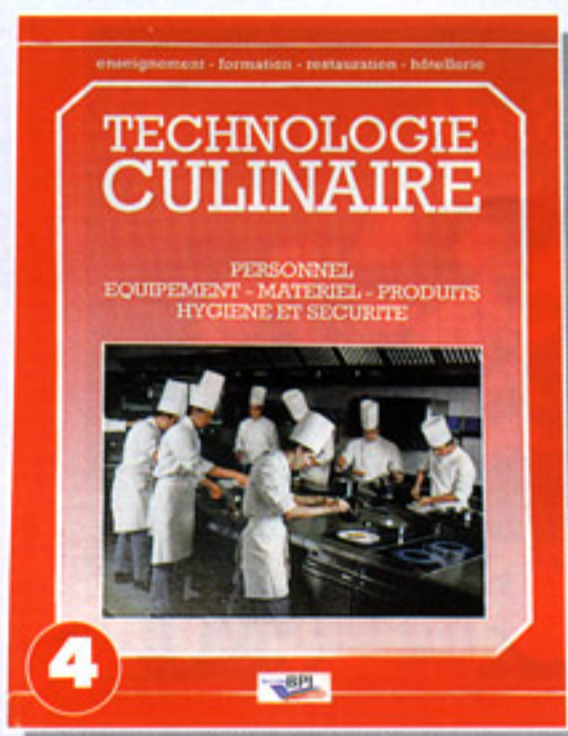
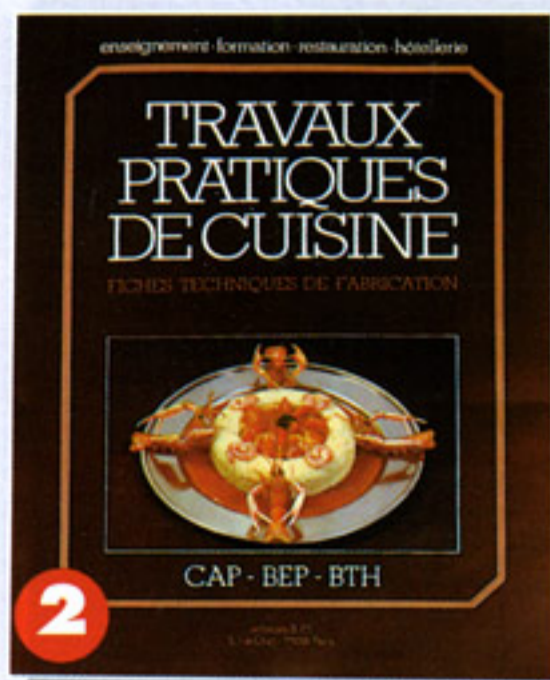


# LIBRAIRIE



**1** AIDE MÉMOIRE  
DE L'APPRENTI CUISINIER  
de R. Labat

980005  
Dans un format de poche, un guide pratique et formateur et un aide-mémoire utile pour tout professionnel.

**2** TRAVAUX PRATIQUES  
DE CUISINE  
de M. Maincent

980220  
140 fiches techniques de fabrication, pour C.A.P. - B.E.P. - B.T.H.

**3** TRAVAUX PRATIQUES  
DE RESTAURANT  
de T. Boulicot et D. Jeuffrault

Programme du CAP / BEP et BTH  
980210 **Tome 1** : préparations, découpages, flambage  
980211 **Tome 2** : mise en place, décoration, service

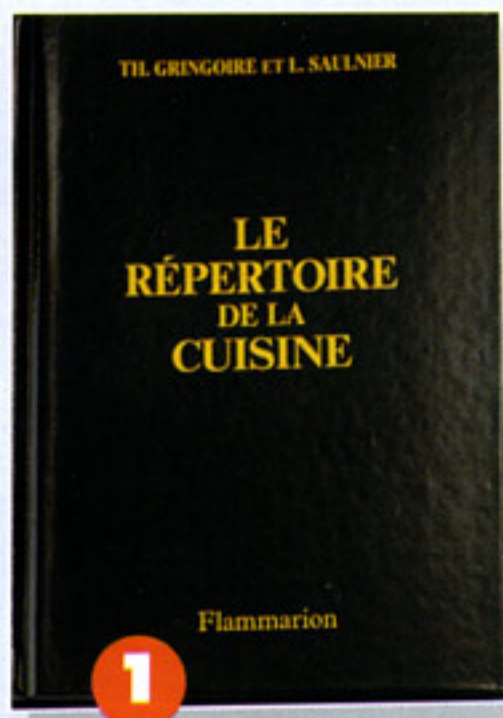
**4** TECHNOLOGIE CULINAIRE  
de M. Maincent

980230  
Ouvrage pédagogique pour la formation en restaurant et hôtellerie. Le personnel. Les équipements. Le matériel. Les produits. Hygiène et sécurité.

