

LISTE DES LIVRES

Discipline	Titre	Auteurs	Editeur, collection	ISBN
Français	Œuvres complètes à acheter au cours de l'année			
Histoire géographie	Pas de manuel			
Anglais	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
Connaissance de l'entreprise	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
Mathématiques	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
Prévention Santé Environnement	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
Sciences Appliquées	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
Sciences Physiques	Sciences physiques & chimiques CAP <i>(Livre à conserver en 2ème année)</i>	Granjoux, N. - C. Maurel	Delagrave, 2014	978-2-206-10006-7
CUISINE	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
RESTAURANT	CAP Technologie de service 1ère et 2ème année <i>(Livre à conserver en 2ème année)</i> Livre à commander en septembre	G. Kirchmeyer, F. Leichtnam, [et al.]	Nathan, 2017 (sortie septembre 2017)	Non connu

LISTE DES LIVRES

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



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
CLASSE : 1PRO (2ème année)

Année scolaire 2017/2018

LISTE DES LIVRES

Discipline	Titre	Auteurs	Editeur, collection	ISBN
Français	Œuvres complètes à acheter au cours de l'année			
Histoire géographie	Pas de manuel			
Allemand LV1 et LV2	Erfolgreich in Gastronomie und Hotellerie		Cornelsen	978-3060203789
Anglais LV1 et LV2	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
Espagnol	A voir avec le professeur à la rentrée			
Gestion	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
Mathématiques	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
Prévention Santé Environnement	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
Sciences Appliquées	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
OPTION CUISINE	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
OPTION RESTAURANT	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
OPTION RESTAURANT AZUBI	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
Français	Œuvres complètes à acheter au cours de l'année			
Histoire géographie	Pas de manuel			
Allemand LV1 et LV2	Pas de manuel			
Anglais LV1 et LV2	New Touchdown 2nde <i>(livre à conserver pendant toute la scolarité)</i>	S. Leleu, S. Holdener	Delagrave, 03/2013	978-2-206-01967-3
Espagnol	A voir avec le professeur à la rentrée			
Gestion	Gestion appliquée et mercatique seconde professionnelle. Bac Pro Cuisine et Bac Pro CSR	A. Delaby	Bertrand Lacoste, 08/2011	978-2-7352-2249-0
Mathématiques	Mathématiques 2nde Bac Pro	J.D. Astier, G. Tort, A. Vrignaud, B. Vrignaud	Nathan, 05/2014	978-2-09-162989-6
Prévention Santé Environnement	Les nouveaux Cahiers PSE 2nde bac pro	S. Crosnier, M. Cruçon, Oillic, N.	Foucher, 2017	978-2-216-14553-9
Sciences Appliquées	Sciences appliquées Bac Pro 3 ans 2nde bac pro	M. Andriamampandry, M. Woelfli	Nathan, 04/2011	978-2-09-161596-7
OPTION CUISINE	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
OPTION RESTAURANT	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
OPTION RESTAURANT AZUBI	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
Français	Œuvres complètes à acheter au cours de l'année			
Histoire géographie	Pas de manuel			
Allemand LV1 et LV2	Erfolgreich in Gastronomie und Hotellerie <i>(Livre acheté en 1PRO)</i>		Cornelsen	978-3060203789
Anglais LV1	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
Anglais LV2	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
Espagnol	A voir avec le professeur à la rentrée			
Gestion	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
Mathématiques	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
Prévention Santé Environnement	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
Sciences Appliquées	Sciences appliquées Bac Pro 1ère et terminale <i>(livre acheté en 1ère)</i>	M. Andriamampandry, M. Woelfli	Nathan, 2012	978-2-09-161909-5
OPTION CUISINE	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
OPTION RESTAURANT	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
OPTION RESTAURANT AZUBI	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>