

LISTE DES MANUELS

**BOURSE AUX LIVRES**  
**Mercredi 4 juillet de 13h30 à 17h30**  
**Mercredi 5 septembre de 13h à 15h**  
 Dès le 1<sup>er</sup> juillet,  
 connectez-vous sur le site **atouts.normandie.fr**  
 1. Créez votre compte –  
 2. Demandez votre avantage livres

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année de C.A.P. : Agent Polyvalent de Restauration**

**PETIT OUTILLAGE ET TENUES PROFESSIONNELLES**

Les élèves doivent se procurer, à leurs frais, crayons, cahiers, matériel de géométrie, calculatrice et blouse pour TP scientifiques.  
 Pour les tenues professionnelles voir page suivante.

**LIVRES ET MATERIEL COMMUNS**

**1<sup>re</sup> ET 2<sup>e</sup> ANNEE DE C.A.P AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION**

<b>HISTOIRE GEOGRAPHIE</b>	Attendre la rentrée pour l'achat du manuel.
<b>MATHS-SCIENCES</b>	Matériel à se procurer : 1 équerre – 1 règle graduée – 1 rapporteur – 1 calculatrice scientifique (fonctions Sin, Cos, exp...)
<b>P.S.E.</b>	Les titres des cahiers d'exercice seront précisés à la rentrée.
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL</b>	Trousse complète (Colle, ciseaux, crayons de couleur ; crayon à papier à mine calibrée, gomme...)


**A PREVOIR EN PLUS EN 1<sup>re</sup> ANNEE DE C.A.P. AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION**

<b>ANGLAIS</b>	FOUCHER	Sylvie Vitel, Sabine Ritter, Béatrice Leonori, Marie-Thérèse Kowalczyk, Annick Billaud, Véronique Lepouzé	TIP TOP English CAP	9782216130702	16,80€
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL</b>	NATHAN FOUCHER	KIRCHMEYER BOURNIQUEL/MAINGRET	Technologie culinaire C.A.P. cuisine 1 <sup>re</sup> et 2 <sup>e</sup> année Technologie des services C.A.P. Cuisine Restaurant	978-209-161281-2 978-2216114191	16,40€ 18,80€

**A PREVOIR EN PLUS EN 2<sup>e</sup> ANNEE DE C.A.P. AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION**

<b>ANGLAIS</b>	Attendre la rentrée pour l'achat du manuel.
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL</b>	Conserver les ouvrages achetés en 1 <sup>re</sup> année.

## Tenues professionnelles et EPI demandés pour la Rentrée scolaire 2018

 L'élève doit être équipé de tenues et EPI conformes aux normes de sécurité pour accéder aux enseignements pratiques d'atelier.

### 1 - Tenue de Cuisine :



**Veste de cuisinier**  
Couleur blanche  
Manches longues  
100% coton

**Pantalon de cuisine**  
Couleur noire  
Taille élastiquée  
Poly-coton



**Mocassins de cuisine**

Couleur blanche

Lavables, norme ISO EN 20345:2011 S3 SRC : embout acier, contre la perforation de la semelle, antistatique et antiglisse

### 2 – Tenue de Service :



**Polo (ou chemise) de service**

Couleur noire

Manches courtes

**Pantalon de service**

Couleur noire



### 3 – Tenue d'Entretien :



**Blouse**

Couleur blanche

Manches longues

100 % coton

Fermeture par pressions

#### Achat par les familles avec la carte Atouts Normandie

L'élève entrant en 1<sup>ère</sup> année de lycée professionnel peut bénéficier d'une aide financière de la Région Normandie d'un montant de 100 €.

Pour bénéficier de cette aide, l'élève devra se connecter sur le site [atouts.normandie.fr](http://atouts.normandie.fr) afin de créer son nouveau compte à partir du 1<sup>er</sup> juillet 2018, et connaître la liste des fournisseurs partenaires

#### Fournisseurs locaux partenaires Région Normandie

- LECOUFLE  
Tourlaville - 548 rue des Métiers  
Tél : 02.33.22.06.16.
- CENTER PRO  
Saint-Lô – 390 Route de Furmichon  
Tél : 02.33.57.06.54. [www.center-pro.fr](http://www.center-pro.fr)