

Nouvelles acquisitions

Bibliothèque de Ternier

Mai 2023



SERVICE

CUISINE

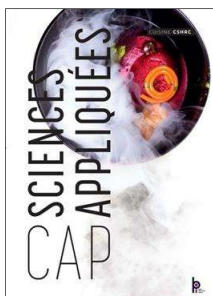
BOULANGERIE - PÂTISSERIE – CONFISERIE

SERVICE - CUISINE

Jean-François Augez-Sartral

CAP Sciences appliquées. BPI, 2018. 272 p. (BEP / CAP). ISBN 978-2-85708-646-8

Cote : 640.4(075) AUG

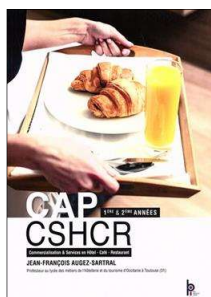


Construit de manière à ce qu'il existe une véritable interactivité entre le professeur et les élèves, ce livre leur permet d'apprendre de nouveaux concepts qu'ils rencontreront dans leur vie professionnelle et sauront désormais appréhender. Clair et intuitif, ce livre scolaire permet d'aborder tous les thèmes des sciences appliquées en suivant un cheminement logique. Au sein de chaque chapitre, l'élève découvre un nouveau concept, le met en pratique et teste enfin ses connaissances. Une page de résumé l'aidera à toujours retenir l'essentiel. [4e de couv.]

Jean-François Augez-Sartral

CAP CSHCR [Commercialisation & Services en Hôtel - Café - Restaurant] : 1ère & 2ème années. BPI, 2022. 357 p. (BEP / CAP). ISBN 978-2-85708-701-4

Cote : 640.4(075) AUG

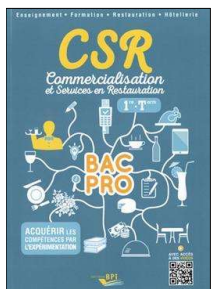


Construit de manière à ce qu'il existe une véritable interactivité entre le professeur et les élèves, ce livre leur permet d'apprendre de nouveaux concepts qu'ils rencontreront dans leur vie professionnelle et sauront désormais appréhender. Clair et intuitif, ce livre scolaire permet d'aborder tous les thèmes de CSHCR [Commercialisation & Services en Hôtel - Café - Restaurant] en suivant un cheminement logique. Au sein de chaque chapitre, l'élève : découvre un nouveau concept, le met en pratique et teste enfin ses connaissances. Une page de résumé, sous format PDF et accessible en ligne via un QR code, l'aidera à toujours retenir l'essentiel. [4e de couv.]

Clémence Nadiras... [et al.]

CSR [commercialisation et services en restauration] : BAC PRO : 1re, Term. BPI, 2018. 259 p. (BAC PRO / TECHNO). ISBN 978-2-85708-635-2

Cote : 640.4(075) CSR 1



Une approche par l'expérimentation pour mieux comprendre et donc mieux apprendre. Outil complet permettant une approche transversale : 30 thèmes qui couvrent les compétences du référentiel; co-animations avec les Sciences appliquées, la Gestion appliquée, la Cuisine; fiches annexes pour aborder les savoirs associés selon les besoins; activités de réflexion pour agir et préserver la planète; activités en anglais basées sur les éléments essentiels abordés en français... [4e de couv.]

Clémence Nadiras... [et al.]

CSR [commercialisation et services en restauration] : BAC PRO : 2nde. BPI, 2016. (BAC PRO / TECHNO) 216 p. ISBN 978-2-85708-579-9

Cote : 640.4(075) CSR 2

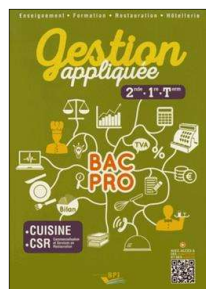


Une approche par l'expérimentation pour mieux comprendre et donc mieux apprendre. Outil complet permettant une approche transversale : 20 thèmes qui couvrent les compétences du référentiel; co-animations avec les Sciences appliquées, la Gestion appliquée, la Cuisine; fiches annexes pour aborder les savoirs associés selon les besoins; activités de réflexion pour agir et préserver la planète; activités en anglais basées sur les éléments essentiels abordés en français. Etapes d'apprentissage claires : expérimenter pour découvrir de façon active; résumer pour retenir l'essentiel; mettre en pratique pour appliquer les savoirs directement en cuisine; réinvestir ses connaissances dans d'autres contextes; s'auto-positionner pour maîtriser sa progression... [4e de couv.]

