

Cuisine - CAP Cuisine (Ed. 2021)

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