Sciences et technologies culinaires - Bac STHR [1re]

Liste des ressources

Sommaire

- **Livre du professeur :**
Sommaire - Corrigé • STC1_corrige_sommaire.doc

Chapitre 1 - La fonction repas et son évolution récente

- **Livre du professeur :**
Chapitre 1 - Corrigé • STC1_corrige_chap01.docx

Chapitre 2 - Les concepts de restauration

- **Livre du professeur :**
Chapitre 2 - Corrigé • STC1_corrige_chap02.doc

Chapitre 3 - Les liaisons et les modes de distribution

- **Livre du professeur :**
Chapitre 3 - Corrigé • STC1_corrige_chap03.doc

Chapitre 4 - Le personnel de cuisine, une ressource pour l'établissement

- **Livre du professeur :**
Chapitre 4 - Corrigé • STC1_corrige_chap04.docx

Chapitre 5 - Le rôle du personnel dans la démarche qualité de l'établissement

- **Livre du professeur :**
Chapitre 5 - Corrigé • STC1_corrige_chap05.doc

Chapitre 6 - La carte et ses intitulés en fonction du concept de restauration

- **Livre du professeur :**
Chapitre 6 - Corrigé • STC1_corrige_chap06.doc

Chapitre 7 - L'agencement du matériel et des locaux

- **Livre du professeur :**
Chapitre 7 - Corrigé • STC1_corrige_chap07.doc

Chapitre 8 - Choisir ses produits en fonction du concept de fabrication

- **Livre du professeur :**
Chapitre 8 - Corrigé • STC1_corrige_chap08.doc

Chapitre 9 - La fiche technique, fil conducteur de la production culinaire

- **Livre du professeur :**
Chapitre 9 - Corrigé • STC1_corrige_chap09.doc

- **Livre du professeur :**
Chapitre 9 - Application - Fiche technique • STC1_corrige_chap09-application.xlsx

Chapitre 10 - La valorisation des produits par les techniques préliminaires et de préparation

- **Livre du professeur :**
Chapitre 10 - Corrigé • STC1_corrige_chap10.docx

Chapitre 11 - La valorisation des produits par les cuissons simples et les garnitures

- **Livre du professeur :**
Chapitre 11 - Corrigé • STC1_corrige_chap11.doc

Chapitre 12 - La valorisation des produits par les fonds, les jus et les sauces

- **Livre du professeur :**
Chapitre 12 - Corrigé • STC1_corrige_chap12.doc

Chapitre 13 - La valorisation des produits par les pâtes sèches et les crèmes de base

- **Livre du professeur :**
Chapitre 13 - Corrigé • STC1_corrige_chap13.doc

Chapitre 14 - L’évaluation sensorielle de l’acte culinaire

- **Livre du professeur :**
Chapitre 14 - Corrigé • STC1_corrige_chap14.docx

Vidéos de la WebTV hôtellerie-restauration

- Liens vers les vidéos • STC1_videos.docx