

# Culture professionnelle de la cuisine - Bac Pro Cuisine [1<sup>re</sup>/T<sup>le</sup>] - Ed. 2022

## Liste des ressources

### Conseils et exemples d'utilisation de l'ouvrage

**- Fichiers professeur :**

Pistes pour mettre ses élèves en activité avec l'ouvrage Nathan • Conseils\_utilisation\_ouvrage\_cuisine.pdf

### Activités en co-intervention - Français/cuisine

**- Fichiers élève :**

Activités co-intervention français/cuisine • 167584\_activites\_co\_inter\_francais\_cuisine.pdf

**- Fichiers professeur :**

Activités co-intervention français/cuisine - Corrigés • 167584\_activites\_co\_inter\_francais\_cuisine\_corrige.docx

### Activités en co-intervention - Mathématiques/cuisine

**- Fichiers élève :**

Activités co-intervention mathématiques/cuisine • 167584\_activites\_co\_inter\_maths\_Cuisine.pdf

### Activités MELBA

**- Fichiers élève :**

Activités MELBA • ACTIVITES\_NUMERIQUES\_2022\_VF.pdf

### Chapitre 1 - Planifier, gérer et distribuer la production

**- Livre du professeur :**

Chapitre 1 - Corrigé • 167584\_Ch01\_corrige.docx

**- Fichiers élève :**

Chapitre 1 - Atelier expérimental - Trame fiche technique • 167584\_Chap01\_trame\_fiche\_technique.xlsx

**- Fichiers élève :**

Chapitre 1 - Atelier expérimental - Trame planigramme • 167584\_Chap01\_trame\_planigramme.xlsx

### Chapitre 2 - Savoir apprêter, tailler, découper et décorer les matières premières

**- Livre du professeur :**

Chapitre 2 - Corrigé • 167584\_Ch02\_corrige.docx

### Chapitre 3 - Maîtriser la réalisation des fonds, sauces et liaisons

**- Livre du professeur :**

Chapitre 3 - Corrigé • 167584\_Ch03\_corrige.docx

### Chapitre 4 - Optimiser les cuissons

- Livre du professeur :

Chapitre 4 - Corrigé • 167584\_Ch04\_corrige.docx

## **Chapitre 5 - Proposer des entrées et des plats qui valorisent les produits végétaux**

- Livre du professeur :

Chapitre 5 - Corrigé • 167584\_Ch05\_corrige.docx

## **Chapitre 6 - Maîtriser l'art de cuisiner les produits de la mer et d'eau douce**

- Livre du professeur :

Chapitre 6 - Corrigé • 167584\_Ch06\_corrige.docx

## **Chapitre 7 - Maîtriser l'art de cuisiner les viandes de boucherie**

- Livre du professeur :

Chapitre 7 - Corrigé • 167584\_Ch07\_corrige.docx

## **Chapitre 8 - Maîtriser l'art de cuisiner les œufs**

- Livre du professeur :

Chapitre 8 - Corrigé • 167584\_Ch08\_corrige.docx

## **Chapitre 9 - Valoriser les abats**

- Fichiers professeur :

Chapitre 9 - Corrigé • 167584\_Ch09\_corrige.docx

## **Chapitre 10 - Maîtriser l'art de cuisiner les volailles**

- Fichiers professeur :

Chapitre 10 - Corrigé • 167584\_Ch10\_corrige.docx

- Fichiers élève :

Chapitre 10 - Atelier expérimental - Tableau prix morceaux • 167584\_Chap10\_tableau\_prix\_morceaux.pdf

## **Chapitre 11 - Connaître les caractéristiques de la cuisine des gibiers**

- Livre du professeur :

Chapitre 11 - Corrigé • 167584\_Ch11\_corrige.docx

## **Chapitre 12 - Dresser les préparations de manière créative**

- Livre du professeur :

Chapitre 12 - Corrigé • 167584\_Ch12\_corrige.docx

## **Chapitre 13 - Réaliser les desserts**

- Livre du professeur :

Chapitre 13 - Corrigé • 167584\_Ch13\_corrige.docx

## **Chapitre 14 - Proposer des plats créatifs en respectant l'équilibre et le développement des saveurs**

- Livre du professeur :

Chapitre 14 - Corrigé • 167584\_Ch14\_corrige.docx

## **Chapitre 15 - Optimiser la communication avec les clients et l'équipe pour améliorer la satisfaction**

- Livre du professeur :

Chapitre 15 - Corrigé • 167584\_Ch15\_corrige.docx

## **Chapitre 16 - Adapter l'offre aux habitudes de consommation des clients et aux nouvelles tendances**

- Livre du professeur :

Chapitre 16 - Corrigé • 167584\_Ch16\_corrige.docx

## **Chapitre 17 - Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle**

- Livre du professeur :

Chapitre 17 - Corrigé • 167584\_Ch17\_corrige.docx

## **Chapitre 18 - Identifier et contrôler une démarche qualité**

- Livre du professeur :

Chapitre 18 - Corrigé • 167584\_Ch18\_corrige.docx

## **Chapitre 19 - Maîtriser et faire respecter la réglementation en termes d'hygiène et de sécurité**

- Livre du professeur :

Chapitre 19 - Corrigé • 167584\_Ch19\_corrige.docx

## **Cartes des restaurants**

- Documents contextes restaurants :

Archibald - Carte des mets et des boissons • Archibald\_carte.pdf

- Documents contextes restaurants :

LoKal - Carte • Lokal\_carte.pdf

- Documents contextes restaurants :

Le District - Carte du bar • District\_Carte\_Bar\_Cocktails.pdf

- Documents contextes restaurants :

Le District - Carte du brunch • District\_Carte\_brunchs.pdf

- Documents contextes restaurants :

Le District - Carte des mets • District\_Carte\_mets.pdf

**- Documents contextes restaurants :**

Le District - Carte du petit déjeuner • District\_Carte\_Petits\_Dej.pdf

**- Documents contextes restaurants :**

L'Éveil des sens - Carte des mets • Eveil\_des\_Sens\_Carte\_mets.pdf

**- Documents contextes restaurants :**

L'Éveil des sens - Carte des vins • Eveil\_des\_Sens\_Carte\_vins.pdf

## **Interviews des directeurs.trices des restaurants**

**- Documents contextes restaurants :**

Archibald - Interview : le mot du directeur • archibald\_interview.mp3

**- Documents contextes restaurants :**

Le District - Interview : le mot de la directrice • district\_interview.mp3

**- Documents contextes restaurants :**

L'Éveil des sens - Interview : le mot de la directrice • eveil\_des\_sens\_interview.mp3

**- Documents contextes restaurants :**

LoKal - Interview : le mot du directeur • lokal\_interview.mp3