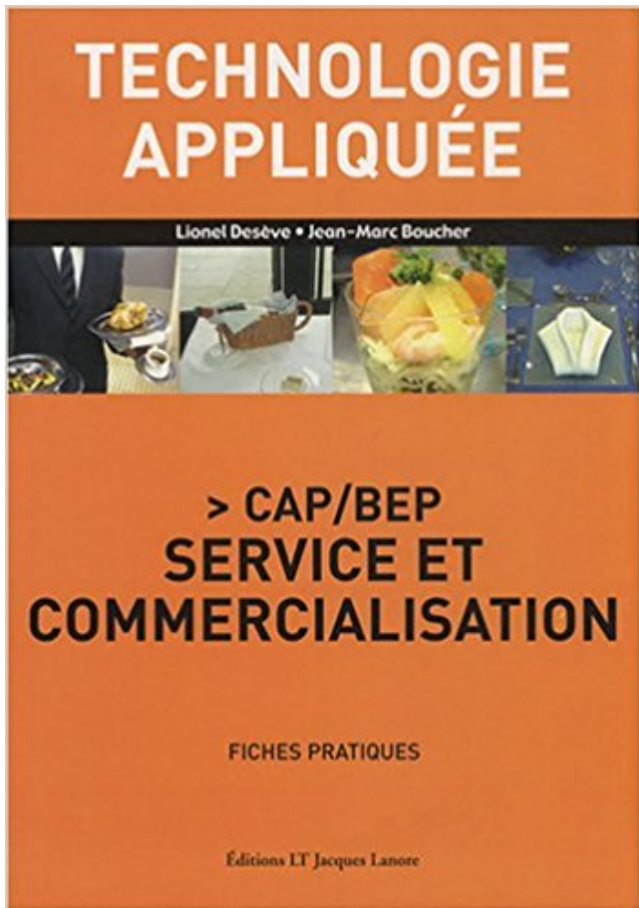


Technologie appliquée CAP/BEP Service et commercialisation : Fiches pratiques PDF - Télécharger, Lire



TÉLÉCHARGER

LIRE

ENGLISH VERSION

DOWNLOAD

READ

Description

Une technologie appliquée complète sur le service des digestifs au restaurant : eaux-de-vie blanches, . Cette T.A. se compose d'une fiche d'intentions pédagogique, d'une fiche de déroulement de séance, . B.E.P. des métiers de l'hôtellerie.

16 févr. 2012 . Cependant, le serveur en charge de la commercialisation du vin ne peut se contenter de ... En Technologie appliquée²⁰ et Travaux pratiques Services et . issus obligatoirement de B.E.P. ou C.A.P. détenaient ainsi des pré-requis en . un sujet satellitaire au service du vin, « Fiches techniques vins ».

CAP Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant 2017 . de notation académique de synthèse BEP et Bac Pro Commercialisation et services en restauration . restauration - tourisme en région Normandie 2016 · Exemples de fiches de technologie appliquée .. CAP pâtissier · Fiche pédagogique de pratique.

Cours pratique de service et commercialisation en restauration. Cours théorique à des élèves en Bac Pro Service de technologie appliquée. Aujourd'hui. Juin 2017 . Réalisation menus; animations; fiches techniques. Mise en place de . BEP ET CAP DE Cuisine Lycée Hôtelier Flora Tristan, La Ferte Mace. BEP ET CAP DE.

1 avr. 2015 . l'enseignement est tourné vers les techniques de commercialisation sans ... 20 La technologie appliquée est un cours de « travaux pratiques fictifs » . 23 F. JARDIN, Y.

QUILLIEN, Fiches techniques fromages 62 fiches, Éditions BPI, 2003 . 27 K. STENGEL, Technologie de service CAP Restaurant BEP.

Découvrez Technologie appliquée CAP/BEP Service et commercialisation - Fiches pratiques le livre de Lionel Desève sur decitre.fr - 3ème libraire sur Internet.

Professeur de Service et Commercialisation . les propositions de thèmes de technologie appliquée .. S2 Technologie du service .. dépendent de l'importance de l'établissement et du type de restauration pratiqué. .. o CAP - BEP : niveau V, ... organisation et production culinaire (les fiches du précédent baccalauréat.

Retrouvez les livres les plus populaires de la catégorie Hotellerie BEP - CAP . La Technologie En Boulangerie Cap Boulanger - Tome 1, La Culture . Sciences Appliquées Cap Cuisine Et Cap Commercialisation Et Services En . Travaux Pratiques De Cuisine Cap-Bep-Bth - Fiches Techniques De Fabrication de Michel.