Laurent Ilès... [et al.]

Gestion appliquée : de la gestion... pour apprendre à créer et piloter une entreprise. BAC PRO : 2nde, 1re, Term. BPI, 2017. 255 p. (BAC PRO / TECHNO). ISBN 978-2-85708-631-4

Cote : 640.4(075) GES

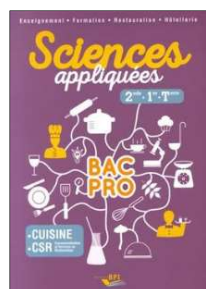


Pour donner du sens à la gestion dans sa pratique professionnelle. Une démarche professionnelle : activités à partir de documents réellement exploités en entreprise ; utilisation des TICE. Une approche originale : création d'un projet commun de restaurant ; de l'interactivité avec des animations, des vidéos et des tutoriels ; initiation au vocabulaire professionnel en anglais. Des étapes pour construire ses apprentissages : analyser pour découvrir ; élargir pour approfondir ; réinvestir pour appliquer ; vérifier pour s'auto-évaluer. De la gestion au service de la cuisine et du service : des co-animations ; des activités transversales. [4e de couv.]

Meige Corpet... [et al.]

Sciences appliquées : des sciences... pour mieux comprendre la pratique professionnelle : BAC PRO : 2nde, 1re, Term. BPI, 2015. 256 p. (BAC PRO / TECHNO). ISBN 978-2-85708-575-1

Cote : 640.4(075) SCI



Un ouvrage de sciences (version papier ou numérique) au service des Cuisines et CSR (Commercialisation et Services en Restauration) proposant une démarche pédagogique interactive avec : des doubles-pages thématiques pour aborder des points précis selon les besoins, des co-animations et situations professionnelles pour permettre une approche transversale, une construction des connaissances en 3 étapes (Analyser / Elargir ses connaissances / Réinvestir ses connaissances) et des évaluations en situation, une compréhension visuelle renforcée (des animations et près de 400 illustrations et schémas), un guide pédagogique avec corrigés, conseils et déroulés complets des cours pour s'approprier l'esprit des référentiels. [4e de couv.]

Bernard Galliot

Le dictionnaire du restaurateur : 3400 articles pour entrer dans le monde de la gastronomie. BPI, 2020, 2021. 451 p. (Dictionnaires). ISBN 978-2-85708-856-1

Cote : 641(03) GAL



Désormais « Le Petit Galliot » est là pour pallier vos moindres lacunes : déterminer la différence entre le Bleu de Gex et le Bleu de Termignon, pour connaître la composition du Gin Fizz ou de tout autre cocktail, la différence entre la salade Manon et la salade Lorette, vous remémorer les Grands Crus bordelais inscrit au classement de 1855, la date de naissance d'Alain Ducasse ou vous rappeler qu'un nabuchodonosor équivaut à 20 bouteilles soit 15 litres. Outre ces données qui éclaireront le novice comme l'amateur de cuisine, ce dictionnaire de la restauration, écrit avec passion, comporte également des informations techniques précieuses comme la composition physico-chimique des eaux minérales, la coupe géologique des différents terroirs, la description de la cryoextraction sélective voire même des informations légales sur la législation actuelle du tabac ou la définition de nébuleux acronymes utilisés dans le secteur alimentaire. [Site de l'éd.]

