

Pour l'Enseignement Professionnel :

(Vous pourrez trouver ces articles dans les magasins agréés par la Région Haute Normandie et ainsi bénéficier des avantages de la Carte ATOUTS NORMANDIE – dépliant ci-joint).

- Veste au choix - brodée (Prénom – Nom surmontés par Logo IFA à préciser au fournisseur)
- Calot
- Pantalon de cuisine
- 1 tablier au choix
- **1 paire de chaussures de sécurité antidérapantes alimentaires au choix**

La tenue professionnelle complète et propre est EXIGÉE à chaque séance de techniques appliquées et travaux pratiques.

Pour connaître votre emploi du temps, scannez ce QR Code avec votre téléphone portable :



Couteaux et boîte à outils :

La boîte à outils et les couteaux seront prêtés par l'IFA Marcel Sauvage à chaque séance. A cet effet, deux chèques vous seront demandés :

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Un chèque de caution non encaissé de 50 € pour le prêt (établi à l'ordre de IFA – CCIR)- Un chèque encaissé de 16 € pour l'utilisation du matériel (établi lui aussi à l'ordre de IFA – CCIR) |
|--|

Pour des raisons de sécurité, nous vous rappelons qu'il est interdit aux apprentis d'apporter leur outillage professionnel personnel, celui-ci devra rester en entreprise. Une autorisation sera délivrée lors des examens.

Pour l'Enseignement Général

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 1 classeur pour feuilles 21 x 29,7- 100 feuilles 21 x 29,7 perforées- 3 stylos à bille ou feutres (noir, bleu, rouge)- 1 crayon à papier- 1 double décimètre- 1 rapporteur- 1 gomme | <ul style="list-style-type: none">- 1 calculatrice simple (opérations, puissance & racine) <u>obligatoire</u> à chaque cours de Gestion appliquée- 1 cahier Travaux Pratique, Format A4, 80 pages |
|---|---|

Liste des livres ↩

Liste des livres
BP ART DE LA CUISINE

Le Petit Volum' Technologie culinaire

Dirk Van Lieshout, Bernard Charron, Dorothee Labarre-Le Rolland

Editions Foucher

EAN 9782216147113

Ouvrages de référence recommandés :

Le répertoire de la cuisine de Gringoire et Saulnier

éditions BPI

ISBN : 9782082000192

La Cuisine de Référence édition complète

Techniques et préparations de base ET Fiches techniques de fabrication

Auteur : M. MAINCENT

Editeur : ÉDITIONS BPI

ISBN : 9782857083603

Pour l'Enseignement Technique et Pratique :

(Vous pourrez trouver ces articles dans les magasins agréés par la Région Haute Normandie et ainsi bénéficier des avantages de la Carte ATOUTS NORMANDIE – dépliant ci-joint).

Homme

- Costume noir - brodé
- (Prénom – Nom surmontés par Logo IFA- à préciser au fournisseur)
- Chemise blanche manches longues
- Noeud papillon noir ou cravate
- Mocassins noirs ou chaussures noires
- Chaussettes noires
- Tablier à bavette bordeaux en polyester/coton
- Limonadier

Femme

- Tailleur jupe droite noire - brodé
- (Prénom – Nom surmontés par Logo IFA- à préciser au fournisseur)
- chemisier blanc manches longues
- chaussures noires demi talon noires
- Collants couleur chair
- Tablier à bavette bordeaux en polyester/coton
- Limonadier

La tenue professionnelle complète et propre est EXIGÉE à chaque séance de travaux pratiques.
Pour la **technique appliquée**, voir avec votre enseignant à la rentrée.

Pour connaître votre emploi du temps, scanner ce QR Code avec votre téléphone portable :



Couteaux et boîte à outils :

La boîte à outils et les couteaux seront prêtés par l'IFA Marcel Sauvage à chaque séance. A cet effet, deux chèques vous seront demandés :

- Un **chèque de caution non encaissé de 50 €** pour le prêt (établi à l'ordre de IFA – CCIR)
- Un **chèque encaissé de 16 €** pour l'utilisation du matériel (établi lui aussi à l'ordre de IFA – CCIR)

Pour des raisons de sécurité, nous vous rappelons qu' il est interdit aux apprentis d'apporter leur outillage professionnel personnel excepté le limonadier, celui-ci devra rester en entreprise. Une autorisation sera délivrée lors des examens.

