

Culture professionnelle de la cuisine - Bac Pro Cuisine [1^{re}/T^{le}]

- 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