

LISTE DE FOURNITURES 2021/2022

Classe : BTS Management en Hôtellerie Restauration 2ème année

Option A : management d'unité de restauration

<u>Matériel commun</u> (trousse)	1 Agenda 1 stylo bleu ou noir, 1 stylo 4 couleurs), pochette surligneurs 4 couleurs, 1 crayon à papier ou porte-mine, 1 gomme, 1 paire de ciseaux, 1 tube ou bâton de colle et 1 règle, 1 taille crayon avec réservoir.1 clef USB 4Go min, trousse Calculatrice Mode Examen
Langues	LVA - Anglais 1 répertoire(le même qu'en première année) LVB – Allemand : attendre la rentrée LVB – Espagnol : 1 support grand format pour prise de notes et feuilles A4, AU CHOIX : porte-vues A4, ou classeur, ou cahier 24x32, + un répertoire (pour les 2 ans) + 1 petit dictionnaire unilingue
EPEH : Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière	Livre : BTS Management en hôtellerie restauration 2 ^e année - Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière. Nathan technique. Directeurs : Pierre Villemain. Auteurs : Auffray, Baudriller, Damas, etc. ISBN : 978-2-09-165347-1 Calculatrice avec le mode examen
MEHMS : Management de l'entreprise hôtelière et Mercatique des services.	Pas de livre 1 paquet pochettes transparentes 1 classeur rigide A4, 4 anneaux 3 intercalaires Copies doubles A4, grands carreaux
Culture Générale et Expression	Un classeur souple grand format. Des feuilles simples et des copies 21 x 29.7, grands carreaux. Des pochettes en plastique pour ranger les documents. Prévoir l'achat de deux à quatre livres de poche. Les titres seront donnés au cours de l'année.
STSR	LIVRE : Connaissance des Denrées des boissons Editions Delagrave ISBN : 9782206305707 1 classeur format A4, 4 broches, 10 intercalaires, 100 Feuilles simples grands carreaux, 100 pochettes en plastique.