



Livre du cuisinier : Les techniques professionnelles - Les recettes fondamentales



Télécharger



Lire En Ligne

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

Livre du cuisinier : Les techniques professionnelles - Les recettes fondamentales

Bruno Cardinale

Livre du cuisinier : Les techniques professionnelles - Les recettes fondamentales Bruno Cardinale

 [Télécharger Livre du cuisinier : Les techniques professionnell ...pdf](#)

 [Lire en ligne Livre du cuisinier : Les techniques professionne ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Livre du cuisinier : Les techniques professionnelles - Les recettes fondamentales Bruno Cardinale

840 pages

Présentation de l'éditeur

Un manuel exhaustif, simple d'utilisation

Toutes les techniques de base et les recettes fondamentales en plus de 2 000 photos.

Une structure simple : l'organisation systématique en double-page présente l'ensemble des savoirs et savoir-faire à maîtriser.

Un renvoi permanent entre les applications et les techniques permet de circuler facilement dans l'ensemble de l'ouvrage.

Un index alphabétique et un sommaire thématique permettent une consultation rapide des contenus par mots-clés.

La méthode pas à pas pour maîtriser toutes les techniques

Les 300 techniques de cuisine sont présentées étape par étape et systématiquement illustrées de 2 à 10 photos réalistes. Sous chaque photo, la description simple du geste professionnel.

Les temps forts de la technique sont numérotés et identifiés par des verbes ou des mots-clés qui facilitent la réalisation et favorisent la mémorisation par l'élève.

Pour chaque technique, le niveau de difficulté est identifié par les lettres A, B ou C.

Des applications culinaires classiques et modernes pour un entraînement efficace

Les applications culinaires classiques et modernes, sont présentées en vis-à-vis.

La rubrique « phénomènes physico-chimiques » aide à la compréhension des processus de transformations culinaires.

Les fiches techniques en Q8 (quantité pour 8 personnes) sont disponibles dans le livre. Biographie de l'auteur Bruno Cardinale, compagnon cuisinier du Tour de France.

Professeur de Cuisine au Lycée des métiers François Rabelais de Dugny. Directeur des études pour la Licence professionnelle Hôtellerie-Tourisme à l'IUT de Saint-Denis.

Formateur et animateur de stages de cuisine raisonnée traitant des phénomènes physico-chimiques.

Il est également chef consultant et donne des cours de cuisine pour adultes.

Bruno Cardinale a oeuvré, entre autres, chez Jacques Lameloise (Chagny), à l'Hôtel de l'Europe (Avignon), au Château St-Martin Montredon (Carcassonne), à la Pâtisserie Villedieu (Marseille), au Pastel (Toulouse), au Relais du Val d'Orbieu (Ornaisons) et au Royalty (St-Cyprien).

Download and Read Online Livre du cuisinier : Les techniques professionnelles - Les recettes fondamentales Bruno Cardinale #VHUCSNGTMLP

Lire Livre du cuisinier : Les techniques professionnelles - Les recettes fondamentales par Bruno Cardinale pour ebook en ligne Livre du cuisinier : Les techniques professionnelles - Les recettes fondamentales par Bruno Cardinale 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 Livre du cuisinier : Les techniques professionnelles - Les recettes fondamentales par Bruno Cardinale à lire en ligne. Online Livre du cuisinier : Les techniques professionnelles - Les recettes fondamentales par Bruno Cardinale ebook Téléchargement PDF Livre du cuisinier : Les techniques professionnelles - Les recettes fondamentales par Bruno Cardinale Doc Livre du cuisinier : Les techniques professionnelles - Les recettes fondamentales par Bruno Cardinale Mobipocket Livre du cuisinier : Les techniques professionnelles - Les recettes fondamentales par Bruno Cardinale EPub

VHUCSNGTMLPVHUCSNGTMLPVHUCSNGTMLP