



CAP boulanger : 1re & 2e années
Volume 1, Matières premières : activités pratiques
Percheron, Frédéric
Chainay, Cyril
Le Génie éditeur
05/07/2016
Activités pratiques
CAP

Cet ouvrage traite du savoir associé S2 matières premières (ingrédients de base, complémentaires et additifs) sous la forme de fiches détachables proposant des activités, des cartes heuristiques, des frises de progression et des exercices d'autoévaluation.

A la Bpi, niveau 3 : 641.46(07) CAP 1



CAP boulanger : 1re & 2e années
Volume 2, Culture professionnelle
Percheron, Frédéric
Chainay, Cyril
Le Génie éditeur
08/06/2017
Activités pratiques

Cet ouvrage contient des activités pratiques, des cartes heuristiques, des frises de progression, des synthèses et des exercices d'autoévaluation. Avec des vidéos disponibles via des QR codes.

A la Bpi, niveau 3 : 641.46(07) CAP 2



CAP boulanger : 1re & 2e années
Volume 3, Techniques et matériel associé
Percheron, Frédéric
Chainay, Cyril
Le Génie éditeur
08/06/2017
Activités pratiques

Des activités pratiques, des cartes heuristiques, des frises de progression, des synthèses et des autoévaluations pour préparer le CAP boulanger. Avec des vidéos disponibles via des QR codes.

A la Bpi, niveau 3 : 641.46(07) CAP 3



CAP CSHCR : commercialisation et services : 1re-2e années
Hegedus, Maryse
Labrousse, Pascal
Delagrave
05/03/2021

Manuel sous forme de fiches détachables, proposant des mises en situations professionnelles : restaurant, services en café-brasserie et services hôteliers. Avec des activités, des exercices et une préparation à l'examen couvrant les six compétences du référentiel du CAP CSHCR. Des ressources numériques complémentaires sont disponibles en ligne.

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



CAP cuisine

Voisin, Clément

BPI

25/05/2018

Des activités qui abordent tous les thèmes au programme du CAP cuisine, avec pour chaque chapitre une courte présentation, une approche expérimentale, une mise en application des techniques culinaires, une évaluation et une activité en anglais.

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



CAP cuisine : cuisine

Déchamp, Thierry

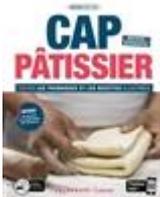
Le Joncour, René

Delagrave

08/03/2021

Des exercices interactifs, des cas professionnels, des fiches synthétiques et des conseils pour les apprentis qui préparent l'examen.

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



CAP pâtissier : toutes les techniques et les recettes illustrées : nouveau référentiel

Emery, Christophe

Le Maux, Sylvain

Painvin-Louissaint, Angélique

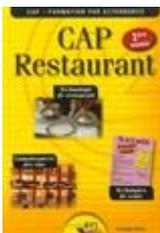
Delagrave

11/05/2020

Réussir pas à pas

Ce manuel mêle les attendus des professeurs à la pratique professionnelle d'un pâtissier de boutique pour accompagner l'élève dans sa progression technique. Il présente les connaissances de base, les produits, les techniques, le matériel et les recettes à maîtriser pour l'examen pratique.

A la Bpi, niveau 3 : 641.481(07) CAP



CAP restaurant, 1re année : technologie de restaurant, techniques de vente, connaissance des vins : version élève

Augez-Sartral, Jean-François

BPI

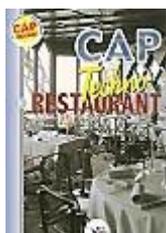
23/04/2013

CAP Formation par alternance

Un cours couvrant ces trois thématiques organisé en objectifs définis dans le référentiel et transposables dans le milieu professionnel. Des tests contenant des questions directement issues des épreuves du CAP service en salle sont proposés à la fin de chaque chapitre.

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

CAP techno restaurant : le nouveau programme complet illustré



Ferret, Christian

BPI

15/02/2007

BEP et CAP les métiers de la restauration et de l'hôtellerie

Ce référentiel, conçu pour les élèves des écoles hôtelières, à utiliser en complémentarité des cours de technologie professionnelle, concerne le niveau V de formation, et inclut, dans les matières technologiques enseignées, les thèmes suivants : connaissances des boissons froides et chaudes, du

bar, des apéritifs et des cocktails.

