

# L'ORGANIZATION DE LA CŪISINE



# 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**

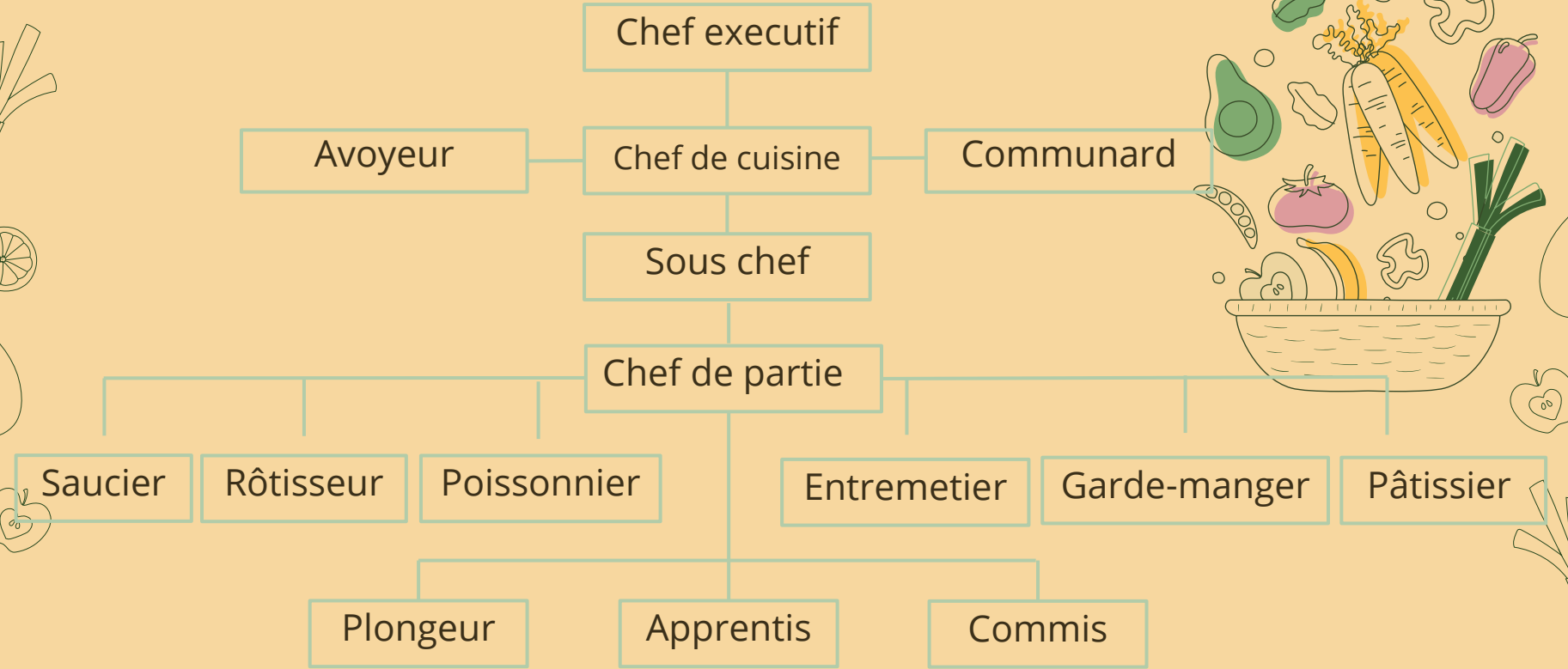
Salle pour cuisiner et préparer la nourriture.

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



