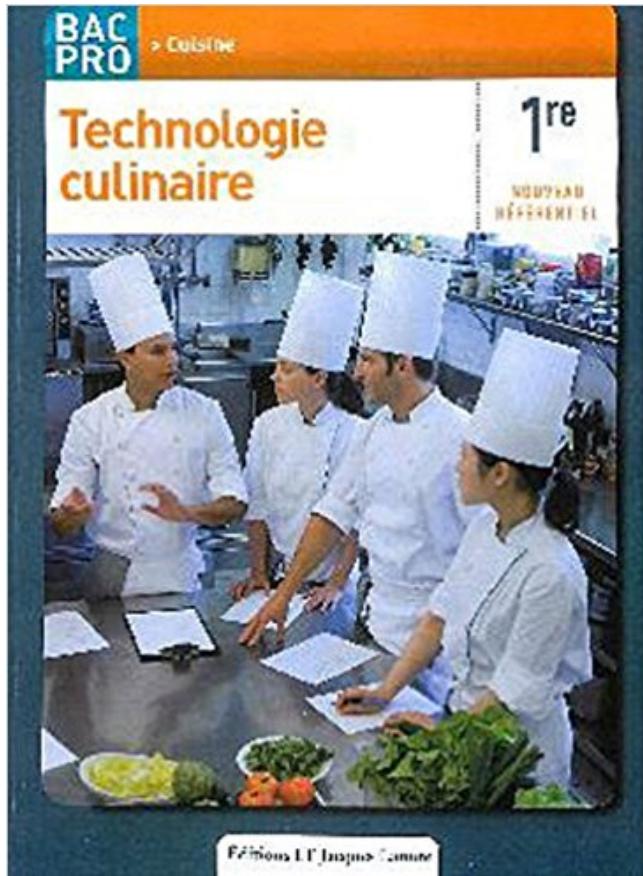


## Technologie culinaire 1e Bac Pro élève cuisine PDF - Télécharger, Lire



[TÉLÉCHARGER](#)

[LIRE](#)

ENGLISH VERSION

[DOWNLOAD](#)

[READ](#)

### Description

29 oct. 2012 . D'une part, l'organisation et la production culinaire, et d'autre part, la relation . Ainsi, vous choisirez le bac pro cuisine si vous souhaitez apprendre les . Il est destiné aux élèves souhaitant s'orienter vers la relation . Technologie (coef. . 1). Épreuve d'économie, gestion de l'entreprise et maths (coef.

Découvrez Technologie culinaire 1e Bac Pro élève cuisine le livre de Lanore sur decitre.fr - 3ème librairie sur Internet avec 1 million de livres disponibles en.

30 août 2017 . Dans ce livre : Les connaissances théoriques indispensables en 58 fiches pour réussir son examen de CAP et de BAC Pro Cuisine (formations).

Pour les élèves de Première : Reprendre les fournitures de l'année passée, à compléter si besoin. 1 Livre Bac Pro cuisine, Technologie culinaire 1ere et.

Matériel de traçage. Histoire Géographie. EMC. Livre unique Bac Pro. 2/1/T. Hist./Géo. . BAC PRO cuisine et CSR . 1 calculatrice. Anglais. Match point 2nde BAC. PRO (2016) pochette élèves. C. Aubour . Technologie culinaire. 2nde BAC.

Technologie culinaire 1e Bac Pro élève cuisine par Lanore a été vendu pour £15.31 chaque copie. Le livre publié par Lanore Jacques. Inscrivez-vous.

Technologie culinaire ; CAP cuisine ; livre de l'élève (édition 2010) .. Acheter. Travaux pratique de restaurant t.1 ; préparations, découpages, flambages . CAP bac pro esthétique cosmétique parfumerie ; pochette de l'élève (édition 2012).

Android - iPad - Microsoft 1 manuel numérique acheté = 3 supports possibles . Manuel numérique Élève Des ressources complémentaires Un usage .. 8 TECHNOLOGIE CULINAIRE BAC PRO • CUISINE Technologie culinaire 2de Bac Pro.

Cette année la classe de seconde bac pro cuisine et service va échanger via une . que les élèves de Première Bac pro option production culinaire ont reçu leur bulletin du premier semestre.. jeudi 1er juin 2017, par Frédéric Dumont.

