
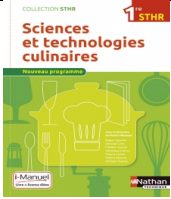




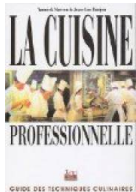
Liste des ouvrages – baccalauréat technologique :

Première STHR (1TH)

Sciences et Techniques de l'Hôtellerie et de la Restauration

Titre de l'ouvrage Numéro ISBN (pour commande auprès de votre libraire ou fournisseur)	Auteur(s)	Éditeur - Numéros d'édition	Couverture indicative
<p>Économie et Gestion Hôtelière- Première STHR</p> <p>ISBN : 9782091648170</p> <p>(utilisable pour les années de 1^{ère} et 1^{re})</p>	<p>Auteurs : F. BERTHOLIO, N. BELLANGE M.-C. Auffray, A. Baudriller, C. Guillaume,</p> <p>Directeur de publication : P. Villemain</p>	<p>Ed.: Nathan Technique Collection : STHR Parution: avril 2017</p>	
<p>SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES. 1^{ère} STHR</p> <p>ISBN : - 9782091640372</p>	<p>B. Capuano, C. Cino, V. Dufour,</p>	<p>Ed. : Nathan Technique Collection STHR – 1[°]STHR Parution : Juillet 2016</p>	
<p>SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES SERVICES : 1^{ère} STHR</p> <p>ISBN : 9782091640419</p>	<p>S. Beldio, D. Chadourne,</p>	<p>Ed. : Nathan Technique Collection STHR – 1[°]STHR Date de parution : juillet 2016</p>	
<p>Connaissances des denrées et boissons : étape par étape</p> <p>ISBN : 9782206305707</p>	<p>C. HACQUEMAND</p>	<p>Ed. Delagrave -LANORE Date de parution : avril 2019</p>	

** Ci-dessous : un ouvrage de secondes à acquérir si et **seulement si** les élèves ne les possèdent pas (ou plus).*

<p>Uniquement pour les nouveaux arrivants</p> <p>La cuisine professionnelle : guides des techniques culinaires</p> <p>ISBN : 2206032457</p>	<p>JL DANJOU Y MASSON</p>	<p>Ed. JACQUES LANORE Date de parution : 27/06/2003</p>	
---	-------------------------------	---	---

Chaque élève devra être en possession des ouvrages ci-dessus pour la rentrée