



Cuisine de référence : Préparations et techniques de base, fiches techniques de fabrication

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Cuisine de référence : Préparations et techniques de base, fiches techniques de fabrication

Michel Maincent

Cuisine de référence : Préparations et techniques de base, fiches techniques de fabrication Michel Maincent

 [Télécharger Cuisine de référence : Préparations et techniqu ...pdf](#)

 [Lire en ligne Cuisine de référence : Préparations et techni ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Cuisine de référence : Préparations et techniques de base, fiches techniques de fabrication Michel Maincent

795 pages

Présentation de l'éditeur

Nouvelle édition 2015 1140 Pages - Remis à jour avec plus de 150 nouvelles pages, il est la seule référence pour tous les examens et concours professionnels. - 40 pages d'hygiène et concours professionnels. 500

Techniques de base Toutes les techniques et préparations de base allient : simplicité, qualité du résultat, rapidité, efficacité de l'exécution et respect scrupuleux des bases et des usages professionnels. 1000 Fiches

techniques Parmi les fiches techniques proposées figurent les 100 recettes préférées des français. 3000

photos Pour chaque geste technique, une photo à valeur pédagogique. 118 Vidéos Grande nouveauté pour cette nouvelle édition : Accédez directement à 118 Techniques et Préparations de base en vidéo grâce à de

nombreux QR codes. Exemple de vidéo que vous pourrez trouver dans cette dernière édition en cliquant sur le lien (Eplucher des poivrons): www.editions-bpi.fr/qr/79345 Biographie de l'auteur

Michel Maincent-Morel Professeur technique d'enseignement professionnel. Professeur chef de cuisine honoraire du lycée technologique des métiers de la restauration et de l'hôtellerie Jean Drouant Paris (17ème)

Ancien élève du lycée hôtelier de Rouen et de l'ENNA de Toulouse. Auteur de : Travaux Pratiques de

cuisine et sa traduction Practical kitchen work, Technologie culinaire, Cuisine de Référence, Technologie

culinaire 1ère et 2ème année, collection BEP/CAP, BEP technologie culinaire, La Cuisine de Référence

version complète (existe aussi en version espagnole et portugaise), Techno culinaire BAC PRO. Tous ces

livres ont reçu le grand prix du meilleur ouvrage de l'Académie Nationale de Cuisine. Coauteur de nombreux

ouvrages professionnels et grand public (Dictionnaire gastronomique, Larousse). Chef consultant en France

(Martinique, Guadeloupe, Réunion) et à l'étranger (Maurice, Maroc, Tunisie, Turquie...).

Download and Read Online Cuisine de référence : Préparations et techniques de base, fiches techniques de fabrication Michel Maincent #D0MCB3QIRSV

Lire Cuisine de référence : Préparations et techniques de base, fiches techniques de fabrication par Michel Maincent pour ebook en ligne Cuisine de référence : Préparations et techniques de base, fiches techniques de fabrication par Michel Maincent 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 Cuisine de référence : Préparations et techniques de base, fiches techniques de fabrication par Michel Maincent à lire en ligne. Online Cuisine de référence : Préparations et techniques de base, fiches techniques de fabrication par Michel Maincent ebook Téléchargement PDF Cuisine de référence : Préparations et techniques de base, fiches techniques de fabrication par Michel Maincent Doc Cuisine de référence : Préparations et techniques de base, fiches techniques de fabrication par Michel Maincent Mobipocket Cuisine de référence : Préparations et techniques de base, fiches techniques de fabrication par Michel Maincent EPub

D0MCB3QIRSVD0MCB3QIRSVD0MCB3QIRSV