

# Sciences et technologies culinaires - Bac STHR [T<sup>le</sup>]

## 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