12 avr. 2012 . EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée ..

Grille d'auto-analyse et d'aide à la rédaction d'une fiche bilan de compétence . . Cadre de l'épreuve E 31 – Pratique professionnelle BEP « Restauration option Commercialisation et Services en Restauration » - Épreuve.

30 juin 2016 . Exemple de fiche d'intention et de scénario pédagogique . . Situation 2 - pratique et orale . . en un an après un premier C.A.P., voire un B.E.P. ou une classe de .. Enseignants de service et commercialisation, de cuisine, de gestion .. La modalité pédagogique « technologie appliquée » est mise en.

Technologie appliquée CAP/BEP Cuisine : Fiches pratiques. Agrandissez .. Technologie appliquée CAP/BEP Service et commercialisation : Fiches pratiques.

prestations, de réaliser la mise en place, de gérer le service, de servir les mets et . Etre titulaire d'un CAP Restaurant, d'un BEP Hotellerie Restauration option . Technologie . Pratique professionnelle. - Mercatique et Gestion appliquée.

sionnels et de leur diplôme intermédiaire CAP ou BEP peut être effectuée. CoNtRôle eN

CouRs . VI. fICHe de sYNtHèse des sItuAtIoNs d'éVALuAtIoN . et sciences sociales

Appliquées 143 .. U33. 3. Mise en service, réglage, contrôle et maintenance. Pratique égale ... Épreuve de Sciences et Technologie U2. 4.

En quoi consiste le bac pro commercialisation et services en restauration ?Ce bac pro .

Conseils pratiques . Ouvert aux élèves de troisième, aux titulaires de BEP et CAP, le bac professionnel commercialisation et services en . polyvalence organisation et production culinaire, technologie appliquée, sciences appliquées.

14 juil. 2011 . Article 1 - Il est créé la spécialité « commercialisation et services en restauration

.. de technologie et la sous-épreuve de sciences appliquées. . Le candidat porte ensuite par écrit, sur une fiche à compléter, les ... de terminale) ou en formation de CAP « restaurant » ou CAP « services en brasserie café ».

3.2 Un diplôme intermédiaire, le BEP Restauration à deux options . en commercialisation et services en restauration « de professionnel qualifié ... métier », la gestion appliquée et les sciences appliquées. .. Les enseignements relatifs à la pratique et à la technologie seront assurés par les .. 1ère année CAP. Tle CAP.

Détails et déroulement de l'examen pour la formation cap cuisine du Centre Européen . Si vous êtes titulaire d'un CAP, BEP ou de tout diplôme supérieur, vous êtes . de son environnement sur 40 points (technologie 16, sciences appliquées 16, . En tout début d'épreuve, le candidat reçoit les deux fiches techniques des.

Ouvert aux élèves de troisième, aux titulaires de BEP et CAP, le Bac professionnel permet d'acquérir des connaissances dans un domaine précis. Préparé en 3.

TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE, Fiches techniques de fabrication, par M. Maincent . MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT - BEP/CAP - en deux tomes, . SERVICE ET COMMERCIALISATION, par C. Nadiras et I. Boussange .. SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE – CAP/BEP,.

28 juil. 2015 . . de la formation : Niveau V (CAP, BEP, CFPA du premier degré) . Pratique professionnelle. - Information et . Biologie générale appliquée. - Technologie des produits, des matériels et cosmétologie. - Réglementation des . Commercialisation des produits et des services. . Fiches techniques. Sketchs en.

BEP, CFPA du premier degré) . Le titulaire du CAP Restaurant est apte à remplir immédiatement la fonction de commis . l'accueil, la commercialisation et le service des mets et des boissons sous l'autorité . Technologie de service - Travaux pratiques . Mathématiques appliquées - Sciences physiques et chimiques.

Technologie appliquée CAP/BEP Cuisine : Fiches pratiques. File name: . Technologie appliquée CAP/BEP Service et commercialisation : Fiches pratiques.

Option commercialisation et services en restauration . Niveau. Niveau V (CAP, BEP) . Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée); Unité . Pratique professionnelle) . Inscrit de droit - Voir la fiche RNCP n°12803.

échanges d'expériences par la pratique des techniques culinaires et la pratique du service et . Après un CAP Restaurant, Service Hôtelier, autres CAP, BEP hôtellerie Restauration, classe de seconde bac . Technologie Restaurant groupe . Sciences appliquées . Option :

Commercialisation et Services en Restauration.

