

# Sciences et technologies culinaires - Bac STHR [1<sup>re</sup>]

## 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