



## **La cuisine de collectivité : Techniques et méthodes pour la réalisation de fiches techniques de cuisine et de pâtisserie**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# La cuisine de collectivité : Techniques et méthodes pour la réalisation de fiches techniques de cuisine et de pâtisserie

*Michel Grossmann, Alain Le Franc*

## **La cuisine de collectivité : Techniques et méthodes pour la réalisation de fiches techniques de cuisine et de pâtisserie** Michel Grossmann, Alain Le Franc

Composé de 300 fiches techniques d'un choix éclectique et au contenu approfondi, ce livre est un ouvrage de référence, indispensable pour tous les cuisiniers et les acteurs de la restauration collective. Les auteurs, de par leur formation initiale et leur longue expérience professionnelle et pédagogique, ont su réaliser ce manuel, faisant la synthèse entre l'outil pédagogique et le guide pratique à l'usage du cuisinier. Il est conçu spécialement pour répondre à la fois • aux problèmes techniques que rencontre le cuisinier dans sa tâche quotidienne, pour faciliter l'exécution et réussir des préparations culinaires et pâtisseries dans le respect des règles d'hygiène. • Pour aider le chef dans son organisation et le management de son équipe. • Pour fournir au gestionnaire et au gérant des indications sur les actes prévisionnels que sont les menus, les achats et les coûts. • Pour servir d'outil pédagogique à l'intention des formateurs, enseignants, évaluateurs et élèves. Toutes les techniques de production culinaire et pâtisserie sont expliquées avec une précision et une clarté qui permettent de réaliser facilement et de manière professionnelle des recettes classiques, traditionnelles et des créations audacieuses. En offrant une approche inédite d'un savoir-faire spécifique, ce livre devrait contribuer au développement de la cuisine collective et ancrer les cuisiniers dans une véritable identité professionnelle. C'est le souhait des auteurs et l'esprit de ce livre.

 [Télécharger La cuisine de collectivité : Techniques et métho ...pdf](#)

 [Lire en ligne La cuisine de collectivité : Techniques et mét ...pdf](#)

## **Téléchargez et lisez en ligne La cuisine de collectivité : Techniques et méthodes pour la réalisation de fiches techniques de cuisine et de pâtisserie Michel Grossmann, Alain Le Franc**

---

295 pages

Présentation de l'éditeur

Composé de 300 fiches techniques d'un choix éclectique et au contenu approfondi, ce livre est un ouvrage de référence, indispensable pour tous les cuisiniers et les acteurs de la restauration collective. Les auteurs, de par leur formation initiale et leur longue expérience professionnelle et pédagogique, ont su réaliser ce manuel, faisant la synthèse entre l'outil pédagogique et le guide pratique à l'usage du cuisinier. Il est conçu spécialement pour répondre à la fois : aux problèmes techniques que rencontre le cuisinier dans sa tâche quotidienne, pour faciliter l'exécution et réussir des préparations culinaires et pâtisseries dans le respect des règles d'hygiène. Pour aider le chef dans son organisation et le management de son équipe. Pour fournir au gestionnaire et au gérant des indications sur les actes prévisionnels que sont les menus, les achats et les coûts. Pour servir d'outil pédagogique à l'intention des formateurs, enseignants, évaluateurs et élèves. Toutes les techniques de production culinaire et pâtisserie sont expliquées avec une précision et une clarté qui permettent de réaliser facilement et de manière professionnelle des recettes classiques, traditionnelles et des créations audacieuses. En offrant une approche inédite d'un savoir-faire spécifique, ce livre devrait contribuer au développement de la cuisine collective et ancrer les cuisiniers dans une véritable identité professionnelle. C'est le souhait des auteurs et l'esprit de ce livre. Biographie de l'auteur

Michel Grossmann, technicien supérieur de l'Education Nationale, conseiller technique en restauration et responsable de l'axe de formation cuisine au C.A.F.A. du Rectorat de l'Académie de Créteil de 1981 à 2004. Alain Le Franc, maître ouvrier principal à l'Education Nationale, formateur au C.A.EA. du Rectorat de l'Académie de Créteil, responsable de l'axe de formation cuisine au C.A.F.A. depuis 2004.

Download and Read Online La cuisine de collectivité : Techniques et méthodes pour la réalisation de fiches techniques de cuisine et de pâtisserie Michel Grossmann, Alain Le Franc #7UJW9BO8CG0

Lire La cuisine de collectivité : Techniques et méthodes pour la réalisation de fiches techniques de cuisine et de pâtisserie par Michel Grossmann, Alain Le Franc pour ebook en ligneLa cuisine de collectivité : Techniques et méthodes pour la réalisation de fiches techniques de cuisine et de pâtisserie par Michel Grossmann, Alain Le Franc Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres La cuisine de collectivité : Techniques et méthodes pour la réalisation de fiches techniques de cuisine et de pâtisserie par Michel Grossmann, Alain Le Franc à lire en ligne.Online La cuisine de collectivité : Techniques et méthodes pour la réalisation de fiches techniques de cuisine et de pâtisserie par Michel Grossmann, Alain Le Franc ebook Téléchargement PDFLa cuisine de collectivité : Techniques et méthodes pour la réalisation de fiches techniques de cuisine et de pâtisserie par Michel Grossmann, Alain Le Franc DocLa cuisine de collectivité : Techniques et méthodes pour la réalisation de fiches techniques de cuisine et de pâtisserie par Michel Grossmann, Alain Le Franc MobipocketLa cuisine de collectivité : Techniques et méthodes pour la réalisation de fiches techniques de cuisine et de pâtisserie par Michel Grossmann, Alain Le Franc EPub

**7UJW9BO8CG07UJW9BO8CG07UJW9BO8CG0**