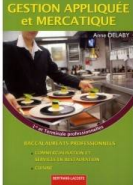


- Rentrée 2019 -




**Liste des ouvrages en baccalauréat professionnel Service :**

**Première BP -1PH CSR**

- **Ouvrage à acquérir en première :**

Titre de l'ouvrage Numéro ISBN -EAN  (pour commande auprès de votre libraire ou fournisseur)	Auteur(s)	Éditeur - Parution	Couverture indicative
<b>Gestion appliquée et Mercatique –</b> Première et Terminales professionnelles : Baccalauréat professionnel Cuisine Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration  <b>ISBN : 978-2-7352-2321-3</b>	A. Delaby	Ed. Bertrand Lacoste  Dernière édition	

\* Ci-dessous : liste des ouvrages de secondes à acquérir seulement si les élèves ne les possèdent pas (ou plus).

Titre de l'ouvrage Numéro ISBN -EAN  (pour commande auprès de votre libraire ou fournisseur)	Auteur(s)	Éditeur - Parution	Couverture indicative
<b>TECHNOLOGIE DE SERVICE</b> 2DE BAC PRO Commercialisation et service en restauration  ISBN : 978-2-09-161594-3	T. Chusseau, L. Knecht, O. Vapaille (coordo. : G. Kirchmeyer)	Ed. Nathan Technique Mai 2011	
<b>TECHNOLOGIE DE SERVICE</b> 1ERE ET TERMINALE BAC PRO Commercialisation et service en restauration  ISBN : 978-2-09-161905-7	T. Chusseau, L. Knecht, O. Vapaille (coordo. : G. Kirchmeyer)	Ed. Nathan Technique Avril 2012	
<b>TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT-</b> <b>L'ECOLE DE SERVICE AUJOURD'HUI.</b>  <b>EAN-13 : 9782862684567</b>	B. Cardinale, O. Lux	Ed. LT J. Lanore 2011	

Chaque élève devra être en possession de ces ouvrages pour la rentrée.