



L'anglais de l'hôtellerie et de la restauration : CAP, bac pro, BTS, professionnel : A2-B1+

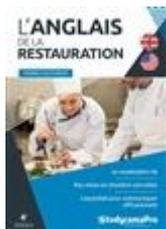
Mercourt, Morgane

Ellipses

27/10/2020

Les bases essentielles pour communiquer avec les clients et pour améliorer son anglais dans un environnement professionnel. Avec des ressources audio accessibles en ligne.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4(07) CAP



L'anglais de la restauration : le vocabulaire clé, des mises en situation concrètes, l'essentiel pour communiquer efficacement

Couturier, Pierre

StudyramaPro

31/08/2021

Projet professionnel

Le vocabulaire anglais des métiers de l'hôtellerie et de la restauration est présenté dans deux lexiques qui couvrent les différentes situations rencontrées au cours de la vie professionnelle notamment en cuisine et en salle. Avec des mises en situation.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4(07) COU

UNE AUTRE CANTINE
EST POSSIBLE



Une autre cantine est possible : pour en finir avec dix idées reçues sur la cuisine de collectivité

Perrenoud, Marc

Rommelaere, Pierre-Yves

Ed. du Croquant

20/05/2021

Respectivement sociologue et cuisinier, les auteurs expliquent que les acteurs de la restauration collective, tels que les grands industriels de l'agro-alimentaire, n'ont aucun intérêt à ce que la qualité des cantines évolue. Ils montrent qu'il est possible de servir des produits locaux, de saison, voire biologiques, sans hausse du prix du repas.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4 PER



Cantine générale

Phamily first

Magasins généraux

01/01/2019

Un point de vue sociologique, artistique et gastronomique sur la restauration collective, de la cantine scolaire à la restauration d'entreprise. Avec des recettes inspirées des menus de cantine et de courtes bandes dessinées.

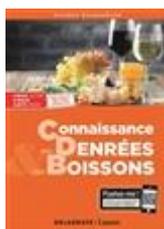
A la Bpi, niveau 3 : 640.4 PHA

Connaissance des denrées et des boissons : bac STHR, MAN, BTS MHR

Hacquemand, Corinne

Delagrave

11/02/2019



Manuel proposant, sur feuillets détachables, des fiches de synthèse et des tests sur les produits de restauration, pour les élèves préparant le bac technologique et le BTS restauration-hôtellerie, ainsi que ceux de la classe de mise à niveau du BTS.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4(07) HAC



Couteaux et litesoux : apprendre un métier au lycée : école d'hôtellerie et de tourisme Lesdiguières, Grenoble

A plus d'un titre

04/06/2021

Des portraits d'élèves et de professeurs du lycée hôtelier Lesdiguières de Grenoble, des témoignages de chefs cuisiniers ainsi que des articles de spécialistes de la gastronomie française, complétés de recettes variées mettant en valeur les traditions culinaires françaises.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4(07) BAC



Cuisine : le nouveau répertoire : 700 techniques et 5.500 recettes

Masson, Yannick

Delagrave

12/06/2018

Un répertoire alphabétique contenant la description de 5.500 recettes et 700 techniques dont les techniques de base, transferts et dérivées à destination des élèves en hôtellerie et restauration. Avec des informations sur les proportions, les règles de dressage et de présentation ou encore la

saisonnalité des denrées.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4(07) MAS



La cuisine expliquée : techniques de base, applications, variations : tous niveaux du CAP au BTS

Charles, Gilles

BPI

30/04/2009

Cet ouvrage présente les techniques culinaires autour de 9 chapitres correspondant chacun à une composante essentielle d'une assiette de cuisine ou de pâtisserie : façonnage, modes de cuisson, fonds, liquides de base, sauces et garnitures salées, pâtes de cuisine et de pâtisserie, crèmes de

pâtisserie, préparations glacées, garnitures et sauces sucrées.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4(07) CAP



Le dictionnaire des chefs Ferrandi

Ecole Grégoire-Ferrandi (Paris)