Pour l'Enseignement Général

- 1 classeur pour feuilles 21 x 29,7
- 100 feuilles 21 x 29,7 perforées
- 3 stylos à bille ou feutres (noir, bleu, rouge)
- 1 crayon à papier
- 1 double décimètre
- 1 rapporteur
- 1 gomme
- 1 calculatrice simple (opérations, puissance & racine) **obligatoire** à chaque cours de Gestion appliquée
- 1 cahier Travaux Pratique, Format A4, 80 pages

Ouvrages de référence recommandés :

- **Le répertoire de la cuisine** de Gringoire et Saulnier éditions BPI ISBN : 9782082000192
- **Denrées et boissons** Editions Nathan R. Demoulin, D. Galopin ISBN : 9782091649191
-

Pour l'Enseignement Professionnel :

(Vous pourrez trouver ces articles dans les magasins agréés par la Région Haute Normandie et ainsi bénéficier des avantages de la Carte ATOUTS NORMANDIE – dépliant ci-joint).

- Veste au choix - brodée (Prénom – Nom surmontés par Logo IFA à préciser au fournisseur)
- Calot
- Pantalon de cuisine au choix
- 1 tablier au choix
- **1 paire de chaussures de sécurité antidérapantes alimentaires au choix**

La tenue professionnelle complète et propre est EXIGÉE à chaque séance d'atelier expérimental et de travaux pratiques.

Pour connaître votre emploi du temps, scanner ce QR Code avec votre téléphone portable



Couteaux et boîte à outils :

La boîte à outils et les couteaux seront prêtés par l'IFA Marcel Sauvage à chaque séance. A cet effet, deux chèques vous seront demandés :

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Un chèque de caution non encaissé de 50 € pour le prêt (établi à l'ordre de IFA – CCIR)- Un chèque encaissé de 16 € pour l'utilisation du matériel (établi lui aussi à l'ordre de IFA – CCIR) |
|--|

Pour des raisons de sécurité, nous vous rappelons qu'il est interdit aux apprentis d'apporter leur outillage professionnel personnel, celui-ci devra rester en entreprise. Une autorisation exceptionnelle pourra vous être délivrée par le Responsable de filière lors des examens.

Pour l'Enseignement Général

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 1 classeur pour feuilles 21 x 29,7- 100 feuilles 21 x 29,7 perforées- 3 stylos à bille ou feutres (noir, bleu, rouge)- 1 crayon à papier- 1 double décimètre | <ul style="list-style-type: none">- 1 rapporteur- 1 gomme- 1 calculatrice simple (opérations, puissance & racine) <u>obligatoire</u> à chaque cours de Mathématiques, de Sciences et de Gestion appliquée. |
|--|---|

Pour l'Enseignement Physique et Sportif

- 1 survêtement ou short et maillot
- 1 paire de chaussures de sport (tennis ou basket)

La présence à TOUS les cours d'EPS est obligatoire, un certificat médical détaillé est à fournir précisant si la dispense est totale ou partielle (modèle de dispense examen ci-joint).

Liste des livres ↘

Liste des livres

CAP CUISINE

CUISINE - CAP CUISINE

S. Deschênes, M. Dos Santos, C. Erb, S. Guillaume

Edition Nathan Technique

ISBN 9782091647913

Gestion appliquée - CAP Cuisine et CAP Commercialisation et Services en HCR - Édition 2017

T. Arrigoni, C. Guillaume, L. Johline, C. Landeau, P. Paguet, M. Rebel, F. Robert

Édition Nathan

ISBN 9782091647890

Les nouveaux cahiers - PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT CAP

Sylvie Crosnier, Mary Cruçon

Editions Foucher

ISBN : 9782216148318

Ouvrage de référence recommandé :

La Cuisine de Référence édition complète

Techniques et préparations de base ET Fiches techniques de fabrication

Auteur : M. MAINCENT

Editeur : ÉDITIONS BPI

ISBN : 978-2-85-708360-3

Pour l'Enseignement Professionnel :

(Vous pourrez trouver ces articles dans les magasins agréés par la Région Haute Normandie et ainsi bénéficier des avantages de la Carte ATOUTS NORMANDIE – dépliant ci-joint).

Homme

- Veste noire à col officier - brodée
(Prénom – Nom surmontés par Logo IFA - à préciser au fournisseur)
- Pantalon noir
- Tee shirt blanc
- Blouse blanche en coton
- Chaussures ou mocassins noirs
- Chaussettes noires
- Limonadier

Femme

- Veste noire à col officier - brodée
(Prénom – Nom surmontés par Logo IFA - à préciser au fournisseur)
- Jupe noire droite (à hauteur du genou)
- Tee shirt blanc
- Blouse blanche en coton
- Chaussures noires demi talon
- Collants couleur chair
- Limonadier

La tenue professionnelle complète et propre est EXIGÉE à chaque séance de travaux pratiques. Pour la technique appliquée, la blouse est OBLIGATOIRE.