Gilles Charles

La cuisine expliquée : tous niveaux du CAP au BTS. BPI, 2009. 735 p. (Restauration). ISBN 978-2-85708-460-0

Cote : 641.5(075) CHA



La Cuisine Expliquée est un ouvrage de « bon sens » pour aider à aller plus loin dans la compréhension des techniques utilisées en cuisine et en pâtisserie. Les éléments technologiques (explications, schémas, illustrations, évolutions des techniques dérivées...) permettent de donner un sens à l'apprentissage des techniques. Ils assurent une vision à la fois globale et détaillée des processus, des savoirs et des savoir-faire. Le projet est la volonté d'offrir un outil moderne d'apprentissage prenant en compte l'évolution des connaissances liées aux pratiques et aux produits. Les 2500 photos culinaires et illustrations permettent de présenter ce livre à la manière d'une bande dessinée. Chaque lecteur utilisera la technique étudiée en fonction de son niveau et de sa propre envie de cuisiner. [Site de l'éd.]

Gilles Charles

La cuisine simplifiée : du CAP au BTS et formation tout au long de la vie. BPI, 2012. 352 p. (Restauration). ISBN 978-2-85708-511-9

Cote : 641.5(075) CHA

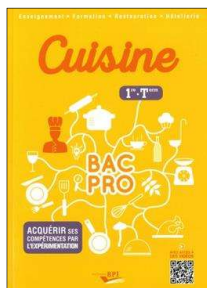


La Cuisine Simplifiée est un ouvrage pour réaliser des recettes, pratiquer les techniques de bases et s'initier simplement à la cuisine. Il présente un large éventail de recettes de cuisine et de pâtisserie et brosse la totalité des techniques de formation pour vous accompagner tout au long de votre apprentissage. Très bien illustré et conçu de manière pédagogique, ce manuel a été pensé en deux parties : une double-page pour comprendre une technique de base, les pages suivantes pour l'application des recettes dérivées... [site de l'éd.]

Pascal Goréguès... [et al.]

Cuisine : BAC PRO : 1re, Term. BPI, 2017. 248 p. (BAC PRO / TECHNO). ISBN 978-2-85708-633-8

Cote : 641.5(075) CUI 1

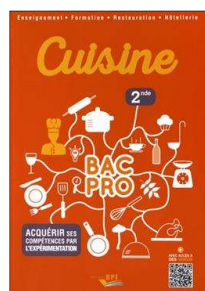


Une approche par l'expérimentation pour mieux comprendre et donc mieux apprendre. Outil complet permettant une approche transversale : 30 thèmes qui couvrent les compétences du référentiel ; co-animations avec les Sciences appliquées, la Gestion appliquée, les CSR ; fiches annexes pour aborder les savoirs associés selon les besoins ; activités de réflexion pour agir et préserver la planète ; activités en anglais basées sur les éléments essentiels abordés en français. Etapes d'apprentissage claires : expérimenter pour découvrir de façon active ; résumer pour retenir l'essentiel ; pratiquer pour appliquer les savoirs directement en cuisine ; réinvestir ses connaissances dans d'autres contextes ; se positionner pour maîtriser sa progression. Supports variés : plus de 30 vidéos et des enregistrements accessibles par QR codes et URLs ; version papier et/ou version numérique. [4e de couv.]

Pascal Goréguès... [et al.]

Cuisine : BAC PRO : 2nde. BPI, 2016. 191 p. (BAC PRO / TECHNO). ISBN 978-2-85708-577-5

Cote : 641.5(075) CUI 2



Un ouvrage de Cuisine BAC PRO (version papier ou numérique) présenté par doubles-pages proposant : - une approche interactive (ateliers expérimentaux au plus près du contexte professionnel) et transversale (co-animations reliées aux ouvrages de Sciences et Gestion appliquées), - un renforcement de la compréhension par le visuel (vidéos accessibles par QR Codes), - des prolongements avec des activités en anglais, - des activités de réflexion autour des gestes à adopter pour protéger notre planète, - des documents, pistes, conseils, corrigés et déroulés complets des séances dans le Guide pédagogique du professeur pour s'approprier l'esprit des référentiels en vigueur... [www.payot.ch]

Michel Maincent-Morel

La cuisine de référence : techniques et préparations de base, fiches techniques de fabrication. BPI, 2021. 1207 p. (Ouvrages de référence). ISBN 978-2-85708-926-1

