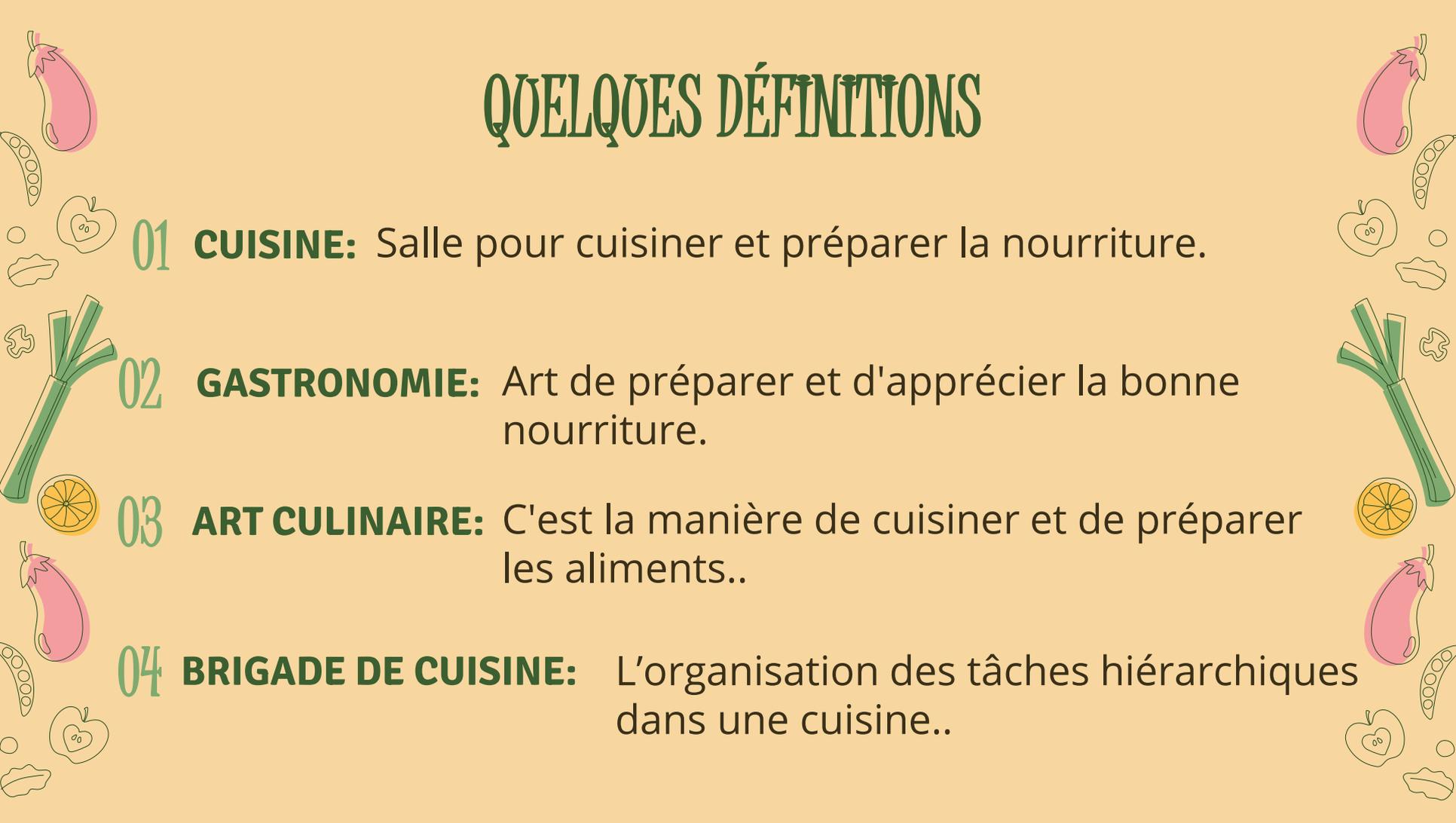


L'ORGANIZATION DE LA CUISINE



QUELQUES DÉFINITIONS



01 CUISINE: Salle pour cuisiner et préparer la nourriture.

02 GASTRONOMIE: Art de préparer et d'apprécier la bonne nourriture.

03 ART CULINAIRE: C'est la manière de cuisiner et de préparer les aliments..

04 BRIGADE DE CUISINE: L'organisation des tâches hiérarchiques dans une cuisine..

MINI QUIZ

01

CUISINE

L'organisation des tâches hiérarchiques dans une cuisine..

02

GASTRONOMIE

C'est la manière de cuisiner et de préparer les aliments.

