

# Sciences appliquées - CAP Cuisine et CAP Commercialisation et services en HCR (Éd.2017)

## Liste des ressources

### Découvrez la transversalité des ouvrages

- **Livre du professeur :**

Tableaux de transversalité des ouvrages de la collection • transversalite\_CAP\_CS\_et\_Cuisine.pdf

### Chapitre 1 - L'hygiène du personnel

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 1 • 09164794\_Chap01\_corrige.docx

- **Vidéos :**

Vidéo - Procédure de lavage antiseptique des mains • <http://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Protocole-de-nettoyage-et-de>

- **Vidéos :**

Vidéo - La tenue en service • <http://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-tenue-professionnelle-de>

### Chapitre 2 - Les règles de sécurité

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 2 • 09164794\_Chap02\_corrige.docx

### Chapitre 3 - Les bons gestes de manutention

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 3 • 09164794\_Chap03\_corrige.docx

- **Vidéos :**

Vidéo - La manutention en restauration • <https://www.youtube.com/watch?v=Y3oNWe3gR0s>

### Chapitre 4 - La réception des marchandises

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 4 • 09164794\_Chap04\_corrige.docx

### Chapitre 5 - Les conditions de croissance des micro-organismes

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 5 • 09164794\_Chap05\_corrige.docx

- **Fichiers élèves :**

Ateliers expérimentaux - Chapitre 5 - Tableau à compléter • 09164794\_CH05\_Atelier\_B.docx

### Chapitre 6 - Les biocontaminations en restauration

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 6 • 09164794\_Chap06\_corrige.docx

- Fichiers élèves :

Ateliers expérimentaux - Chapitre 6 - Tableaux à compléter • 09164794\_CH06\_Atelier\_A\_B.docx

## Chapitre 7 - Les contaminants physiques et chimiques

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 7 • 09164794\_Chap07\_corrige.docx

- Vidéos :

Vidéo - Procédure de lavage des légumes • <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Denrees-d-origine-vegetale>

## Chapitre 8 - La réglementation sanitaire

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 8 • 09164794\_Chap08\_corrige.docx

## Chapitre 9 - Les techniques de conservation

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 9 • 09164794\_Chap09\_corrige.docx

- Fichiers élèves :

Ateliers expérimentaux - Chapitre 9 - Tableau à compléter • 09164794\_CH09\_Atelier\_Q3.docx

## Chapitre 10 - Les appareils produisant du froid

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 10 • 09164794\_Chap10\_corrige.docx

## Chapitre 11 - Les appareils produisant de la chaleur

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 11 • 09164794\_Chap11\_corrige.docx

## Chapitre 12 - Les procédés de distribution

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 12 • 09164794\_Chap12\_corrige.docx

## Chapitre 13 - Les produits d'entretien

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 13 • 09164794\_Chap13\_corrige.docx

- Fichiers élèves :

Ateliers expérimentaux - Chapitre 13 - Tableau à compléter • 09164794\_CH13\_Atelier\_B.docx

- Vidéos :

Vidéo - Les risques chimiques • <https://www.youtube.com/watch?v=UhrmOEPXr0w>

## Chapitre 14 - La qualité sanitaire de la production

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 14 • 09164794\_Chap14\_corrige.docx

## Chapitre 15 - Les constituants alimentaires

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 15 • 09164794\_Chap15\_corrige.docx

## **Chapitre 16 - Les règles d'une alimentation raisonnée**

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 16 • 09164794\_Chap16\_corrige.docx

- **Fichiers élèves :**

Ateliers expérimentaux - Chapitre 16 - Tableau à compléter - Excel • 09164794\_CH16\_Atelier\_Q4.xlsx

- **Fichiers élèves :**

Ateliers expérimentaux - Chapitre 16 - Tableau à compléter - Word • 09164794\_CH16\_AtelierQ4.docx

- **Fichiers élèves :**

Ateliers expérimentaux - Chapitre 16 - Fabrique à menus • <http://www.mangerbouger.fr/Manger-Mieux/Vos-outils/Fabrique-a-menus>

## **Chapitre 17 - Les conséquences de l'alimentation**

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 17 • 09164794\_Chap17\_corrige.docx

- **Fichiers élèves :**

Ateliers expérimentaux - Chapitre 17 - Tableau à compléter • 09164794\_CH17\_Atelier\_Q1.docx

## **Chapitre 18 - Les comportements alimentaires**

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 18 • 09164794\_Chap18\_corrige.docx

## **Chapitre 19 - Les procédures de nettoyage**

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 19 • 09164794\_Chap19\_corrige.docx

- **Vidéos :**

Vidéo - Le protocole de nettoyage et de désinfection : les sols • <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Protocole-de-nettoyage-et-de,531>

- **Vidéos :**

Vidéo - Le protocole de nettoyage et de désinfection : la fin de service • <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/La-fin-de-service>

## **Chapitre 20 - Les transformations physico-chimiques des aliments**

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 20 • 09164794\_Chap20\_corrige.docx

- **Fichiers élèves :**

Ateliers expérimentaux - Chapitre 20 - Tableaux à compléter • 09164794\_CH20\_Atelier\_A\_B.docx

## **Chapitre 21 - Les transformations des aliments par les micro-organismes**

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 21 • 09164794\_Chap21\_corrige.docx

## **Chapitre 22 - Le respect de l'environnement**

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 22 • 09164794\_Chap22\_corrige.docx