

# 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](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