

### Économie et gestion hôtelière

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



F. BERTHOLIO, L. FALLET, Économie et gestion hôtelière, Terminale – EGH3,  
Ed. Fontaine Picard, juin 2020, Référence : EGH3 / ISBN : 978-2-7446-3161-0



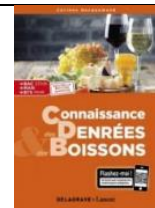
### Enseignement scientifique alimentation - environnement (ESAE)

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



### Sciences et technologies culinaires

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



**OPTIONNELLEMENT**

+

- Kit audio (écouteurs filaires)
- Clé USB