Cote : 641.5(075) MAI

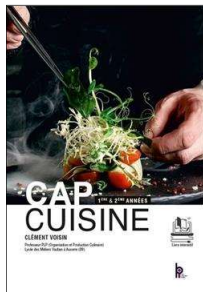


Ce livre est la référence des examens et concours en France et à l'étranger. Il est conçu pour préparer les examens : les techniques sont simples et choisies pour que l'élève puisse réussir. Les recettes sont intemporelles et chacune permet la réalisation de nombreuses recettes dérivées. Parmi ces recettes figurent les 100 recettes préférées des Français. Avec environ 500 techniques de base, quelque 1000 fiches techniques et plus de 3000 photos à valeur pédagogique, ce livre est le plus complet dans son domaine. L'accès à 210 vidéos de techniques vers lesquelles l'élève ou le professionnel peut se diriger, complète l'ensemble. [4e de couv.]

Clément Voisin

CAP Cuisine : 1ère & 2ème années. BPI, 2022. 326 p. (BEP / CAP). ISBN 978-2-85708-939-1

Cote : 641.5(075) VOI



Conçu de manière à favoriser l'interactivité entre les élèves et l'enseignant, ce livre propose d'utiliser l'expérimentation comme méthode d'apprentissage privilégiée pour l'acquisition des compétences du Certificat d'Aptitude Professionnel Cuisine. Clair et intuitif, ce livre permet d'aborder tous les thèmes du diplôme en suivant un cheminement logique au sein de chaque chapitre : l'élève découvre de nouveaux concepts, appréhende les enjeux à travers l'expérimentation, met en pratique ses acquis puis teste ses connaissances. Enfin, une page de synthèse l'aidera à toujours retenir l'essentiel... [4e de couv.]

Thierry Boulicot, Dominique Jeuffrault

Travaux pratiques de restaurant : préparations, découpages, flambages, mise en place, service. BPI, 2018. 255 p. (Restauration). ISBN 978-2-85708-698-7

Cote : 641.51(075) BOU

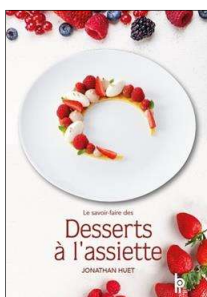


Travaux Pratiques de Restaurant est un ouvrage complet répertoriant l'ensemble des techniques indispensables du service en salle. Il regroupe à la fois la mise en place, le service des boissons et les différentes formes de service ainsi que les préparations, les découpages et les flambages. Chaque technique de service est détaillée et illustrée étape par étape (en photo) et chacun des gestes est reproduit avec justesse et exactitude. Retraçant l'ensemble des techniques de l'art de la table, ce livre vous assurera la maîtrise des bases d'un service parfait en salle et vous accompagnera tout au long de votre parcours professionnel. [Site de l'éd.]

Jonathan Huet

Le savoir-faire des desserts à l'assiette. BPI, 2022. 423 p. (Ouvrages de référence)
ISBN 978-2-85708-953-7

Cote : 641.85(075) HUE

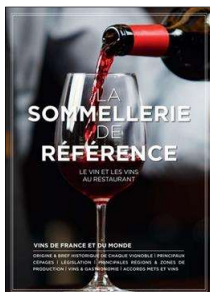


«Ma passion des mets sucrés retranscrite dans cet ouvrage permettra d'inscrire dans le temps un socle de connaissances solide pour les professionnels de demain. Nos métiers de bouche nécessitent la transmission de la qualité, qui passe par la maîtrise des connaissances et des techniques. Il était important de cristalliser dans un ouvrage les méthodes actuelles tout en préservant le patrimoine de nos anciens, en y apportant une certaine touche de modernité. Les tendances sont toujours bousculées dans le temps, mais les fondements essentiels des desserts restent ancrés. Les échanges, les découvertes, les voyages ouvrent la voie à des opportunités encore peu exploitées, et sont une source infinie d'inspiration.» Jonathan Huet, chef pâtissier. [4e de couv.]

