestion appliquée CAP cuisine et CAP commercialisation et services en HCR	T. Arrigoni, C. Guillaume, L. Johline, C. Landeau, P. Paguet, M. Rebel, F. Robert	Nathan, 2017	978-2-09-164789-0
<b>Mathématiques</b>	Mathématiques CAP industriels et tertiaires <i>(Livre à conserver en 2ème année)</i> + <i>Commande groupée de calculatrices à la rentrée</i>	N. Granjoux, C. Moulin-Berger	Delagrave, 2010	978-2-206-01575-0
<b>Prévention Santé Environnement</b>	Les nouveaux cahiers CAP PSE <i>(Livre à conserver en 2ème année)</i>	S. Crosnier, M. Cruçon	Foucher (Les nouveaux cahiers), 04/2016	978-2-216-13262-1
<b>Sciences Appliquées</b>	Sciences appliquées CAP Cuisine et CAP commercialisation et service en hôtel - café - restaurant <i>(Livre à conserver en 2ème année)</i>	M. Woelfli, M., Andriamampandry-Rakotoarivelo, A. Gruneisen	Nathan, 2017	978-2-09-164793-7
<b>Sciences Physiques</b>	Sciences physiques & chimiques CAP <i>(Livre à conserver en 2ème année)</i>	Granjoux, N. - C. Maurel	Delagrave, 2014	978-2-206-10006-7
<b>CUISINE</b>	CAP Technologie Culinaire 1ère et 2ème années <i>(Livre à conserver en 2ème année)</i>	G. Kirchmeyer, F. Leichtnam, [et al.]	Nathan, 04/2017	978-2-09-164791-3
	La cuisine de référence : édition complète <i>(Livre à conserver en 2ème année)</i>	Michel Maincent	BPI, 01/2015	978-2-85708-573-7
<b>RESTAURANT</b>	CAP Technologie de service 1ère et 2ème année <i>(Livre à conserver en 2ème année)</i> <b>Livre à commander en septembre</b>	G. Kirchmeyer, F. Leichtnam, [et al.]	Nathan, 2017 (sortie septembre 2017)	Non connu

## LISTE DES LIVRES

Discipline	Titre	Auteurs	Editeur, collection	ISBN
<b>Français</b>	Œuvres complètes à acheter au cours de l'année			
<b>Histoire géographie</b>	Pas de manuel			
<b>Anglais</b>	CAP Goals <i>(Livre acheté en 1ère année)</i>	P. Aubriet, A. Billaud, M.T. Kowalczyk, B. Léonori, S. Ritter	Foucher, 2012	978-2-216-11710-9
<b>Connaissance de l'entreprise</b>	CAP cuisine, restaurant <i>(Livre acheté en 1ère année)</i>	A. Delaby	Bertrand Lacoste	978-2-735-22065-6
<b>Mathématiques</b>	Mathématiques CAP industriels et tertiaires <i>(Livre acheté en 1ère année)</i> + <i>Commande groupée de calculatrices à la rentrée</i>	N. Granjoux - C. Moulin-Berger	Delagrave, 2010	978-2-206-01575-0
<b>Prévention Santé Environnement</b>	Les nouveaux cahiers CAP PSE <i>(Livre acheté en 1ère année)</i>	S. Crosnier, M. Cruçon, A. Naulleau	Foucher (Les nouveaux cahiers)	978-2-216-11875-5
<b>Sciences Appliquées</b>	Sciences appliquées 1e et 2e années Cuisine - Restaurant - Métiers de l'alimentation <i>(Livre acheté en 1ère année)</i>	C. Armagnac, V. Costes, C. Cousteau, I. Pebe, P. Séverin	Delagrave, 2013	978-2-86268-492-5
<b>Sciences Physiques</b>	Sciences physiques & chimiques CAP <i>(Livre acheté en 1ère année)</i>	Misalski, M., Verdier, .Y, Zouag, K	Nathan Technique, 04/2015	978-2-09-163722-8
<b>CUISINE</b>	CAP Technologie Culinaire 1ère et 2ème années <i>(Livre acheté en 1ère année)</i>	G. Kirchmeyer, F. Leichtnam, [et al.]	Nathan, 2010	978-2-09-161281-2
	La cuisine de référence : édition complète <i>(Livre acheté en 1ère année)</i>	Michel Maincent	BPI, 01/2015	978-2-85708-573-7
<b>RESTAURANT</b>	CAP Technologie de service 1ère et 2ème année <i>(Livre à conserver en 2ème année)</i>	G. Kirchmeyer, F. Leichtnam, [et al.]	Nathan, 2009	978-2-09-161045-0

