

Sciences et technologies culinaires - Bac STHR [2^{de}]

Liste des ressources

Sommaire

- Livre du professeur :
Sommaire - Corrigé • STC2_corrige_sommaire.doc

Chapitre 1 - La cuisine, un modèle unique ?

- Livre du professeur :
Chapitre 1 - Corrigé • STC2_corrige_chap01.docx

Chapitre 2 - Quelle offre de production dans un cadre de restauration ?

- Livre du professeur :
Chapitre 2 - Corrigé • STC2_corrige_chap02.docx

Chapitre 3 - Les espaces de l'environnement culinaire et les interactions entre la cuisine et le service

- Livre du professeur :
Chapitre 3 - Corrigé • STC2_corrige_chap03.docx

Chapitre 4 - Les règles spécifiques à un espace de production culinaire

- Livre du professeur :
Chapitre 4 - Corrigé • STC2_corrige_chap04.docx

Chapitre 5 - La cuisine aujourd'hui, quels acteurs pour quelles activités ?

- Livre du professeur :
Chapitre 5 - Corrigé • STC2_corrige_chap05.docx

Chapitre 6 - Quels produits pour quels processus culinaires ?

- Livre du professeur :
Chapitre 6 - Corrigé • STC2_corrige_chap06.docx

Chapitre 7 - Comment s'approvisionner en restauration ?

- Livre du professeur :
Chapitre 7 - Corrigé • STC2_corrige_chap07.docx

Chapitre 8 - Repérer et identifier les étapes principales des processus culinaires

- Livre du professeur :
Chapitre 8 - Corrigé • STC2_corrige_chap08.docx

Chapitre 9 - Repérer et identifier les processus de transformation et de cuisson

- Livre du professeur :

Chapitre 9 - Corrigé • STC2_corrige_chap09.docx

Chapitre 10 - Comment présenter ses préparations ?

- Livre du professeur :

Chapitre 10 - Corrigé • STC2_corrige_chap10.docx

Chapitre 11 - L'incidence de la température sur les biomolécules

- Livre du professeur :

Chapitre 11 - Corrigé • STC2_corrige_chap11.docx

Chapitre 12 - L'émulsion et le foisonnement

- Livre du professeur :

Chapitre 12 - Corrigé • STC2_corrige_chap12.docx

Chapitre 13 - L'analyse organoleptique et la réussite d'un acte culinaire

- Livre du professeur :

Chapitre 13 - Corrigé • STC2_corrige_chap13.docx