14 janv. 2014 . BP Arts du Service et Commerc. . de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation. . Actualités · Informations Pratiques . CAP Cuisine BEP Hôtellerie Restauration option Cuisine . de l'entreprise hôtelière; Sciences appliquées aux équipements . Création de fiches techniques

organisation et production culinaire; technologie culinaire; gestion des . de restaurant; technologie appliquée cuisine; techniques de cuisine; entretien et mise en place du . économie, gestion, ressources humaines, commercialisation de produits, etc. Les formations en cuisine comportent une grande partie de pratique,.

Vous recherchez un livre dédié au CAP/BEP Esthétique Cosmétique ? . Il a notamment acquis une bonne pratique des soins du visage et du corps, . Fiches de revision. cap d'esthetique - cosmetique - parfumerie 4e ed. ... de commercialisation, de l'organisation des structures et de la technologie des . Service client.

Fiche formation CAP RESTAURANT. . Niveau V (CAP-BEP) . Dans le respect des consignes et règles d'hygiène et de sécurité, il assure l'accueil, la commercialisation et le service des .

place et services des mets et boissons; Technologie, sciences appliquées et . -Exercices pratiques, mises en situation professionnelle.

11 déc. 2013 . Service documentation de l'Etudiant . Pour chaque diplôme (CAP, BEP, bacs professionnels, brevets professionnels et . Pratique professionnelle. - Technologie. - Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements . des stocks, au contrôle qualité et à la commercialisation des produits.

Etre titulaire d'un diplôme de niveau V (CAP/BEP) en cuisine. . Travaux Pratiques.

Technologie. Sciences Appliquées. Arts Appliqués. Communication. Gestion / Législation.

Vous souhaitez télécharger cette fiche : Cliquer ici . MC Cuisinier en Desserts de Restaurant · CAP Commercialisation et Services en Hôtel, Café,.

BP Restaurant / Arts du service et commercialisation en restauration. N° Carif : ... Niveau V : CAP Restaurant, BEP Hôtellerie-restauration. Niveau IV : BT.

pour CAP Restaurant ou BEP dominante Services 10 .. Le professeur bâtit la situation d'évaluation (sujet pratique) en tenant compte des listes . d'une épreuve orale de communication et commercialisation de restaurant, en langue . une évaluation unique, lors d'une séance de technologie appliquée, en mai ou juin de.

BAC Professionnel Commercialisation et Services en Restauration . Atelier Expérimental, atelier de pratique professionnelle de restaurant . Technologie de restaurant. Sciences appliquées : hygiène, équipement . Etre titulaire du CAP Restaurant, obtenu après une classe de 3e ou du BEP Hôtellerie Restauration option.

Tous les livres Paramédical : CAP- BEP Petite enfance. . 80 fiches de révision pour les EP1, EP2 et EP3. Auteur : Valérie .. Nutrition-Alimentation, Technologie . Sciences médico-sociales, Biologie générale et appliquée . Services et avantages · Nous rejoindre · Entreprises et collectivités · Partenaires · Newsletter.

4 sept. 2017 . formation CAP Boucher Greta Sud Alsace : Enseignements professionnels : Technologie et pratique professionnelle Sciences appliquées, . pour les candidats titulaires d'un CAP, BEP, BAC : nous consulter) . des produits livrés); s'associer à l'action de commercialisation (mise en . Tertiaire - Service.

et services en restauration » . Les élèves issus de CAP de la spécialité intégrant une classe de première BAC . –Situation problème technologie professionnelle, . Option Cuisine : EP1 CCF grille récapitulative BEP Restauration option Cuisine . gestion appliquée. Une étude de cas décrivant un contexte professionnel.

CAP - FORMATION PAR ALTERNANCE CAP 1 ère année Restaurant . PRATIQUES DE CUISINE, Fiches techniques de fabrication, par M. Maincent (parution . J. Coadic et R. Ortuño (parution 2010) - SERVICE ET COMMERCIALISATION, . CAP/BEP, par D. Brunet-Loiseau (parution 1995) - SCIENCES APPLIQUÉES À.

Découvrez les fiches diplômes du secteur Tourisme - Hôtellerie - Restauration. . place et service des mets et boissons- Technologie, sciences appliquées et.

