

# Sommaire

## de seconde / de première / terminale

### THÈME 1 LE CLIENT AU CENTRE DE L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS

Chapitre 1	La cuisine, un modèle unique ?	3
Chapitre 2	Quelle offre de production dans un cadre de restauration ?	9
Chapitre 1	La fonction repas et son évolution récente .....	3
Chapitre 2	Les concepts de restauration .....	8
Chapitre 3	Les liaisons et les modes de distribution .....	11
Chapitre 1	L'impact des liaisons différées sur l'organisation de la production .....	3
Chapitre 2	Une production culinaire pour fidéliser le client .....	11

### THÈME 2 LE PERSONNEL AU CŒUR DU SYSTÈME

Chapitre 3	Les espaces de l'environnement culinaire et les interactions entre la cuisine et le service	14
Chapitre 4	Les règles spécifiques à un espace de production culinaire	20
Chapitre 5	La cuisine aujourd'hui, quels acteurs pour quelles activités ?	26
Chapitre 4	Le personnel de cuisine, une ressource pour l'établissement .....	17
Chapitre 5	Le rôle du personnel dans la démarche qualité de l'établissement .....	21
Chapitre 3	Le personnel de cuisine : source de créativité ? .....	15
Chapitre 4	L'implication du personnel dans une démarche de développement durable .....	21
Chapitre 5	Les conditions d'une production culinaire performante .....	25

### THÈME 3 LES SUPPORTS PHYSIQUES PERMETTANT L'ACTE CULINAIRE

Chapitre 6	Quels produits pour quels processus culinaires ?	30
Chapitre 7	Comment s'approvisionner en restauration ?	36
Chapitre 8	Repérer et identifier les étapes principales des processus culinaires	43
Chapitre 9	Repérer et identifier les processus de transformation et de cuisson	49

Chapitre 10	Comment présenter ses préparations ?	56
Chapitre 11	L'incidence de la température sur les biomolécules	60
Chapitre 12	L'émulsion et le foisonnement	64
Chapitre 13	L'analyse organoleptique et la réussite d'un acte culinaire	67
Chapitre 6	La carte et ses intitulés en fonction du concept de restauration	26
Chapitre 7	L'agencement du matériel et des locaux	31
Chapitre 6	Le matériel et les locaux selon le concept de fabrication	35
Chapitre 7	L'adaptation du mode de conditionnement au concept de restauration	40

#### **THÈME 4 LES PRODUITS, SUPPORTS DE LA CRÉATION DE VALEUR**

Chapitre 8	Choisir ses produits en fonction du concept de fabrication	35
Chapitre 9	La fiche technique, fil conducteur de la production culinaire	42
Chapitre 10	La valorisation des produits par les techniques préliminaires et de préparation	47
Chapitre 11	La valorisation des produits par les cuissons simples et les garnitures	52
Chapitre 12	La valorisation des produits par les fonds, les jus et les sauces	56
Chapitre 13	La valorisation des produits par les pâtes sèches et les crèmes de base	61
Chapitre 14	L'évaluation sensorielle de l'acte culinaire	65
Chapitre 8	Le coût d'une production selon le concept de fabrication	44
Chapitre 9	Les cuissons complexes	51
Chapitre 10	Les sauces émulsionnées	55
Chapitre 11	Les pâtes à choux et levées et les crèmes dérivées	61
Chapitre 12	Les risques physico-chimiques de l'acte culinaire	66
Chapitre 13	Les qualités organoleptiques en fonction de standards de fabrication	73
Chapitre 14	Valoriser le produit fini par sa présentation	77
Chapitre 15	Les marqueurs culinaires, source de création de valeur	82