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



Commercialisation et services, CAP commercialisation et services en hôtel, café, restaurant

Nathan technique

02/09/2021

Manuel sur feuillets détachables proposant, à partir de situations professionnelles, des activités de découverte des techniques de commercialisation et de services, des synthèses, des tests et des activités de mise en application. Avec un accès à la version numérique.

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



Connaissances et techniques du bar et des cocktails : MC et BP barman, tous niveaux du CAP au BTS

Jutan, André

Guérinet, Joël

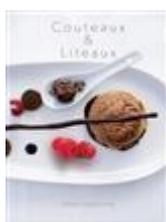
BPI

11/04/2014

Toutes les compétences requises pour obtenir le brevet professionnel de barman : le métier, la législation, les produits servis et la gestion commerciale. Grâce à ses nombreuses recettes de

boissons et de cocktails, ce manuel s'adresse aussi aux professionnels.

A la Bpi, niveau 3 : 641.7(07) CAP



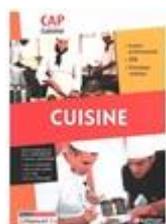
Couteaux et liteaux : apprendre un métier au lycée : école d'hôtellerie et de tourisme Lesdiguières, Grenoble

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 : CAP cuisine

Nathan technique

27/08/2021

Un manuel dans lequel chaque sujet d'étude propose des documents correspondant à des situations concrètes à analyser et des activités à mettre en oeuvre. En fin de chapitre, une fiche rassemble l'essentiel des connaissances à retenir. Avec un accès à la version numérique.

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



La cuisine simplifiée : du CAP au BTS et formation tout au long de la vie

Charles, Gilles

BPI

14/12/2012

Enseignement, formation, restauration, hôtellerie

Cet ouvrage a pour objectif de présenter un éventail large de recettes de cuisine et de pâtisserie actuelles. Il permet de dresser un panorama complet des techniques au référentiel de formation. Il s'articule autour de neuf chapitres : hors-d'oeuvre froids, hors-d'oeuvre chauds, oeufs, poissons, viandes, etc.

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



L'épreuve d'anglais BTS hôtellerie-restauration

Arnaud, Isabelle

Couturier, Pierre

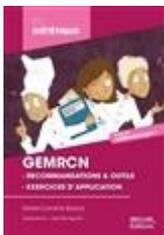
Studyrama

11/09/2018

Concours et examens

Contient une présentation méthodologique des épreuves d'anglais, le vocabulaire essentiel des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, les rappels linguistiques fondamentaux (grammaire, conjugaison, mot de liaison, prononciation), ainsi que de nombreux exercices et des sujets d'annales corrigés.

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



GEM-RCN : les recommandations nutritionnelles, le contrôle des fréquences, le contrôle des grammages

Baraut, Marie-Caroline

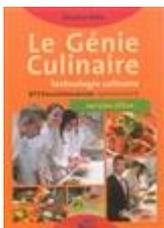
Med-Line

25/04/2016

Les précis de diététique

Des conseils pour élaborer des menus en restauration collective.

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



Le génie culinaire, technologie culinaire : BTS deuxième année, options A et B : version élève

Blain, Despina

BPI

17/10/2014

Synthèse, en quatorze thèmes, des connaissances à acquérir sur la cuisine en deuxième année de BTS hôtellerie-restauration (les approvisionnements, les équipements de cuisine, la gestion du personnel, la restauration commerciale et ses enjeux, la cuisine allégée...). Avec pour chaque thème une étude

de cas.

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

Gestion appliquée, famille des métiers de l'hôtellerie-restauration : 2e bac pro

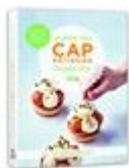
Nathan technique



30/04/2021

Regroupés par thèmes comme l'organisation, la préparation et la distribution de la production ou l'accueil et la commercialisation de services, chaque sujet d'étude propose des documents de situations concrètes à analyser et des activités à mettre en oeuvre. Avec des quiz et des vidéos accessibles en ligne.