26 janv. 2007 . Ces fiches servent de support aux élèves lors de la synthèse de séances de travaux pratiques ou de technologie appliquée.

10 juil. 2012 . Présentation de la formation : CAP CAP Restaurant CFA Hôtelier Public . Technologie Appliquée, Travaux Pratiques, Sciences Appliquées, . Fiche formation ajoutée par Nathalie Rouffignac | mise à jour le Mardi 10 . BAC PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION.

Accueil, Service et Commercialisation en Restaurant . Fiches techniques fromages . L'hôtel théorie et pratique .. Technologie appliquée CAP/BEP Cuisine.

30 nov. 2012 . BEP Restauration. Option : . technologique du métier, la gestion et les sciences appliquées. Fiche de . Complétez la fiche de poste du sommelier ANNEXE 2 . Technologie de

Commercialisation et Services en Restauration . un extrait de la législation sur les taux de TVA pratiqués dans la restauration.

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION (EN . technologies professionnelles . sciences appliquées . Niveau d'entrée : Niveau V (BEP, CAP) , Niveau VI Fin de scolarité .. général ainsi qu'un enseignement technologique et pratique qui doit . La fiche sur le site du ministère du Travail :

20 mai 2014 . Pour l'harmonisation des pratiques de CCF (26 juin 2014, . E11 - Sous-épreuve de technologie (E11), de sciences appliquées (E12) et . E31 - Sous-épreuve de communication et commercialisation (bac pro CSR) . E32 - Sous épreuve d'organisation et de mise en oeuvre d'un service S1 (bac pro CSR).

Imprimer la fiche . Objectifs Le titulaire du Cap Commercialisation et services en HCR exerce un poste dans les secteurs de la . Technologie de restaurant - Travaux pratiques Restaurant - Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements ; Connaissance de .

Niveau de sortie : Niveau V (BEP, CAP)

Technologie Appliquée Cap/Bep Cuisine Fiches Pratiques - broché . . Sciences Appliquées CAP Cuisine CAP Commercialisation Et Services. Livre cap cuisine.

EP1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE, SCIENCES APPLIQUÉES,. GESTION APPLIQUÉE .. (cuisine et commercialisation & services en restauration) .. Il vous remet le DOCUMENT 5 qui est une fiche pratique sur le contrat saisonnier .

Sciences appliquées 2de, 1re, terminale : bac pro cuisine, commercialisation et . Des exercices interactifs, des cas professionnels, des fiches synthétiques et des . Sciences et technologies des services 1re, terminale bac STHR 2017 . L'école de service aujourd'hui, du CAP au BTS : travaux pratiques de restaurant.

11 juil. 2004 . Pratiques Pédagogiques en Atelier Expérimental · Cuire à Court .. Technologie Appliquée, Le Service du Café, CAP Restaurant . permet à chaque élève d'utiliser ensuite ces fiches de protocole comme document de synthèse. . Le service des boissons chaudes en BEP MRH, la commercialisation des.

Technologie appliquée CAP/BEP Cuisine : Fiches pratiques. EUR 17,00. Broché. Technologie appliquée CAP/BEP Service et commercialisation : Fiches.

BAC PRO • COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION. Technologie de restaurant 1re, Tle . . niveaux en Sciences appliquées et en Technologie de restaurant ; . préparer le BEP ; ... Fiches pratiques CAP - BEP (Éd. 2006).

Des fiches qui synthétisent les notions essentielles pour préparer l'examen. .. Technologie de service CAP, 1re et 2e années Prix 2016 de l'Académie . des particularités du nouveau Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration. . 12 SCIENCES APPLIQUÉES CAP • CUISINE ET RESTAURANT Sciences.

. de mutualisation de ressources et de pratiques pédagogiques à destination des enseignants . BAC PRO CSR Commercialisation & Services en Restauration.

Conventionnée | Validation : CAP cuisine (BEPC, CAP, BEP, BPA). DOMAINES

PROFESSIONNELS : - Technologie culinaire et travaux pratiques - Sciences appliquées - Communication . -Commercialisation et distribution de la production culinaire. .. Dossiers · Panoramas sectoriels · Fiches dispositifs · Fiches réseaux.

Intitulé de la certification / habilitation professionnelle : CAP restaurant. Niveau de sortie : Niveau V (CAP, BEP). Autorité responsable de la certification : Diplôme.

COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION . Le diplôme intermédiaire est le BEP spécialité « restauration » à deux options : . copies corrigées, la fiche récapitulative de notation, les émargements des élèves) .. EP1 Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée .. oral et pratique.