## LISTE DES LIVRES

Discipline	Titre	Auteurs	Editeur, collection	ISBN
<b>Français</b>	Œuvres complètes à acheter au cours de l'année			
<b>Histoire géographie</b>	Pas de manuel			
<b>Allemand LV1 et LV2</b>	Erfolgreich in Gastronomie und Hotellerie		Cornelsen	978-3060203789
<b>Anglais LV1 et LV2</b>	New Touchdown 1ère et terminale	S.Leleu, S. Holdener	Delagrave, 03/2014	978-2-206-40004-4
	New Touchdown 2nde <i>(livre acheté en 2nde)</i>	S.Leleu, S. Holdener	Delagrave, 03/2013	978-2-206-01967-3
<b>Espagnol</b>	A voir avec le professeur à la rentrée			
<b>Gestion</b>	Gestion appliquée et mercatique 1ère et Tale professionnelles. Bac Pro Cuisine Bac Pro CSR <i>(livre à conserver en terminale)</i>	Delaby, A.	Bertrand Lacoste	978-2-7352-2321-3
<b>Mathématiques</b>	Mathématiques 1ère et Term Bac Pro groupement C <i>(livre à conserver en Tale)</i>	Lacaze, B., Vrignaud, A., Brignaud, B.	Nathan Technique, 05/2015	978-2-09-163728-0
<b>Prévention Santé Environnement</b>	Les nouveaux Cahiers PSE 1ère et terminale bac pro <i>(livre à conserver en Tale)</i>	S. Crosnier, M. Cruçon, A. Naulleau	Foucher (Les nouveaux Cahiers), 2ème édition, 04/2016	978-2-216-13441-0
<b>Sciences Appliquées</b>	Sciences appliquées Bac Pro 1ère et terminale <i>(livre à conserver en Tale)</i>	M. Andriamampandry, M. Woelfli	Nathan, 2012	978-2-09-161909-5
<b>OPTION CUISINE</b>	Technologie culinaire 1ère et terminale Bac Pro	T. Chusseau, S. Deschênes,, J. Fourquié [et al.]	Nathan, 2012	978-2-09-161907-1
	La cuisine de référence : édition complète <i>(livre acheté en 2nde)</i>	Michel Maincent	BPI, 01/2015	978-2-85708-573-7
<b>OPTION RESTAURANT</b>	Technologie de service 1ère et terminale Bac Pro <i>(livre à conserver en terminale)</i>	T. Chusseau, L. Knecht, O. Vapaille [et al.]	Nathan, 2012	978-2-09-161905-7
<b>OPTION RESTAURANT AZUBI</b>	Die Französische Gastronomie von A bis Z, Gastronomisches Wörterbuch Französisch-Deutsch	G. de Temmerman, D.Chedorge	Ed. Scribo	2-9503317-6-9

A commander uniquement en ligne sur  
<http://www.athenaeum.com/livre/1170-174-die-franzosische-gastronomie-von-a-bis-z-dict-genevieve-de-temmerman-didier-chedorge-scribo>

## LISTE DES LIVRES

Discipline	Titre	Auteurs	Editeur, collection	ISBN
<b>Français</b>	Œuvres complètes à acheter au cours de l'année			
<b>Histoire géographie</b>	Pas de manuel			
<b>Allemand LV1 et LV2</b>	Pas de manuel			
<b>Anglais LV1 et LV2</b>	New Touchdown 2nde <i>(livre à conserver pendant toute la scolarité)</i>	S. Leleu, S. Holdener	Delagrave, 03/2013	978-2-206-01967-3
<b>Espagnol</b>	A voir avec le professeur à la rentrée			
<b>Gestion</b>	Gestion appliquée et mercatique seconde professionnelle. Bac Pro Cuisine et Bac Pro CSR	A. Delaby	Bertrand Lacoste, 08/2011	978-2-7352-2249-0
<b>Mathématiques</b>	Mathématiques 2nde Bac Pro	J.D. Astier, G. Tort, A. Vrignaud, B. Vrignaud	Nathan, 05/2014	978-2-09-162989-6
<b>Prévention Santé Environnement</b>	Les nouveaux Cahiers PSE 2nde bac pro	S. Crosnier, M. Cruçon, Oillic, N.	Foucher, 2017	978-2-216-14553-9
<b>Sciences Appliquées</b>	Sciences appliquées Bac Pro 3 ans 2nde bac pro	M. Andriamampandry, M. Woelfli	Nathan, 04/2011	978-2-09-161596-7
<b>OPTION CUISINE</b>	Technologie culinaire 2nde Bac Pro	C. Erb, S. Guillaume, B. Levent [et al.]	Nathan, 2011	978-2-09-161592-9
	La cuisine de référence édition complète <i>(livre à conserver pendant toute la scolarité)</i>	Michel Maincent	BPI, 01/2015	978-2-85708-573-7
<b>OPTION RESTAURANT</b>	Technologie de service 2nde Bac Pro	T. Chusseau, L. Knecht, O. Vapaille	Nathan, 2011	978-2-09-161594-3
	CSR - Commercialisation et Services en Restauration 2ne	Nadiras, C., Boussange, I., Bondu, S., Dano, Y	BPI, 2016	978-2-85708-579-9
<b>OPTION RESTAURANT AZUBI</b>	Die Französische Gastronomie von A bis Z, Gastronomisches Wörterbuch Französisch-Deutsch	G. de Temmerman, D. Chedorge	Ed. Scribo	2-9503317-6-9