03

ART CULINAIRE

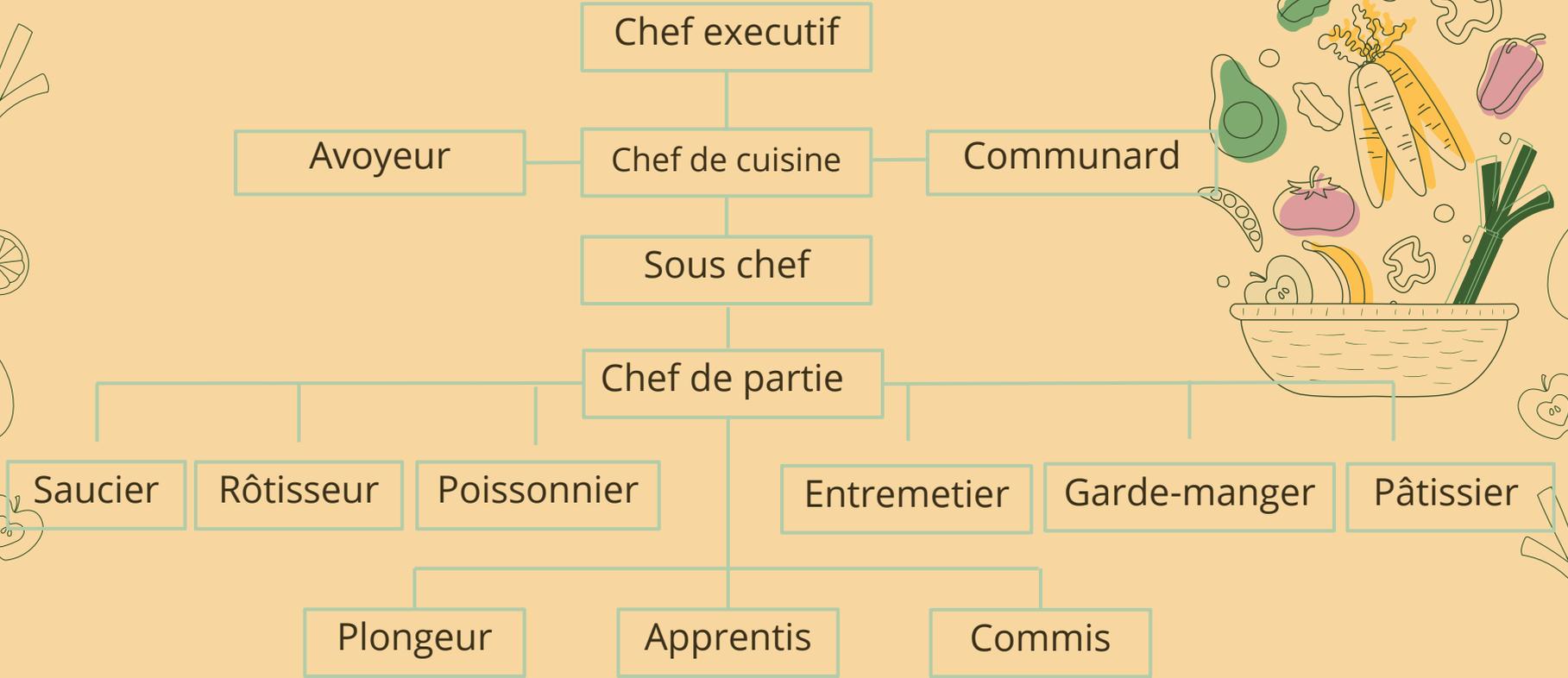
Salle pour cuisiner et préparer la nourriture.

04

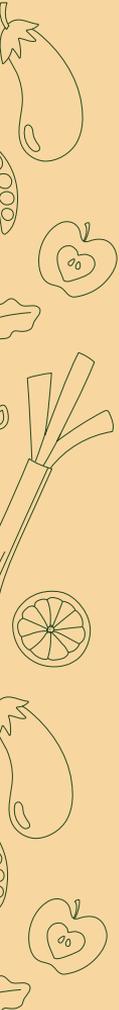
BRIGADE DE CUISINE

Art de préparer et d'apprécier la bonne nourriture.

BRIGADE DE CUISINE



PARTIES DE LA CUISINE



PARTIES DE LA CUISINE

CUISINE CHAUDE



CUISINE FROIDE



PARTIES DE LA CUISINE

ZONE DE
PRODUCTION



ENTREPÔT



PARTIES DE LA CUISINE

PLANIFICATION

BOULANGERIE



PARTIES DE LA CUISINE

PLONGE



RÉCEPTION