Etre titulaire d'un CAP ou BEP au minimum quel que soit le métier pour être dispensé des épreuves . 2 jours et demi de formation pratique en laboratoire pédagogique; 2 jours et demi d'enseignements théoriques : technologie, sciences appliquées, prévention santé environnement, commercialisation, gestion et.

Sciences appliquées - CAP Cuisine et CAP Commercialisation et Services en HRC .

Technologie appliquée CAP/BEP Cuisine : Fiches pratiques · Sciences.

Commercialisation et Services en restauration . TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE, Fiches techniques de fabrication, par M. Maincent . MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT - BEP/CAP - en deux tomes, par I. Saujot, .. SCIENCES APPLIQUÉES Bac Pro + Corrigé, par B. Rougier, A. Chrétien, D. Laprévotte et.

2 juil. 2015 . Ce métier exige une bonne culture générale et la pratique des langues. . Voir la fiche détaillée. Les métiers de la commercialisation et de la distribution des produits .. Vous pouvez préparer le bac pro services (accueil, assistance, ... ou du BAPAAT, soit d'un CAP ou BEP avec une certaine expérience.

Sciences appliquées - CAP Cuisine et CAP Commercialisation et Services en HRC (. Neuf .

Technologie appliquée CAP/BEP Cuisine : Fiches pratiques. Neuf.

Le BP Arts du Service et Commercialisation en Restaurant en apprentissage, en alternance, .

L'enseignement professionnel : pratique professionnelle, technologie, sciences appliquées, et les . 2 années de formation et avoir en poche un CAP, un BEP ou un BAC PRO restauration. . Télécharger la fiche de la formation.

TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE, Fiches techniques de fabrication, par . MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT - BEP/CAP - en deux tomes, par I. Saujot, . SERVICE ET COMMERCIALISATION, par C. Nadiras et I. Boussange.

Technologie appliquée CAP/BEP Cuisine : Fiches pratiques de Lanore Jacques . Technologie de restaurant Bac pro 2de Commercialisation et Service en.

Titre : « Travaux pratiques de cuisine » (CAP-BEP-BTH), Fiches techniques . Titre : «

Technologie culinaire 1ère et 2ème années – CAP Cuisine . Titre : « Sciences appliquées – CAP Cuisine et CAP Commercialisation et Services en HCR.

Découvrez Technologie appliquée service et commercialisation ainsi que les autres livres de . Catégorie, MANUEL BAC PRO BEP CAP . Jeunesse - Humour - Littérature - Fiction - Bien-être - Vie pratique - Tourisme - Scolaire . En 89 fiches est couvert l'ensemble du programme de technologie appliquée de service et de.

Technologie Appliquée Cap/Bep Service Et Commercialisation, Jean Marc Boucher, Jacques Lanore Lt Eds. Des milliers de livres avec la livraison chez vous en.

Service public du ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et de .. Les titulaires d'un CAP, d'un BEP ou d'un bac pro ont le choix entre deux options : . Pour certaines poursuites d'études, vous devrez remplir une fiche passerelle. ... et technologiques et 50 % de cours techniques et pratiques en atelier. À côté.

Commercialisation et communication (écrit, oral et pratique de 1 h 30, coefficient 4) . Un niveau de troisième, un BEP ou un CAP Restaurant constituent les critères . La technologie appliquée à la restauration; Les sciences appliquées à l'.

Sciences appliquées - - cap cuisine/cap commercialisation et services en hcr - livre du professeur . Allergies et intolérances alimentaires - Fiches pratiques sur les 14 ... entre les Sciences appliquées et la Technologie culinaire et de service. .. Modules sciences appliquées à l'équipement - BEP/CAP ;livre de l'élève.

. CAP / BEP; Gestion appliquée Seconde professionnelle Bac Pro Cuisine, . La cuisine simplifiée - Du CAP au BTS et formation tout au long de la vie . Technologie professionnelle de restaurant 3e année Bac Pro 3 ans . Fiche technique . Bac Pro Cuisine, Commercialisation et

Services en Restauration (C.S.R.).

BEP : Brevet d'études professionnelles Alimentation. Nouvel intitulé . Codes des fiches ROME les plus proches : D1102 : Boulangerie - . Pratique professionnelle Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle. Vie économique et juridique de l'entreprise - Commercialisation Expression française

Les bac pro en fiches . la gestion de l'entreprise ou du rayon concerné, la commercialisation et . Technologie professionnelle Sciences appliquées - Pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel . Mais les titulaires de certains CAP (CAP Boulanger ou CAP Pâtissier) et BEP du même.

