

# Mise À Niveau (MAN) en Hôtellerie Restauration

Année scolaire **2025-2026** 

## Économie et gestion hôtelière

Frédérique BERTHOLIO, <u>Économie et gestion hôtelière 1er sthr</u> Ed. FONTAINE PICARD, nouvelle édition 2022, ISBN : 978-2-7446-4481-8



F. BERTHOLIO, L. FALLET, <u>Économie et gestion hôtelière, Terminale – EGH3</u>, Ed. Fontaine Picard, juin 2024, Référence : EGH3-24 / ISBN : 978-2-7446-5056-7



# Enseignement scientifique alimentation - environnement (ESAE)

B. CARDINALE, C. LAVELLE, S. BONNET, C. EMPRIN, N. DEKHIL, A. VALOTAIRE, Enseignement Scientifique Alimentation-Environnement 1re, Tle STHR (2018) - Pochette élève,

Ed. Delagrave, avril 2018, 208 pages, ISBN 978-2-206-30449-6



### Sciences et technologies des services

Corinne HACQUEMAND, <u>Connaissance des denrées et des boissons, Bac STHR/MAN/MHR (2019) - Pochette élève</u>, Edition Delagrave, avril 2019, 320 pages, ISBN 978-2-206-30570-7



#### Sciences et technologies culinaires

Michel MAINCENT-MOREL, <u>La cuisine de référence (édition 2015)</u>, Ed. BPI, 1152 pages, ISBN: 978-2-85708-573-7



+

- Kit audio (écouteurs filaires)
- Clé USB