

Sciences appliquées - Bacs Pro Cuisine & Commercialisation et services en restauration [2^{de}]

Liste des ressources

Fiche d'identité - Hôtel-Restaurant Les Saisons

- **Plan interactif :**

Plan en version interactive •

https://biblio.nathan.fr/epubs/NATHAN/bibliomanuels/ressources/9782091672588/20210219_NathanPlan3D/index.html

PARTIE 1 - Découvrir la FMHR

Chapitre 1 - Prendre en compte les besoins du client

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 1 • 09169460_002_CH01.docx

- **Vidéo :**

La qualité organoleptique des aliments • <https://youtu.be/xUWi30IpW6Y>

- **Vidéo :**

Déjeuner : quelles sont les habitudes alimentaires des Français ? • <https://actu.orange.fr/france/videos/dejeuner-quelles-sont-les-habitudes-alimentaires-des-francais-CNT0000019pHyE.html>

PARTIE 2 - Organiser la production et le service

Chapitre 2 - Éviter les risques liés à l'activité physique

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 2 • 09169460_003_CH02.docx

- **Vidéo :**

Les dangers en restauration • <https://youtu.be/sfUsh5K4it0>

- **Vidéo :**

Prévention des troubles musculo-squelettiques • <https://youtu.be/a4niEbOorAk?t=12>

Chapitre 3 - Prévenir les contaminations microbiennes

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 3 • 09169460_004_CH03.docx

- **Vidéo :**

La tenue professionnelle en EHPAD • <https://youtu.be/uaDi7RfVmwQ>

- **Vidéo :**

Comment bien se laver les mains avec du gel hydroalcoolique ou du savon • https://youtu.be/4_mIVSYLZXo

Chapitre 4 - Respecter la marche en avant

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 4 • 09169460_005_CH04.docx

- Vidéo :

La contamination croisée • <https://youtu.be/a-g7wOkE8bw>

- Vidéo :

La marche en avant en cuisine professionnelle • <https://youtu.be/i6CyWJJ0MFs>

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

Chapitre 5 - Connaître les produits d'entretien

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 5 • 09169460_006_CH05.docx

Chapitre 6 - Entretenir le matériel et les locaux

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 6 • 09169460_007_CH06.docx

PARTIE 4 - Cuisiner et servir

Chapitre 7 - Réaliser les préparations préliminaires

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 7 • 09169460_008_CH07.docx

- Vidéo :

Éplucher et laver des légumes destinés à être cuits • http://video.crdp.ac-versailles.fr/restauration/14/1410_desinfection_legumes_acuire.mp4

Chapitre 8 - Prélever les plats témoins

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 8 • 09169460_009_CH08.docx

- Vidéo :

Les échantillons plats témoins en restauration • <https://youtu.be/AGGi5tV5318>

PARTIE 5 - Communiquer et commercialiser

Chapitre 9 - Repérer les valeurs nutritionnelles des groupes alimentaires

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 9 • 09169460_010_CH09.docx

- Vidéo :

Les vitamines c'est quoi ? • https://youtu.be/Sc_USidar2c

- Vidéo :

Qu'est-ce qu'un acide gras ? • <https://youtu.be/kdl0JUYYMo08>

Chapitre 10 - Comprendre les apports alimentaires

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 10 • 09169460_011_CH10.docx

- Vidéo :

Au cœur des organes la digestion • <https://youtu.be/AnmHhWsGQdA>

Chapitre 11 - Équilibrer les apports alimentaires

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 11 • 09169460_012_CH11.docx

- **Vidéo :**

Le dispositif Nutri-Score – Infographie pédagogique • <https://youtu.be/D9rFCgZa9zs>

Chapitre 12 - Connaître les conséquences d'une alimentation déséquilibrée

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 12 • 09169460_013_CH12.docx