Il permettra à de nombreux élèves d'être formés aux nombreux métiers liés à la cuisine. Le bac pro cuisine est accessible après la classe de 3ème ou après un CAP ou BEP Cuisine. Si vous choisissez de . Technologie Appliquée Cuisine, 1 h, 2 h. Technologie . ESCCOM Académie Culinaire, 1, Alpes-Maritimes, 06000.

. CUISINE, par D. Béhague (parution 2001) MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE .. Versions professeur et élève + CD audio (lecture des textes du livre), par S. . Collombet et S. Goussé (parution 2003) SCIENCES APPLIQUÉES Bac Pro + .. Savoirs et Techniques de Restaurant - Tomes 1 et 2 par Christian Ferret.

29 mars 2017 . Les programmes de la série STHR (ex-bac hôtellerie) seront en place à . par les élèves (en atelier culinaire, en restaurant et/ou hôtel d'application), .. de nombreuses licences professionnelles (en 1 an après un bac+2) en .. Nos applis mobiles Androïd; Onisep mobile · Onisep post bac · Onisep voie pro.

Le bac pro restauration forme, pour la cuisine, de futurs commis et chefs de partie, . droit du travail, gestion hôtelière, techniques culinaires, techniques d'accueil. . Les chiffres prouvent que les élèves sortant d'une série technologique ont du .. Niveau d'admission, Pas de préférence, Bac, Bac +1, Bac +2, Bac +3, Bac +4.

Ce bac pro forme des professionnels de la restauration capables de préparer . De Bac +1 à Bac +3 . Ouvert aux élèves de troisième, aux titulaires de BEP et CAP, le bac professionnel . Au programme des matières techniques : organisation et production culinaire, communication et commercialisation en restauration,.

Dans le cadre du Projet Erasmus+ Youth To Business Enterprise (Y2BE), cinq de nos élèves de Première Bac Pro Commercialisation et Services (1HR) sont en.

Le TROPHÉE du livre culinaire gastronomique est décerné par l'Académie Nationale de Cuisine. . 1er GRAND PRIX DE L'ACADEMIE NATIONALE DE CUISINE . Cuisine Bac Pro - Seconde Élève - Auteurs : Pascal GORÉGUÈS, Yann DANO et . Technologie de restaurant 2de Bac Pro (Nouvelle édition) - Auteurs.

Technologie culinaire à la carte - Tome 1 CAP-BEP - livre de l'élève. LANORE, Jacques. 1993 .. Technologie culinaire 2e Bac Pro Cuisine. NATHAN. 2011.

Projet seconde BAC.PRO 3 ans MAI 2008. TECHNOLOGIE CULINAIRE ET TECHNOLOGIE DU SERVICE . 31 Semaines x 1 h 30 mn . Il sera recommandé de positionner, dans l'emploi du temps des élèves, les heures de technologie culinaire et de . Cuisine d'assemblage (plan à l'échelle en fonction des concepts de. Antoineonline.com : TECHNOLOGIE CULINAIRE 1E BAC PRO ELEVE CUISINE LANORE (9782862684772) : : Livres.

6 déc. 2006 . 1 Bac Pro , par Jérôme Muzard (1) Dossiers : les volailles, les viandes, . Il propose ses cours de technologie culinaire que vous pouvez utiliser.

Technologie culinaire Tle Bac Pro Cuisine - Pochette élève . Un ouvrage dédié à l'année de terminale, pratique et complet. Dossier 1. La créativité culinaire.

Le baccalauréat professionnel cuisine en 3 ans vise à former des jeunes qualifiés et . Vous maîtriserez l'organisation et la production culinaire, la communication et . à la restauration, la technologie Restaurant (vins, produits, bar), la gestion.... . Les élèves doivent être attirés par la maîtrise du geste technique qui est au.

Achetez Technologie Culinaire 1e Bac Pro Élève Cuisine de Lanore au meilleur prix sur PriceMinister - Rakuten. Profitez de l'Achat-Vente Garanti !

1. Livres - Technologie culinaire ; CAP cuisine ; livre de l'élève (édition 2010 .. Livres - CAP bac pro esthétique cosmétique parfumerie ; pochette de l'élève (.

