Sciences et technologies culinaires - Bac STHR [T^le^]

Liste des ressources

Sommaire

- **Livre du professeur :**
Sommaire • 09164813_001_malle-avant.doc

Chapitre 1 - L'impact des liaisons différées sur l'organisation de la production

- **Livre du professeur :**
Chapitre 1 - Corrigé • 09164813_002_chap01.doc

Chapitre 2 - Une production culinaire pour fidéliser le client

- **Livre du professeur :**
Chapitre 2 - Corrigé • 09164813_003_chap02.doc

Chapitre 3 - Le personnel de cuisine : source de créativité ?

- **Livre du professeur :**
Chapitre 3 - Corrigé • 09164813_004_chap03.doc

Chapitre 4 - L'implication du personnel dans une démarche de développement durable

- **Livre du professeur :**
Chapitre 4 - Corrigé • 09164813_005_chap04.doc

Chapitre 5 - Les conditions d'une production culinaire performante

- **Livre du professeur :**
Chapitre 5 - Corrigé • 09164813_006_chap05.doc

Chapitre 6 - Le matériel et les locaux selon le concept de fabrication

- **Livre du professeur :**
Chapitre 6 - Corrigé • 09164813_007_chap06.doc

Chapitre 7 - L'adaptation du mode de conditionnement au concept de restauration

- **Livre du professeur :**
Chapitre 7 - Corrigé • 09164813_008_chap07.doc

Chapitre 8 - Le coût d'une production selon le concept de fabrication

- **Livre du professeur :**

Chapitre 8 - Corrigé • 09164813_009_chap08.doc

Chapitre 9 - Les cuissons complexes

- **Livre du professeur :**
Chapitre 9 - Corrigé • 09164813_010_chap09.doc

- **Vidéos :**
Vidéo 9.1 • http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Desosser-un-rable-de-lapin

Chapitre 10 - Les sauces émulsionnées

- **Livre du professeur :**
Chapitre 10 - Corrigé • 09164813_011_chap10.doc

- **Vidéos :**
Vidéo 10.1 • http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Bearnaise

- **Vidéos :**
Vidéo 10.2 • http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Beurre-blanc

Chapitre 11 - Les pâtes à choux et levées et les crèmes dérivées

- **Livre du professeur :**
Chapitre 11 - Corrigé • 09164813_012_chap11.doc

- **Vidéos :**
Vidéo 11.1 • http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Creme-anglaise

- **Vidéos :**
Vidéo 11.2 • http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Glace-vanille-au-poivre-de-Sichuan

- **Vidéos :**
Vidéo 11.3 • http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Mode-operatoire-pour-realiser-une-pate-a-choux

- **Vidéos :**
Vidéo 11.4 • http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Coucher-a-la-poche-a-douilles

- **Vidéos :**
Vidéo 11.5 • http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Realiser-un-Paris-Brest

Chapitre 12 - Les risques physico-chimiques de l'acte culinaire

- **Livre du professeur :**
Chapitre 12 - Corrigé • 09164813_013_chap12.doc

Chapitre 13 - Les qualités organoleptiques en fonction de standards de fabrication

- **Livre du professeur :**
Chapitre 13 - Corrigé • 09164813_014_chap13.doc

- **Vidéos :**
Vidéo 13.1 • http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/fiches/index.php?id=282

Chapitre 14 - Valoriser le produit fini par sa présentation

- **Livre du professeur :**
Chapitre 14 - Corrigé • 09164813_015_chap14.doc

- **Vidéos :**
Vidéo 14.1 • http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Boeuf-Bourguignon

Chapitre 15 - Les marqueurs culinaires, source de création de valeur

- **Livre du professeur :**
Chapitre 15 - Corrigé • 09164813_016_chap15.doc

Réussir le bac STHR

- **Réussir le bac STHR :**
Dossier "Réussir le bac STHR" • STC_dossier-bac.pdf

- **Réussir le bac STHR :**
Corrigé du dossier "Réussir le bac STHR' • STC_corr-bac.doc