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



Je passe mon CAP pâtissier en candidat libre : 750 g

Duquesne, Damien

Garnaud, Régis

Webedia Books

03/09/2020

Les auteurs, professeurs en lycée hôtelier et auteurs de nombreuses recettes du site 750 g, expliquent 125 recettes en pas à pas. Ils présentent aussi les épreuves et la liste du matériel, donnent des conseils d'organisation et pointent les erreurs à ne pas faire. Vingt vidéos et des fiches de révision sont disponibles en ligne. Avec quarante nouvelles recettes adaptées à la réforme de 2020.

A la Bpi, niveau 3 : 641.481(07) CAP



Le livre du compagnon charcutier-traiteur : CAP, bac pro : élèves, apprentis et artisans

Poulain, Michel

Frentz, Jean-Claude

Tourneux, Christophe

J. Lanore

Delagrave

07/07/2017

Les connaissances indispensables à l'artisan charcutier. L'ouvrage présente le travail de la viande fraîche, les différents types de préparation, les matières premières, le matériel, l'hygiène et la réglementation. Avec de nombreuses recettes.

A la Bpi, niveau 3 : 641.42(07) POU



Le livre du pâtissier : CAP, MC, bac pro, BTM, BM

Deschamps, Bernard (professeur en LP)

Deschaintre, Jean-Claude

Delagrave

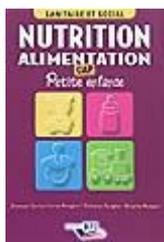
J. Lanore

30/03/2016

Les notions essentielles de la pâtisserie sont abordées : les matières premières, les techniques de base et les recettes représentatives liées aux principales pâtes, les tours de main et la décoration. Avec des mises au point sur les nouvelles technologies, les normes et la législation en vigueur, ainsi que les dernières tendances, comme la cuisine biologique.

A la Bpi, niveau 3 : 641.481(07) DES

Nutrition, alimentation : CAP petite enfance



Héron-Rougier, Corine
Rougier, Tiphaine
Rougier, Brigitte
BPI

28/10/2010

Secteur sanitaire et social

Des feuilles d'exercices et de révisions sur le thème de l'alimentation chez l'enfant de 0 à 6 ans.

Chaque chapitre est introduit par une mise en situation : besoins du nourrisson et du jeune enfant, caractéristiques de l'appareil digestif, dentition et hygiène bucco-dentaire, alimentation lactée, etc.

A la Bpi, niveau 3 : 641(07) CAP



Objectif pâtissier pro : devenez un pro en 75 recettes et 12 challenges dans votre cuisine avec Chef Régis

Garnaud, Régis

Larousse

10/11/2021

Objectif

Des conseils pour préparer le CAP de pâtissier, cinquante recettes photographiées étape par étape pour maîtriser les gestes techniques et trente challenges chronométrés classés par difficulté.

A la Bpi, niveau 3 : 641.481(07) CAP



Passez votre CAP pâtissier avec nous !

Rovira, Michel de

Paluel-Marmont, Augustin

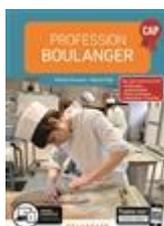
Hachette Pratique

31/08/2016

Hachette cuisine

Un manuel d'apprentissage de la pâtisserie destiné à tous. Contient 23 cours sous forme de séances de trois heures.

A la Bpi, niveau 3 : 641.481(07) CAP



Profession boulanger CAP

Ferrand, Patrick

Pelé, Patrick

Delagrave

02/04/2019

Ce manuel de boulangerie rappelle les fondamentaux de la fabrication du pain, fournit des fiches techniques dédiées aux différents produits et donne des repères pour se préparer à l'examen. Le vocabulaire professionnel est expliqué et des flashcodes renvoient vers des vidéos didactiques.

