

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.ac-versailles.fr/restauration/Protocole-de-nettoyage-et-de>

- **Vidéos :**

Vidéo - La tenue en service • <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/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://youtu.be/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