

Culture professionnelle de la cuisine et du service - Bacs Pro Cuisine & Commercialisation et services en restauration [2^{de}]

Liste des ressources

Partie 1 - Découvrir la FMHR

Chapitre 1 - Identifier les différents concepts de restauration et leurs évolutions

- Livre du professeur :

Chapitre 1 - Corrigé • 167258_chapitre01_corrige.docx

Chapitre 2 - Découvrir les différents métiers de la restauration

- Livre du professeur :

Chapitre 2 - Corrigé • 167258_chapitre02_corrige.docx

Partie 2 - Organiser la production et le service

Chapitre 3 - Identifier, organiser et entretenir les espaces de vente et de production

- Livre du professeur :

Chapitre 3 - Corrigé • 167258_chapitre03_corrige.docx

Chapitre 4 - Mettre en place et gérer son poste de production

- Livre du professeur :

Chapitre 4 - Corrigé • 167258_chapitre04_corrige.docx

Chapitre 5 - Organiser la mise en place

- Livre du professeur :

Chapitre 5 - Corrigé • 167258_chapitre05_corrige.docx

Partie 3 - Contribuer à l'approvisionnement et au stockage des marchandises

Chapitre 6 - Connaître et sélectionner les matières premières

- Livre du professeur :

Chapitre 6 - Corrigé • 167258_chapitre06_corrige.docx

Chapitre 7 - Commander ses matières premières dans une démarche de développement durable

- Livre du professeur :

Chapitre 7 - Corrigé • 167258_chapitre07_corrige.docx

- Fichiers élève :

Chapitre 7 - Experts 2 - Bon de commande • 167258_chapitre07_experts_2_modele_bon_commande.xlsx

- Fichiers professeur :

Chapitre 7 - Experts 2 - Corrigé du bon de commande • 167258_chapitre07_experts_2_modele_bon_commande_corrige.xlsx

Chapitre 8 - Organiser les opérations d'approvisionnement et de stockage

- Livre du professeur :

Chapitre 8 - Corrigé • 167258_chapitre08_corrige.docx

Partie 4 - Cuisiner et servir

Chapitre 9 - Apprêter les matières premières

- Livre du professeur :

Chapitre 9 - Corrigé • 167258_chapitre09_corrige.docx

Chapitre 10 - Réaliser les fonds, fumets, liaisons, sauces, coulis et jus de base

- Livre du professeur :

Chapitre 10 - Corrigé • 167258_chapitre10_corrige.docx

Chapitre 11 - Connaître les principaux desserts et les pâtes de base

- Livre du professeur :

Chapitre 11 - Corrigé • 167258_chapitre11_corrige.docx

Chapitre 12 - Réaliser et maîtriser les cuissons

- Livre du professeur :

Chapitre 12 - Corrigé • 167258_chapitre12_corrige.docx

Chapitre 13 - Connaître et réaliser les principaux potages et hors-d'œuvre

- Livre du professeur :

Chapitre 13 - Corrigé • 167258_chapitre13_corrige.docx

Chapitre 14 - Découvrir les principaux mets à base de produits de la mer, de viandes et d'œufs

- Livre du professeur :

Chapitre 14 - Corrigé • 167258_chapitre14_corrige.docx

Chapitre 15 - Identifier les différentes garnitures et les règles de base du dressage

- Livre du professeur :

Chapitre 15 - Corrigé • 167258_chapitre15_corrige.docx

Chapitre 16 - Servir les mets

- Livre du professeur :

Chapitre 16 - Corrigé • 167258_chapitre16_corrige.docx

Chapitre 17 - Servir les principales boissons sans alcool

- Livre du professeur :

Chapitre 17 - Corrigé • 167258_chapitre17_corrige.docx

Chapitre 18 - Servir des boissons alcoolisées

- Livre du professeur :

Chapitre 18 - Corrigé • 167258_chapitre18_corrige.docx

Partie 5 - Communiquer et commercialiser

Chapitre 19 - Gérer la relation client

- **Livre du professeur :**

Chapitre 19 - Corrigé • 167258_chapitre19_corrige.docx

Chapitre 20 - Présenter les supports de vente

- **Livre du professeur :**

Chapitre 20 - Corrigé • 167258_chapitre20_corrige.docx

Chapitre 21 - Conseiller la clientèle

- **Livre du professeur :**

Chapitre 21 - Corrigé • 167258_chapitre21_corrige.docx

Chapitre 22 - Prendre les commandes et communiquer au sein de l'équipe

- **Livre du professeur :**

Chapitre 22 - Corrigé • 167258_chapitre22_corrige.docx

Activités numériques

- **Activités numériques :**

Activités numériques - logiciel melba • 167258_activites_numeriques_melba.pdf