A la Bpi, niveau 3 : 641.46(07) CAP

Profession chocolatier-confiseur, CAP

Balthazard, Jean-Charles

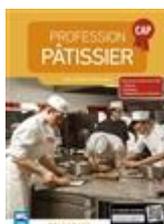
Delagrave

05/04/2018



Un manuel à destination des élèves avec des chapitres consacrés aux travaux pratiques, au dessin professionnel ou encore à la préparation de l'examen. L'apprenant peut réviser le vocabulaire technique en anglais, le volet gestion des stocks et approvisionnement ainsi que les techniques en arts appliqués.

A la Bpi, niveau 3 : 641.482(07) CAP



Profession pâtissier CAP

Balthazard, Jean-Charles

Delagrave

02/04/2016

Ce manuel propose un cours, des activités pratiques et un entraînement à l'examen avec des documents de révision. 24 vidéos de l'auteur démontrant toutes les techniques à maîtriser, comme le glaçage chocolat ou la préparation des viennoiseries, sont à retrouver en ligne.

A la Bpi, niveau 3 : 641.481(07) CAP



Réussir sa formation en pâtisserie, boulangerie, traiteur

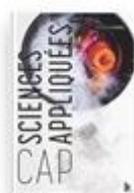
Béhérec, Franck

Orphie

17/03/2014

400 fiches détachables avec des recettes, des techniques et les notions de base pour aider les élèves ou apprentis à obtenir leur diplôme de cuisine (CAP, MC, bac pro boulangerie et pâtisserie), mais aussi permettre aux professionnels de la boulangerie-pâtisserie et aux traiteurs d'enrichir leur gamme de recettes.

A la Bpi, niveau 3 : 641.4(07) BEH



Sciences appliquées : CAP cuisine CSHRC

Augez-Sartral, Jean-François

BPI

24/04/2018

Manuel présentant les thèmes de sciences appliquées du programme du CAP cuisine : explication et résumé du concept, mise en pratique et tests de connaissances.

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



Sciences appliquées CAP cuisine CSHCR métiers de l'alimentation : 1re-2e années

Delagrave

25/03/2021

Des travaux pratiques sur fiches détachables, reposant sur des situations professionnelles visant à acquérir un comportement raisonné dans le cadre des activités d'approvisionnement, de production, de distribution, de conseil à la clientèle et d'entretien des locaux. Chaque chapitre se clôt par des exercices interactifs pour encourager l'autoévaluation.

A la Bpi, niveau 3 : 641(07) CAP



Delagrave

J. Lanore

07/04/2017

Des cas pratiques, des activités, des fiches à compléter et des synthèses pour maîtriser les fondements du service et préparer le baccalauréat hôtellerie et restauration.

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



Technologie culinaire 1re bac pro cuisine

Delagrave

J. Lanore

10/03/2017

Des documents professionnels pour approfondir ses connaissances et ses savoir-faire. La progression tient compte de la certification intermédiaire. Avec une étude de cas pour préparer l'examen.

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



Technologie culinaire 1re bac pro cuisine

Delagrave

J. Lanore

10/03/2017

Des documents professionnels pour approfondir ses connaissances et ses savoir-faire. La progression tient compte de la certification intermédiaire. Avec une étude de cas pour préparer l'examen.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4 MAI



Technologie de restaurant : 1re et terminale bac pro, commercialisation et services en restauration

Delagrave

J. Lanore

09/03/2017

Un cours sur les grands concepts de la restauration sous forme de fiches détachables avec des mises en situation professionnelles. Chaque spécialité est complétée d'une étude de cas pour préparer l'examen.

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



TP restaurant : CAP, bac pro, BTN, MAN, BTS, BP

Ferret, Christian

BPI

05/09/2013

Enseignement, formation, restauration, hôtellerie

Présentation des techniques, du savoir-faire et du savoir-être nécessaires pour exercer les métiers de l'hôtellerie et de la restauration : le nettoyage et la préparation du matériel de mise en place et de service, le pliage des serviettes, la connaissance des produits (boissons, fromages), les techniques de découpage, de filetage et de flambage, etc.

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

Revues professionnelles :

➤ *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 pâtisseries de France et d'ailleurs. Son lectorat est composé de professionnels et de passionnés de gastronomie.

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