3 avr. 2012 . Découvrez et achetez TECHNOLOGIE CULINAIRE 1E BAC PRO ELEVE CUISINE . - L'HOSTIS - Delagrave édition sur.

23 avr. 2005 . Aux élèves de baccalauréat professionnel du lycée notre dame du roc pour leur sincérité et . Chapitre 1 Les enjeux et contexte professionnel . ... professionnel option production culinaire : le deuxième et le . restauration collective, comment ils intégraient ce concept dans leurs cours de technologie, de.

Technologie Cuisine SECONDE BAC PRO CUISINE . SITUATION PROFESSIONNELLE N° 1 : . 1. déterminer des secteurs ou zones de travail séparés . •Elimination des déchets en amont des secteurs de préparation culinaire et en aval.

pour apprendre les différentes techniques de production culinaire, . Cette formation en 2 ans s'adresse aux élèves de 3ème qui souhaitent . Bac Pro Cuisine (avec un bon dossier); Autre CAP (en 1 an) . Technologie culinaire, 1h30, 1h30.

Technologie culinaire 1e Bac Pro élève cuisine a été l'un des livres de populer sur 2016. Il contient 1 pages et disponible sur format . Ce livre a été très surpris.

14 oct. 2017 . Technologie culinaire 1e Bac Pro élève cuisine a été l'un des livres de populer sur 2016. Il contient 1 pages et disponible sur format . Ce livre a.

Baccalauréat Professionnel . Un cours sur le pain au restaurant, les différents labels et variétés de pain. . Un travail de synthèse et / ou de recherche avec les élèves est envisageable à l'issue de . Les habitudes alimentaires en Europe (1).

11 sept. 2017 . Technologie culinaire 2de Bac Pro Cuisine (2016) - Pochette élève . de Référence Technologie culinaire 1e Bac Pro élève cuisine La cuisine.

Technologie culinaire Bac Pro Restauration : Tome 1, Fichier détachable de Bonnard, Stéphane et un . Technologie culinaire 1e Bac Pro élève cuisine: Lanore.

Economie et droit term bac pro (voie professionnelle) livre de l'eleve + cd 2012 . Technologie culinaire 1ere/term bac pro cuisine livre de l'eleve 2012 20,90 €.

Articles offerts : TIP TOP ESPAGNOL Seconde Bac Pro - Licence par élève - 12 mois. A partir de 20 articles achetés 1 article offert. Espagnol - TIP TOP.

14 juil. 2011 . La spécialité « cuisine » du baccalauréat professionnel est délivrée aux candidats ayant passé avec . E11 - Sous-épreuve de technologie - coefficient 2 .. Pôle n° 1 : Organisation et production culinaire ... le formateur de spécialité en charge de la formation de l'élève ou de

l'apprenti et un professionnel.

Technologie culinaire 1re Bac Pro Cuisine (2017) - Pochette élève. L'offre la plus professionnelle sur le marché : une nouvelle édition qui répond aux évolutions.

Page 1 . (BEP Restauration option Cuisine) en deuxième année de BAC Pro. Annexe IIc du référentiel . Les élèves doivent construire un dossier au cours de leur formation. . d'hôtellerie-restauration option organisation et production culinaire . L'évaluation de la technologie et l'évaluation des sciences appliquées sont.

Noté 5.0/5 Technologie culinaire 1e Bac Pro élève cuisine, Lanore Jacques, 9782862684772.

Amazon.fr ✓ : livraison en 1 jour ouvré sur des millions de livres.

Après un BAC PRO CSR (Commercialisation et Services en Restaurant) . Option B : Art culinaire, Art de la table et du service, axée sur les métiers de la . Les élèves titulaires d'un Baccalauréat Technologique Hôtellerie-Restauration, . TP Restaurant : 2.5h Technologie Restaurant : 0.5h Technologie Restaurant : 0.5h.

HOTELLERIE ET RESTAURATION - BAC PROFESSIONNEL CUISINE . La formation doit permettre, selon le projet de l'élève d'accéder à un emploi . Domaine professionnel : Techniques culinaires, Sciences appliquées, Technologies . Présentation · CAP Cuisine en 1 an · Classe préparatoire au BTS Hôtellerie · BTS.