Paul Brunet

La sommellerie de référence : le vin et les vins au restaurant. BPI, 2019. 743 p. (Ouvrages de référence). ISBN 978-2-85708-690-1

Cote : 641.87:663.2 BRU



Ce livre complet, traite toutes les étapes de la production, de la vigne à la table, les vins français, avec une présentation détaillée des 22 vignobles les plus importants, mais aussi les vins étrangers avec plus de 66 pays présentés. Un chapitre complet est réservé aux accords entre mets et vins. Exhaustif et pratique, l'ouvrage aborde également avec une approche professionnelle de la sommellerie les eaux-de-vie et les liqueurs, les autres boissons présentées au restaurant ainsi que l'approvisionnement, le stockage et la commercialisation. Cette nouvelle édition s'enrichit de nouveaux outils didactiques sous forme de rabats de couverture : moyens mnémotechniques, étapes de dégustation, conseils de lecture d'une étiquette, ainsi que deux très belles cartes des régions viticoles d'Europe et du monde. [Site de l'éd.]

Joël Guérinet et André Jutan

Le bar de référence : technologie du bar, législation du bar, gestion du bar, produits servis au bar, techniques de base, fiches techniques de fabrication. BPI, 2021. 625 p. (Ouvrages de référence). ISBN 978-2-85708-932-2

Cote : 641.87:663.8 GUE



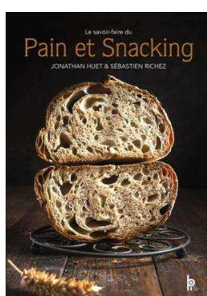
Conforme aux nouveaux référentiels, «Le Bar de Référence» contient l'intégralité du Carnet de Cocktails Contemporains. Ce manuel tient compte des évolutions du métiers pour en faire un véritable outil de formation en adéquation avec la demande du marché de l'emploi. [...] Plus de 628 pages de contenus pour apprendre ou parfaire vos techniques. Législation, gestion, communication, agencement et équipements, techniques et préparations de base... [Site de l'éd.]

BOULANGERIE - PÂTISSERIE – CONFISERIE

Jonathan Huet & Sébastien Richez

Le savoir-faire du pain et snacking. BPI, 2022. 784 p. (Ouvrages de référence). ISBN 978-2-85708-979-7

Cote : 664.66(075) HUE



« Dans la continuité du premier ouvrage, «Le savoir-faire de la Pâtisserie Française», et du second, «Le savoir-faire des Desserts à l'assiette», il était important de proposer un manuel pédagogique, illustré de visuels détaillés en pas-à-pas présentant les classiques de la boulangerie française, tout en intégrant une touche de modernité... » Jonathan HUET & Sébastien RICHEZ [4e de couv.]

Jonathan Huet

Le savoir-faire de la pâtisserie française. BPI, 2021. 799 p. (Ouvrages de référence). ISBN 978-2-85708-917-9

Cote : 664.68(075) HUE



La bible du pâtissier professionnel : avec plus de 270 recettes le *Savoir-Faire de la Pâtisserie Française* couvre l'ensemble des catégories de produits tartes et tartelettes, viennoiseries, brioches, feuilletés, cakes et gâteaux de voyage, fours secs, confiseries, petits gâteaux individuels, entremets et gâteaux festifs, desserts de restaurants. Ce livre présente également l'ensemble des techniques et préparations de base, la technologie associée ainsi que les matières premières et l'environnement professionnel. [...] Cet ouvrage indispensable permet aussi bien aux professionnels débutants que confirmés d'approfondir leurs connaissances et d'élargir leur carnet de recettes.

Jean-Michel Truchelut, Pierre-Paul Zeiher

La pâtisserie de référence : techniques et préparations de base, fiches techniques de fabrication. BPI, 2020. 727 p. (Ouvrages de référence). ISBN 978-2-85708-857-8

Cote : 664.68(075) TRU



100 Techniques et préparations de base, plus de 100 fiches techniques recette, plus de 130 vidéos accessibles gratuitement sur BPI Campus par Qr code. *La Pâtisserie de Référence*, le livre qu'il vous faut pour devenir un vrai chef pâtissier ! [4e de couv.]