# **Cuisine - CAP Cuisine (Éd.2017)**

## Liste des ressources

## Découvrez la transversalité des ouvrages

#### - Livre du professeur :

Tableau de transversalité des ouvrages de la collection • transversalite\_CAP\_Cuisine.pdf

## Chapitre 1 - L'approvisionnement

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 1 • 164792 Cuisine CH01 Corrige.docx

## Chapitre 2 - La réception des marchandises

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 2 • 164792\_Cuisine\_CH02\_Corrige.docx

### **Chapitre 3 - Les conditionnements**

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 3 • 164792\_Cuisine\_CH03\_Corrige.docx

## Chapitre 4 - Les principaux documents de la production culinaire

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 4 • 164792 Cuisine CH04 Corrige.docx

# **Chapitre 5 - Les gammes de produits**

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 5 • 164792 Cuisine CH05 Corrige.docx

# Chapitre 6 - Les œufs, le lait, la crème et les fromages

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 6 • 164792\_Cuisine\_CH06\_Corrige.docx

# Chapitre 7 - Les viandes de boucherie, les gibiers et les volailles

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 7 • 164792\_Cuisine\_CH07\_Corrige.docx

# Chapitre 8 - Les produits de la pêche

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 8 • 164792 Cuisine CH08 Corrige.docx

# Chapitre 9 - Les fruits et légumes

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 9 • 164792\_Cuisine\_CH09\_Corrige.docx

## Chapitre 10 - Les auxiliaires de cuisine, les PAI et les produits élaborés

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 10 • 164792\_Cuisine\_CH10\_Corrige.docx

## Chapitre 11 - Les matières grasses

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 11 • 164792 Cuisine CH11 Corrige.docx

## Chapitre 12 - Les principaux types de production culinaire

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 12 • 164792\_Cuisine\_CH12\_Corrige.docx

## **Chapitre 13 - Les locaux**

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 13 • 164792\_Cuisine\_CH13\_Corrige.docx

## Chapitre 14 - La sécurité dans les locaux

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 14 • 164792\_Cuisine\_CH14\_Corrige.docx

## **Chapitre 15 - Les matériels**

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 15 • 164792\_Cuisine\_CH15\_Corrige.docx

# Chapitre 16 - Le contexte professionnel

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 16 • 164792 Cuisine CH16 Corrige.docx

# **Chapitre 17 - Le personnel de cuisine**

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 17 • 164792\_Cuisine\_CH17\_Corrige.docx

# Chapitre 18 - L'hygiène en cuisine et le poste de travail

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 18 • 164792 Cuisine CH18 Corrige.docx

#### - Vidéo

Mise en place spécifique pour griller des aliments • http://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?page=iframe-video&id article=1406

# Chapitre 19 - Les règles et les pratiques en matière de développement durable

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 19 • 164792 Cuisine CH19 Corrige.docx

## **Chapitre 20 - Les cuissons**

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 20 • 164792\_Cuisine\_CH20\_Corrige.docx

## Chapitre 21 - Les fonds, liaisons et sauces de base

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 21 • 164792\_Cuisine\_CH21\_Corrige.docx

## Chapitre 22 - Les beurres composés, farces, sauces émulsionnées froides

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 22 • 164792\_Cuisine\_CH22\_Corrige.docx

## Chapitre 23 - Les pâtisseries

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 23 • 164792\_Cuisine\_CH23\_Corrige.docx

## Chapitre 24 - L'histoire de la cuisine contemporaine

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 24 • 164792\_Cuisine\_CH24\_Corrige.docx

## Chapitre 25 - La cuisine régionale

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 25 • 164792\_Cuisine\_CH25\_Corrige.docx

# Chapitre 26 - L'approche sensorielle, le dressage et l'envoi

#### - Vidéo

Le succès du Who's Bar • Le\_succes\_du\_WHOs\_Bar.mp4

#### - Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 26 • 164792 Cuisine CH26 Corrige.docx