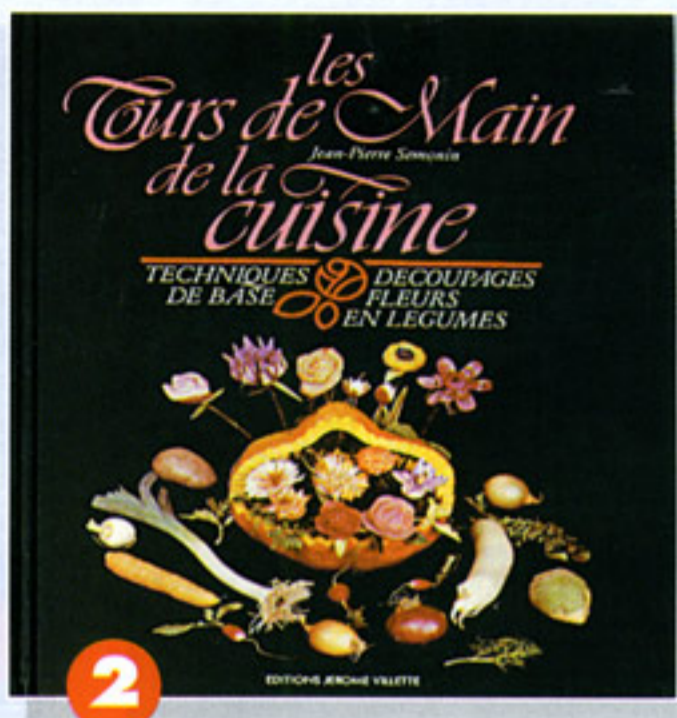
**5** CUISINE DE RÉFÉRENCE,  
PRÉPARATIONS ET  
TECHNIQUES DE BASE  
de M. Maincent

980054  
Fiches techniques de fabrication. Ouvrage complet conçu pour l'enseignement professionnel. 800 pages.

# LIBRAIRIE



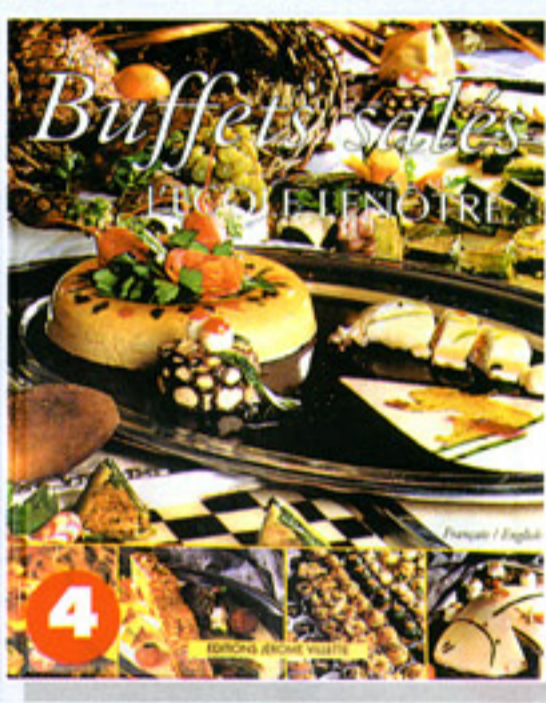
1



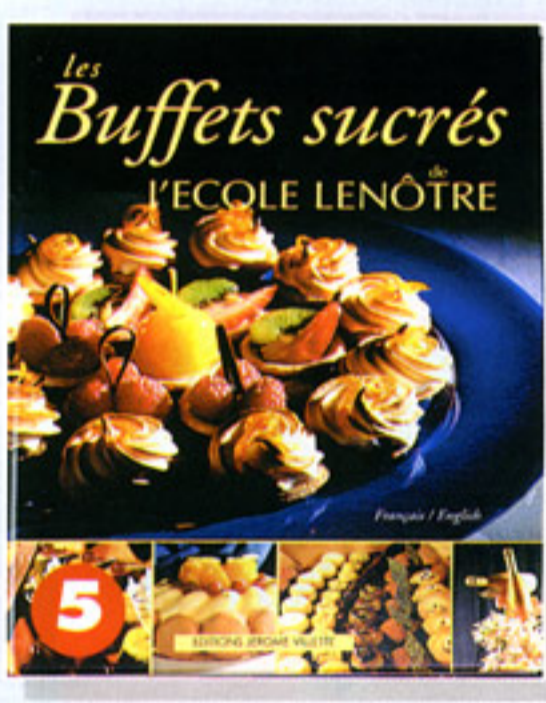
2



3



4



5

**1** LE REPERTOIRE DE LA CUISINE de Th. Gringoire et L. Saulnier  
980200  
Lexique indispensable pour tous les professionnels

**2** LES TOURS DE MAIN DE LA CUISINE de J.-P. Semonin  
980220  
Habiller un poisson, découper une volaille à cru, confectionner une papillote, tourner, ciseler un légume... explications abondamment illustrées. 124 pages.

**3** GUIDE CULINAIRE de A. Escoffier  
980095  
Auguste Escoffier fut le précurseur de la cuisine moderne. Le guide culinaire est l'ouvrage de référence de tous les cuisiniers. Aide-mémoire pratique, il comprend plus de 5 000 recettes.

**4** LES BUFFETS SALES DE L'ÉCOLE LENÔTRE  
980047  
Vous serez délicieusement séduits par les recettes de terrines, de canapés chauds ou froids, de grosses pièces, par les suggestions de décors. Un ouvrage utile pour compléter vos connaissances afin que vos réceptions soient parfaitement réussies.

**5** LES BUFFETS SUCRES DE L'ÉCOLE LENÔTRE  
980048 - La célèbre école de gastronomie transmet dans ce livre son savoir-faire pour réaliser de prestigieux buffets associant tradition et innovation. Conseils pratiques d'intendance, technologie et recettes de base, recettes illustrées de petits fours, de grosses pièces d'événements et buffets pour enfants.

**AUTRES TITRES**  
  
NOUS CONSULTER