

Cuisine - CAP Cuisine (Ed. 2024)

Liste des ressources

Pôle 1 - Organisation de la production de cuisine

Chapitre 1 - Connaître les circuits d’approvisionnement

- Corrigés :

Corrigé du chapitre 1 • 503813_CH01_corrige.pdf

- Synthèse rédigée :

Synthèse rédigée du chapitre 1 • 503813_CH01_synthese.docx

Chapitre 2 - Contrôler et stocker les marchandises

- Corrigés :

Corrigé du chapitre 2 • 503813_CH02_corrige.pdf

- Synthèse rédigée :

Synthèse rédigée du chapitre 2 • 503813_CH02_synthese.docx

Chapitre 3 - Connaître les conditionnements respectueux de l’environnement

- Corrigés :

Corrigé du chapitre 3 • 503813_CH03_corrige.pdf

- Synthèse rédigée :

Synthèse rédigée du chapitre 3 • 503813_CH03_synthese.docx

Chapitre 4 - Organiser sa production culinaire

- Corrigés :

Corrigé du chapitre 4 • 503813_CH04_corrige.pdf

- Synthèse rédigée :

Synthèse rédigée du chapitre 4 • 503813_CH04_synthese.docx

Chapitre 5 - Utiliser les gammes de produits

- Corrigés :

Corrigé du chapitre 5 • 503813_CH05_corrige.pdf

- Synthèse rédigée :

Synthèse rédigée du chapitre 5 • 503813_CH05_synthese.docx

Chapitre 6 - Identifier les oeufs, les laits, les crèmes et les fromages dans un plat

- Corrigés :

Corrigé du chapitre 6 • 503813_CH06_corrige.pdf

- Synthèse rédigée :

Synthèse rédigée du chapitre 6 • 503813_CH06_synthese.docx

Chapitre 7 - Réceptionner les viandes de boucherie, les gibiers et les volailles

- Corrigés :

Corrigé du chapitre 7 • 503813_CH07_corrige.pdf

- **Synthèse rédigée :**

Synthèse rédigée du chapitre 7 • 503813_CH07_synthese.docx

Chapitre 8 - Réceptionner les produits d'eau de mer et d'eau douce

- **Corrigés :**

Corrigé du chapitre 8 • 503813_CH08_corrige.pdf

- **Synthèse rédigée :**

Synthèse rédigée du chapitre 8 • 503813_CH08_synthese.docx

Chapitre 9 - Réceptionner les fruits et légumes

- **Corrigés :**

Corrigé du chapitre 9 • 503813_CH09_corrige.pdf

- **Synthèse rédigée :**

Synthèse rédigée du chapitre 9 • 503813_CH09_synthese.docx

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

- **Corrigés :**

Corrigé du chapitre 10 • 503813_CH10_corrige.pdf

- **Synthèse rédigée :**

Synthèse rédigée du chapitre 10 • 503813_CH10_synthese.docx

Chapitre 11 - Identifier les matières grasses utilisées en cuisine et en pâtisserie

- **Corrigés :**

Corrigé du chapitre 11 • 503813_CH11_corrige.pdf

- **Synthèse rédigée :**

Synthèse rédigée du chapitre 11 • 503813_CH11_synthese.docx

Chapitre 12 - Organiser son travail selon les principaux types de production culinaire

- **Corrigés :**

Corrigé du chapitre 12 • 503813_CH12_corrige.pdf

- **Synthèse rédigée :**

Synthèse rédigée du chapitre 12 • 503813_CH12_synthese.docx

Chapitre 13 - Repérer les locaux de production

- **Corrigés :**

Corrigé du chapitre 13 • 503813_CH13_corrige.pdf

- **Synthèse rédigée :**

Synthèse rédigée du chapitre 13 • 503813_CH13_synthese.docx

Chapitre 14 - Identifier la sécurité dans les locaux

- **Corrigés :**

Corrigé du chapitre 14 • 503813_CH14_corrige.pdf

- **Synthèse rédigée :**

Synthèse rédigée du chapitre 14 • 503813_CH14_synthese.docx

Chapitre 15 - Identifier et nommer les matériels de cuisine

- **Corrigés :**

Corrigé du chapitre 15 • 503813_CH15_corrige.pdf

- **Synthèse rédigée :**

Synthèse rédigée du chapitre 15 • 503813_CH15_synthese.docx

Pôle 2 - Préparation et distribution de la production de cuisine

Chapitre 16 - Identifier un concept et un projet professionnel

- **Corrigés :**

Corrigé du chapitre 16 • 503813_CH16_corrige.pdf

- **Synthèse rédigée :**

Synthèse rédigée du chapitre 16 • 503813_CH16_synthese.docx

Chapitre 17 - Identifier les différents acteurs d'une brigade de cuisine

- **Corrigés :**

Corrigé du chapitre 17 • 503813_CH17_corrige.pdf

- **Synthèse rédigée :**

Synthèse rédigée du chapitre 17 • 503813_CH17_synthese.docx

Chapitre 18 - Respecter l'hygiène en cuisine et organiser le poste de travail

- **Corrigés :**

Corrigé du chapitre 18 • 503813_CH18_corrige.pdf

- **Synthèse rédigée :**

Synthèse rédigée du chapitre 18 • 503813_CH18_synthese.docx

Chapitre 19 - Maîtriser une cuisine écoresponsable

- **Corrigés :**

Corrigé du chapitre 19 • 503813_CH19_corrige.pdf

- **Synthèse rédigée :**

Synthèse rédigée du chapitre 19 • 503813_CH19_synthese.docx

Chapitre 20 - Maîtriser les modes de cuisson

- **Corrigés :**

Corrigé du chapitre 20 • 503813_CH20_corrige.pdf

- **Synthèse rédigée :**

Synthèse rédigée du chapitre 20 • 503813_CH20_synthese.docx

Chapitre 21 - Identifier les fonds, les liaisons et les sauces de base

- **Corrigés :**

Corrigé du chapitre 21 • 503813_CH21_corrige.pdf

- **Synthèse rédigée :**

Synthèse rédigée du chapitre 21 • 503813_CH21_synthese.docx

Chapitre 22 - Identifier les beurres composés, les farces, les sauces émulsionnées froides

- Corrigés :

Corrigé du chapitre 22 • 503813_CH22_corrige.pdf

- Synthèse rédigée :

Synthèse rédigée du chapitre 22 • 503813_CH22_synthese.docx

Chapitre 23 - Identifier les pâtisseries

- Corrigés :

Corrigé du chapitre 23 • 503813_CH23_corrige.pdf

- Synthèse rédigée :

Synthèse rédigée du chapitre 23 • 503813_CH23_synthese.docx

Chapitre 24 - Découvrir l'histoire de la cuisine contemporaine

- Corrigés :

Corrigé du chapitre 24 • 503813_CH24_corrige.pdf

- Synthèse rédigée :

Synthèse rédigée du chapitre 24 • 503813_CH24_synthese.docx

Chapitre 25 - Reconnaître et adapter la cuisine régionale

- Corrigés :

Corrigé du chapitre 25 • 503813_CH25_corrige.pdf

- Synthèse rédigée :

Synthèse rédigée du chapitre 25 • 503813_CH25_synthese.docx

Chapitre 26 - Analyser, dresser, envoyer et communiquer sur un plat

- Corrigés :

Corrigé du chapitre 26 • 503813_CH26_corrige.pdf

- Synthèse rédigée :

Synthèse rédigée du chapitre 26 • 503813_CH26_synthese.docx