A commander uniquement en ligne sur  
<http://www.athenaeum.com/livre/1170174-die-franzosische-gastronomie-von-a-bis-z-dict-genevieve-de-temmerman-didier-chedorge-scribo>



LYCÉE ALEXANDRE DUMAS  
HÔTELLERIE & TOURISME

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
CLASSE : TPRO (3ème année)

Année scolaire 2017/2018

Discipline	Titre	Auteurs	Editeur, collection	ISBN
<b>Français</b>	Œuvres complètes à acheter au cours de l'année			
<b>Histoire géographie</b>	Pas de manuel			
<b>Allemand LV1 et LV2</b>	Erfolgreich in Gastronomie und Hotellerie <i>(Livre acheté en 1PRO)</i>		Cornelsen	978-3060203789
<b>Anglais LV1</b>	New Touchdown 1ère et terminale <i>(Livre acheté en 1ère)</i>	S.Leleu, S. Holdener	Delagrave, 03/2014	978-2-206-40004-4
	New Touchdown 2nde <i>(livre acheté en 2nde)</i>	S.Leleu, S. Holdener	Delagrave, 03/2013	978-2-206-01967-3
<b>Anglais LV2</b>	New Touchdown 1ère et terminale	S.Leleu, S. Holdener	Delagrave, 03/2014	978-2-206-40004-4
	New Touchdown 2nde <i>(livre acheté en 2nde)</i>	S.Leleu, S. Holdener	Delagrave, 03/2013	978-2-206-01967-3
<b>Espagnol</b>	A voir avec le professeur à la rentrée			
<b>Gestion</b>	Gestion appliquée et mercatique 1ère et Tale professionnelles Bac Pro Cuisine et Bac Pro CSR <i>(livre acheté en première)</i>	Delaby, A.	Bertrand Lacoste	978-2-7352-2321-3
<b>Mathématiques</b>	Mathématiques 1ère et Term Bac Pro groupement C <i>(livre acheté en 1ère)</i>	Lacaze, B., Vrignaud, A., Brignaud, B.	Nathan Technique, 05/2015	978-2-09-163728-0
<b>Prévention Santé Environnement</b>	PSE Bac Pro 3 ans 1ère et terminale professionnelles <i>(livre acheté en 1ère)</i>	S. Crosnier, M. Cruçon, A. Naulleau	Foucher (Les nouveaux Cahiers), 05/2010	978-2-216-13171-6
<b>Sciences Appliquées</b>	Sciences appliquées Bac Pro 1ère et terminale <i>(livre acheté en 1ère)</i>	M. Andriamampandry, M. Woelfli	Nathan, 2012	978-2-09-161909-5
<b>OPTION CUISINE</b>	Technologie culinaire 1ère et terminale Bac Pro <i>(livre acheté en 1ère)</i>	T. Chusseau, S. Deschênes,, J. Fourquié [et al.]	Nathan, 2012	978-2-09-161907-1
	La cuisine de référence édition complète <i>(livre acheté en 2nde)</i>	Michel Maincent	BPI 1 seul volume, 2002	978-2-85-708360-3
<b>OPTION RESTAURANT</b>	Technologie de service 1ère et terminale Bac Pro <i>(livre acheté en 1ère)</i>	T. Chusseau, L. Knecht, O. Vapaille [et al.]	Nathan, 2012	978-2-09-161905-7
<b>OPTION RESTAURANT AZUBI</b>	Die Französische Gastronomie von A bis Z, Gastronomisches Wörterbuch Französisch-Deutsch	G. de Temmerman, D.Chedorge	Ed. Scribo	2-9503317-6-9

A commander uniquement en ligne sur  
<http://www.athenaeum.com/livre/1170174-die-franzosische-gastronomie-von-a-bis-z-dict--genevieve-de-temmerman-didier-chedorge-scribo>