



CAP Pâtissier 1re et 2e années : Tome 2, Culture technologique et fabrication



[Télécharger](#)



[Lire En Ligne](#)

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

CAP Pâtissier 1re et 2e années : Tome 2, Culture technologique et fabrication

Frédéric Percheron

CAP Pâtissier 1re et 2e années : Tome 2, Culture technologique et fabrication Frédéric Percheron

 [Télécharger CAP Pâtissier 1re et 2e années : Tome 2, Culture ...pdf](#)

 [Lire en ligne CAP Pâtissier 1re et 2e années : Tome 2, Cultu ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne CAP Pâtissier 1re et 2e années : Tome 2, Culture technologique et fabrication Frédéric Percheron

192 pages

Présentation de l'éditeur

Voici une nouvelle parution qui est très axée sur les épreuves : CAP Pâtissier Tome 1, Les matières premières - CAP Pâtissier, Tome 2, Culture technologie et fabrication. Ils proposent un développement pédagogique visant l'acquisition des savoirs associés S1, S2 et S3 du référentiel en vigueur et comporte des éléments de cours théoriques illustrés et accessibles, suivis d'activités ludiques adaptées au niveau des élèves. Les cartes heuristiques, les frises de progression et les autoévaluations sont autant d'outils qui permettent à l'élève de se situer par rapport à l'acquisition des savoirs et compétences. Le premier tome est consacré à la connaissance des Matières premières : savoir associé S2 et le second tome regroupe la partie Culture technologique et professionnelle (S1) et la partie Fabrication (S3) composée de fiches techniques illustrées et se terminant par un livret de validation des compétences pratiques et professionnelles. Biographie de l'auteur Frédéric Percheron est formateur en pâtisserie depuis 12 ans dans un CFA sur Paris. Il enseigne la pâtisserie sur les diplômes de CAP pâtisserie sur 2 ans et 1 an en post-bac et en reconversion, ainsi que le MC Pâtisserie et les BAC Pro boulangerie-pâtisserie en 3 ans. Il a commencé son métier comme apprenti à 15 ans chez Lenôtre, et y est resté 13 ans, en passant par tous les postes et en finissant par la recherche et développement boutiques les 2 dernières années.

Download and Read Online CAP Pâtissier 1re et 2e années : Tome 2, Culture technologique et fabrication Frédéric Percheron #6915U3A4FLC

Lire CAP Pâtissier 1re et 2e années : Tome 2, Culture technologique et fabrication par Frédéric Percheron pour ebook en ligneCAP Pâtissier 1re et 2e années : Tome 2, Culture technologique et fabrication par Frédéric Percheron 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 CAP Pâtissier 1re et 2e années : Tome 2, Culture technologique et fabrication par Frédéric Percheron à lire en ligne.Online CAP Pâtissier 1re et 2e années : Tome 2, Culture technologique et fabrication par Frédéric Percheron ebook Téléchargement PDFCAP Pâtissier 1re et 2e années : Tome 2, Culture technologique et fabrication par Frédéric Percheron DocCAP Pâtissier 1re et 2e années : Tome 2, Culture technologique et fabrication par Frédéric Percheron MobipocketCAP Pâtissier 1re et 2e années : Tome 2, Culture technologique et fabrication par Frédéric Percheron EPub

6915U3A4FLC6915U3A4FLC6915U3A4FLC