







## OUVRAGES SCOLAIRES SCIENCES APPLIQUEES

Nom	Editeur	Auteur
 <p style="text-align: center;"><b>Sciences appliquées 2e Bac Pro Cuisine-Restaurant</b></p> <p><a href="http://www.nathan.fr/catalogue/catalogue_detail_enseignants.asp?ean13=9782091615967">http://www.nathan.fr/catalogue/catalogue_detail_enseignants.asp?ean13=9782091615967</a></p>	<b>NATHAN TECHNIQUE</b>	<b>M. ANDRIAMAMPANDRY -RAKOTOARIVELO, M. WOELFLI</b>
 <p style="text-align: center;"><b>Sciences Appliquées, 2nde, 1re, Tale Bac Pro Cuisine, Commercialisation et services</b></p> <p><a href="http://www.lanore.com/Albums_Detail.cfm?ID=40441">http://www.lanore.com/Albums_Detail.cfm?ID=40441</a></p>	<b>EDITIONS LANORE</b>	<b>C.ARMAGNAC</b>
 <p style="text-align: center;"><b>Sciences appliquées aux locaux et aux équipements professionnels</b></p> <p><a href="http://www.editions-foucher.fr/catalogue/enseignement-professionnel">http://www.editions-foucher.fr/catalogue/enseignement-professionnel</a></p>	<b>FOUCHER</b>	<b>SOPHIE BROMONT, ANTOINETTE PACCARD, MICHELE TISSET</b>
 <p style="text-align: center;"><b>Sciences appliquées aux aliments, à la nutrition et à l'hygiène</b></p> <p><a href="http://www.editions-foucher.fr/catalogue/enseignement-professionnel">http://www.editions-foucher.fr/catalogue/enseignement-professionnel</a></p>		<b>ANTOINETTE PACCARD, BERNARD TEMPLIER</b>
 <p style="text-align: center;"><b>BAC PRO 3 ANS Sciences appliquées</b> Date de parution : 01-07-2011</p> <p><a href="http://www.editions-foucher.fr/catalogue/enseignement-professionnel">http://www.editions-foucher.fr/catalogue/enseignement-professionnel</a></p>		<b>MEIGE CORPET, FREDERIQUE D'AGATA, CECILE EMPRIN, BERTRAND FUSELIER</b>
 <p style="text-align: center;"><b>Sciences appliquées</b> Alimentation, microbiologie, hygiène, équipements et risques professionnels</p> <p style="text-align: center;"><b>Cuisine Restauration</b></p> <p><a href="http://www.editions-foucher.fr/catalogue/enseignement-professionnel">http://www.editions-foucher.fr/catalogue/enseignement-professionnel</a></p>		<b>KHADIJA BADDOUJ, ANTOINETTE PACCARD</b>

	<p><b>Sciences appliquées - CAP Cuisine et Restaurant</b></p> <p><a href="http://www.nathan.fr/catalogue/catalogue_detail_enseignants.asp?ean13=9782091610399">http://www.nathan.fr/catalogue/catalogue_detail_enseignants.asp?ean13=9782091610399</a></p>	<p><b>NATHAN TECHNIQUE</b></p>	<p><b>M. ANDRIAMAMPANDRY -RAKOTOARIVELO, H. BAUMERT, M. WOELFLI</b></p>
	<p><b>Sciences appliquées à la nutrition et aux équipements</b> CAP et BEP métiers de la restauration, BEP option ATA, CAP APR</p>	<p><b>CASTELLA</b></p>	<p><b>M. Bruyère, S. Morançais</b></p>
	<p><b>Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène - Tome 1</b> CAP BEP Métiers de l'hôtellerie et restauration, Métiers de l'alimentation, Métiers de la bouche</p>		<p><b>S. Morançais</b></p>
	<p><b>BEP Sciences Appliquées</b></p>	<p><b>ÉDITIONS BPI</b></p>	<p><b>B. ROUGIER</b></p>
	<p>Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels BEP CAP</p>	<p><b>ÉDITIONS BPI</b></p>	<p><b>B. ROUGIER</b></p>
	<p>Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène BEP-CAP</p>	<p><b>ÉDITIONS BPI</b></p>	<p><b>B. ROUGIER</b></p>

	<p>CAP Sciences appliquées</p>	<p>ÉDITIONS BPI</p>	<p>B. ROUGIER, MF. JAN, O. LEGRAND</p>
	<p>Sciences appliquées alimentation hygiène BEP</p>	<p>FLAMMARION UNION DISTRIBUTION</p>	
	<p>Bon usage guide bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur</p>		
	<p>Equipements</p>	<p>Lanore</p>	<p>Patrice Séverin</p>
		<p>Lanore</p>	<p>C. Armagnac P. Séverin C.Coustau V. Costes I. Pebe</p>