Pour connaître votre emploi du temps, scanner ce QR Code avec votre téléphone portable :



Les couteaux seront prêtés par l'IFA Marcel Sauvage à chaque séance, à cet effet, deux chèques vous seront demandés :

- Un **chèque de caution non encaissé de 50 €** pour le prêt (établi à l'ordre de IFA – CCIR)
- Un **chèque encaissé de 16 €** pour l'utilisation du matériel (établi lui aussi à l'ordre de IFA – CCIR)

Pour des raisons de sécurité, nous vous rappelons qu' il est interdit aux apprentis d'apporter leur outillage professionnel personnel excepté le limonadier, celui-ci devra rester en entreprise. Une autorisation exceptionnelle pourra vous être délivrée par le Responsable de filière lors des examens.

Pour l'Enseignement Général :

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - 1 classeur pour feuilles 21 x 29,7 - 100 feuilles 21 x 29,7 perforées - 3 stylos à bille ou feutres (noir, bleu, rouge) - 1 crayon à papier - 1 double décimètre | <ul style="list-style-type: none"> - 1 rapporteur - 1 gomme - 1 calculatrice simple (opérations, puissance & racine) <u>obligatoire</u> à chaque cours de Mathématiques , de Sciences et de Gestion appliquée. |
|--|--|

Pour l'Enseignement Physique et Sportif

- 1 survêtement ou short et maillot
- 1 paire de chaussures de sport (tennis ou basket)

La présence à TOUS les cours d'EPS est obligatoire, un certificat médical détaillé est à fournir précisant si la dispense est totale ou partielle (modèle de dispense examen ci-joint)

Liste des livres ↩

Liste des livres

CAP HCR

Commercialisation et Services - CAP Commercialisation et Services en HCR

L. Knecht, H. Ledig, D. Simler, N. Stephan, O. Vapaille
Edition Nathan Technique - N° ISBN 9782091610450

Gestion appliquée - CAP Cuisine et CAP Commercialisation et Services en HCR - Édition 2017

T. Arrigoni, C. Guillaume, L. Johline, C. Landeau, P. Paguet, M. Rebel,
F. Robert
Édition Nathan
ISBN 9782091647890

Les nouveaux cahiers - PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT CAP

Sylvie Crosnier, Mary Cruçon
Editions Foucher
ISBN : 9782216148318

Pour l'Enseignement Technique et Pratique :

(Vous pourrez trouver ces articles dans les magasins agréés par la Région Haute Normandie et ainsi bénéficier des avantages de la Carte ATOUTS NORMANDIE – dépliant ci-joint).

- Vareuse - brodée (Prénom – Nom surmontés par Logo IFA- à préciser au fournisseur)
- Casquette
- 2 torchons
- 1 paire de bottes ou chaussures de sécurité antidérapantes blanches alimentaires

La tenue professionnelle complète et propre est EXIGÉE à chaque séance de techniques appliquées et travaux pratiques

Couteaux et boîte à outils :

La boîte à outils et les couteaux seront prêtés par l'IFA Marcel Sauvage à chaque séance.
A cet effet, deux chèques vous seront demandés :

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Un chèque de caution non encaissé de 50 € pour le prêt (établi à l'ordre de IFA – CCIR)- Un chèque encaissé de 16 € pour l'utilisation du matériel (établi lui aussi à l'ordre de IFA – CCIR) |
|--|

Pour connaître votre emploi du temps, scanner QR Code avec votre téléphone portable :



Pour des raisons de sécurité, nous vous rappelons qu'il est interdit aux apprentis d'apporter leur outillage professionnel personnel, celui-ci devra rester en entreprise. Une autorisation exceptionnelle pourra vous être délivrée par le Responsable de filière lors des examens.

Pour l'Enseignement Général :

- | | |
|---|--|
| - 1 classeur pour feuilles 21 x 29,7 | - 1 rapporteur |
| - 100 feuilles 21 x 29,7 perforées | - 1 gomme |
| - 3 stylos à bille ou feutres (noir, bleu, rouge) | - 1 calculatrice simple (opérations, puissance & racine) obligatoire à chaque cours de Mathématiques, de Sciences et de Gestion Appliquée |
| - 1 crayon à papier | |
| - 1 double décimètre | |

Pour l'Enseignement Physique et Sportif

- 1 survêtement ou short et maillot
- 1 paire de chaussures de sport (tennis ou basket)

La présence à TOUS les cours d'EPS est obligatoire, un certificat médical détaillé est à fournir précisant si la dispense est totale ou partielle (modèle de dispense examen ci-joint).

Liste des livres

CAP POISSONNIER ECAILLER

Gestion appliquée - CAP Cuisine et CAP Commercialisation et Services en HCR - Édition 2017

T. Arrigoni, C. Guillaume, L. Johline, C. Landeau, P. Paguet, M. Rebel, F. Robert

Édition Nathan

ISBN 9782091647890

**Les nouveaux cahiers - PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT
CAP**

Sylvie Crosnier, Mary Cruçon

Editions Foucher

ISBN : 9782216148318