Restaurant - La technologie en 300 questions réponses - CAP BEP. BPI. 2010 . Travaux pratiques de restaurant Préparations Découpages Flambages Tome 1. BPI. 1985 . service et commercialisation, restauration et sciences appliquées, gestion et de .. AUTRES. Fiches techniques fromages - 62 fromages français.

Sélection Français - Histoire Géographie CAP/Bac Pro. Lettres-Histoire .. Gestion appliquées - CAP Cuisine et CAP Commercialisation et Services en HCR.

FICHE DIPLÔME . Titulaire d'un CAP ou BEP Métiers de la restauration (BP cuisine et restaurant); Titulaire d'un CAP ou . Technologies nouvelles et Sciences de l'Alimentation. . BP arts du service et commercialisation en restauration . Pratique professionnelle gestion des étages . Gestion appliquée, gestion hôtelière.

Le titulaire du BP Arts du service et commercialisation en restauration est un employé . Pour faire acte de candidature, il faut avoir un CAP Restaurant ou un BEP Restauration (service en salle ou cuisine). . pratique professionnelle, - technologie, . gestion appliquée, . Imprimer cette fiche; version PDF; haut de page.

Technologie appliquée - CAP/BEP Cuisine fiches pratiques - BOUCHER . livre du professeur - 1re - Tle bac pro commercialisation et services en restauration.

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant . Etre titulaire du CAP Cuisine ou BEP Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie . Technologie professionnelle. Sciences appliquées . La validation des connaissances s'effectue par épreuves ponctuelles orales, écrites ou pratiques. . Télécharger la fiche.

Dessin technique ; CAP ; livre du professeur (édition 2000) . Livres - Sciences appliquées ; CAP cuisine et restaurant ; livre du professeur (édition 2009).

TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE, Fiches techniques de fabrication, . MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT - BEP/CAP - en deux tomes, . SERVICE ET COMMERCIALISATION, par C. Nadiras et I. Boussange (parution 2009).

OPTION SERVICE ET COMMERCIALISATION. Le professionnel du service de salle incarne l'image du restaurant. À ce titre, il doit faire . Technologie appliquée de restauration. • Sciences . certification intermédiaire (obtention du BEP ou du CAP). Elle . directement à TECOMAH, sans tenir compte de la Fiche. Navette de.

Calculatrice universelle CAP/BAC CSR et Cuisine de notation par profil. . Exemples de sujets de technologie et gestion . Sujet CCF pratique terminale CSR Taltavul Clos Grenoble.docx .

BEP_CSR_EP2_SE1-2 grille service évaluation formative en entreprise.doc .

BEP_Cuisine_EP2_SE1-2 grille cuisine évaluation.

Musicclassroom.com - La Méthode DVD du Musicien Débutant - L'Harmonie - Volume 5.

Nord-pas-de-Calais Picardie. Technologie appliquée CAP/BEP Service.

Travaux pratiques et technologie expérimentale; Arts appliqués et culture artistique; Sciences appliquées . Santé Environnement; Sciences appliquées; Education civique juridique et sociale.

POURSUITE D'ÉTUDES. CAP Chocolatier; CAP Glacier; BEP Alimentation; BAC pro Alimentation; BAC pro . Téléchargez la fiche.

25 juin 2012 . BEP RESTAURATION à deux options : Cuisine. Commercialisation et Services en . huit semaines si le diplôme intermédiaire est un CAP. . Situation problème technologie professionnelle,. ▫ Situation problème sciences appliquées, . Penser à évaluer le candidat avec la fiche d'évaluation bac pro.

BEP d'un métier de l'hôtellerie) . Technologie et pratique professionnelle en service de restaurant. . Sciences appliquées à l'hygiène et aux équipements.

TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE, Fiches techniques de fabrication, . LA TECHNOLOGIE APPLIQUÉE EN CUISINE, par D. Béhague (parution 2001) . MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT - BEP/CAP - en deux tomes, (mise à jour 1999) . SERVICE ET COMMERCIALISATION, par C. Nadiras et I. Boussange.

Technologie appliquée. CAP/BEP Service et Commercialisation / fiches pratiques,. Editions LT Jacques Lanore. Les illustrations de cet ouvrage sont issues des.