BPI

14/10/2019

De A comme abaisse à Z comme ziste, 8.000 entrées définissent et illustrent les termes employés dans la pâtisserie, la cuisine et les accords des mets et des vins, permettant aux professionnels et aux amateurs de parfaire leurs connaissances en matière de gastronomie.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4(03) FER



Dictionnaire du restaurateur : le petit Galliot : 3.400 articles pour entrer dans le monde de la gastronomie

Galliot, Bernard

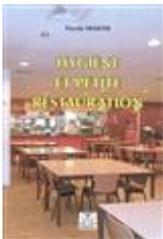
BPI

01/07/2020

Dictionnaire de...

Ce dictionnaire professionnel propose en 3.425 entrées une présentation de l'univers de la gastronomie et de la restauration : boissons, produits agroalimentaires, préparations et termes culinaires, gastronomie et arts de la table. En plus des définitions, un système de renvois permet d'approfondir ses connaissances. Chaque entrée est traduite en anglais.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4(03) GAL



Hygiène et petite restauration

Demeyer, Pascale

Demdel éditions

28/11/2011

Un guide pratique pour aider les entreprises de petite restauration à s'adapter aux normes européennes. Chaque étape est détaillée : transport, stockage, préparation, conservation, locaux, personnel, produits d'entretien. Avec des sites internet, notamment pour préparer un plan de maîtrise sanitaire ou un plan HACCP, assurer la traçabilité, faire face à un contrôle sanitaire, etc.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4 DEM



Mise en oeuvre de techniques culinaires : le tout-en-un

Salavert, Marie-Hélène

Loynet, Claire

Lavoisier-Tec & Doc

16/09/2015

BTS diététique

Pour apprendre à concilier les impératifs nutritionnels, gastronomiques et sanitaires, à utiliser la connaissance des propriétés physiques et chimiques des constituants alimentaires, à modifier les recettes pour les adapter au nombre et aux caractéristiques des clients.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4 SAL



Quand les cantines se rebellent : manifeste en faveur d'une restauration collective bio, locale, saine et juste

Claudé, Julien

Veyrat, Stéphane

Court-circuit

26/10/2015

Des pistes de réflexion sur les enjeux environnementaux, sanitaires, sociaux, économiques et agricoles des choix opérés par les collectivités locales en termes de restauration collective. Cet ouvrage soutient le développement de la nourriture biologique et locale dans les cantines d'écoles, d'hôpitaux, de maisons de retraite, d'entreprises, etc.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4 CLA



Les restaurations d'aujourd'hui : vers de nouveaux paradigmes

Masson, Yannick

Delagrave

10/06/2017

Etat des lieux du secteur de la restauration en France : offres commerciales, typologies de consommateurs, concepts de production, gestion de l'unité de restauration ou encore cadre légal en matière d'hygiène. A destination des élèves de BTS préparant les épreuves de mercatique et génie

culinaire.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4(07) MAS



Sciences et technologies culinaires & ingénierie en hôtellerie-restauration : 2e année BTS MHR option B, management d'unité de production culinaire : nouveau référentiel

Bouillon, Vincent

Lemagner, Olivier

Delagrave

07/05/2020

BTS MHR

Manuel couvrant le programme de l'option B du BTS MHR, présenté dans des chapitres illustrant divers contextes professionnels pour un apprentissage ancré dans le réel. Avec des QCM pour s'autoévaluer, un entraînement à l'épreuve corrigé ainsi que des conseils sur l'épreuve E5 et sur la rédaction du dossier.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4(07) BTS



Sciences et technologies culinaires & ingénierie en hôtellerie-restauration : BTS MHR, management en hôtellerie-restauration : 1re année

André, Jean-François

Bouillon, Vincent

Lemagner, Olivier

Delagrave

02/04/2019

Un manuel pour la première année de BTS management en hôtellerie-restauration proposant les différents chapitres des sciences et technologies culinaires sur des feuillets détachables. Avec des flashcodes permettant d'accéder à des exercices interactifs.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4(07) BTS



Sciences et technologies des services en hébergement & ingénierie en hôtellerie-restauration : 2e année BTS MHR option C, management d'unité d'hébergement : nouveau référentiel

Delagrave

27/05/2020

BTS MHR

Manuel couvrant le programme de l'option C du BTS MHR, présenté dans des chapitres illustrant divers contextes professionnels pour un apprentissage ancré dans le réel. Avec des QCM pour s'autoévaluer, un entraînement à l'épreuve corrigé ainsi que des conseils sur l'épreuve E5 et sur la rédaction du dossier.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4(07) BTS



Sciences et technologies des services en restauration & ingénierie en hôtellerie-restauration : 2e année BTS MHR option A, management d'unité de restauration

Buthiaux, Philippe

Cubizolles, Ludovic

Drayton, Nathalie

Delagrave

07/05/2020

BTS MHR

Manuel couvrant le programme de l'option A du BTS MHR, présenté dans des chapitres illustrant divers contextes professionnels pour un apprentissage ancré dans le réel. Avec des QCM pour s'autoévaluer, un entraînement à l'examen corrigé, des conseils sur l'épreuve E5 et sur la rédaction du dossier.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4(07) BTS



Sciences et technologies des services en restauration en hébergement : BTS MHR, management en hôtellerie-restauration : 1re année

Delagrave

04/04/2019

Des exercices de première année de BTS management en hôtellerie-restauration, avec pour les 23 chapitres des documents qui présentent une situation professionnelle. L'évolution du secteur, le personnel, la commercialisation des fromages, les coûts, le service des étages, le système

d'information et la sécurité au travail comptent au nombre des thématiques.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4(07) BTS

Revue professionnelle :

➤ **Charcuterie et gastronomie**

La revue de la profession toujours au fait de l'actualité constitue un trait d'union entre le réseau des adhérents, la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs, les partenaires et prestataires. Des rubriques et des sujets d'actualité, d'avenir, de société, d'innovation, de stratégie, de communication, des recettes filmées par de grands chefs, ainsi que des présentations de nouveaux produits et équipements sont à découvrir chaque mois.

A la Bpi, niveau 3 : 641(0) CHA

➤ **Le Chef**

Editions Max Brézol

Sur papier 3 ans : 2021-2022

Lancé en 1986. Il est le magazine de référence des chefs de cuisine, fédérateur de la profession. Il est la revue du métier en restauration commerciale et en restauration d'entreprise. Il est à la fois tradition et innovation, le trait d'union des générations. Le plus grand titre de la presse professionnelle.

A la Bpi, niveau 3 : 641(0) CHE

➤ ***L'Hôtellerie restauration***

Société d'éditions et de périodiques techniques

Hebdomadaire + supplément mensuel

Sur papier : 6 derniers mois

Créé en 10/2004. Il accompagne tous les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration et propose plusieurs rubriques : - Actualités : articles, reportages, retours d'expérience, portraits de professionnels du secteur, études des tendances, décoration,...etc. - Emploi : l'espace recruteur pour diffuser toutes les offres d'emploi - SOS expert : des questions posées par les professionnels et réponses des experts et des fiches pratiques classées par thématique - Formation-école : rechercher une école, formation, information.

A la Bpi, niveau 3 : 641(0) HOT

➤ ***L'Industrie hôtelière***

S.E.D.I.H.

Sur papier 2 ans : 2020-2022

Lancé en 1972. Revue professionnelle destinée à apporter toutes les réponses pratiques pour aider et accompagner les professionnels de l'industrie hôtelière dans le développement leur établissement.

A la Bpi, niveau 3 : 641(0) IND

➤ ***Thuriès gastronomie magazine***

Sopresco

Sur papier 3 ans : 2021-2022

Créé en 07/1988 devient en 12/2019, "Thuriès : le magazine de la gastronomie", il propose des recettes haut de gamme qui met en valeur le travail des chefs et des pâtissiers de France et d'ailleurs. Son lectorat est composé de professionnels et de passionnés de gastronomie.

A la Bpi, niveau 3 : 641(0) THU