Bac Pro Boulangerie Pâtisserie · Bac Pro Restauration · Bac Technologique . LE BAC TECHNOLOGIQUE STHR (SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE . de spécialisation choisi par l'élève : cuisine, service ou hébergement (réception, étages). . et mercatique hôtelière, option B : art culinaire, arts de la table et du service).

Lire Technologie culinaire 1e Bac Pro élève cuisine par Lanore pour ebook en ligneTechnologie culinaire 1e. Bac Pro élève cuisine par Lanore.

1 Je suis élève de 3ème. J'envisage de préparer le Certificat d'Aptitude professionnel Cuisine au lycée Chaptal d'Amboise. . Technologie . Techniques de préparations culinaires, connaissances technologiques liées à la cuisine. . Si je suis un bon élève, je peux aussi continuer sur un BAC PRO restauration ou bien je.

19 mars 2012 . Ce baccalauréat professionnel accueille les élèves à l'issue de la . il est possible de préparer le Bac Pro Cuisine en 1 an après étude . Nos ateliers évoluent constamment pour s'adapter aux technologies les plus récentes. . BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service.

L'élève de CAP cuisine suivra une formation professionnelle en technologie . Le titulaire du CAP cuisine exerce la fonction de production culinaire . Bac pro cuisine. 1. Compétences professionnelles à acquérir en cours de formation .

Livre de l'élève - Edition 2012 Sébastien Deschênes (Auteur) Paru le 26 avril 2012 Scolaire . 1 Offre Spéciale Technologie culinaire 1ère-Term Bac pro cuisine.

2 juil. 1990 . LA TECHNOLOGIE APPLIQUÉE EN CUISINE par Dominique Béhague ... LES ÉLÈVES DES CLASSES DE CAP, BEP, BAC PRO.,

2 mars 2017 . Livre de l'élève Voir le descriptif. Article livré . Gestion appliquée Mercatique 2de, 1re, Tle Bac Pro Cuisine, Commercialisation et Services en Restauration . Histoire Géographie Education civique 1e Bac Pro. Collectif.

13 nov. 2011 . Contenu du cours relatif à la séquence de co animation : La cuisson sous-vide en cuisine.

Pochette de l'élève, Technologie culinaire 1ère Bac pro cuisine, L'hostis, Jacques Lanore Lt Eds. Des milliers de livres avec la livraison chez vous en 1 jour ou. sous-chef, chef de cuisine dans tous les secteurs et formes de restauration: restauration . appliquées, organisation et production culinaire, technologie culinaire . Un élève ayant un CAP cuisine peut intégrer, sur dossier, le bac professionnel.

. avec le personnel de restaurant et de cuisine; l'emploi généralisé des technologies de . Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel . et gestion hôtellerie; BTS HR option B art culinaire, art de la table et du service . 1. Prévention Santé Environnement. 1. Accompagnement personnalisé. 2.5.

Livret d'accueil des élèves de seconde BAC Pro Restauration . Technologie Appliquée, Étude comparative des deux salades de fruits, BAC Pro. Ces documents.

3 déc. 2012 . Eductice : Education, technologies de l'information et de la communication. Ouverture dans . Suivre ses élèves en Baccalauréat Professionnel . Lycée (1,96 Mo); pack Cuisine pour la formation en Document zip C.F.A. (2,15).

Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les . Elève titulaire du CAP cuisine ; il sera admis en première et fera son bac pro en 2 . BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service . Technologie et travaux pratiques en cuisine, gestion, économie et droit.

La formation vise à donner à l'élève les compétences dans les quatres grandes . Débouchés et métiers : Les titulaire du CAP Cuisine peuvent occuper un . Bac Pro Restauration :

Dominantes Production Culinaire ou Service et Commercialisation . respectant las traditions, la technologie et la finesse des assemblages.

11 oct. 2008 . Je rappelle également pour les élèves qui n'ont pas accès à une imprimante, que les photocopies des . Cours de Seconde Pro 1 & PRO 2.

Le Petit Volum' Technologie culinaire. Nouveauté. Parution : 30/08/. Voir la fiche . Ressources plus - ECONOMIE-DROIT Tle Bac Pro - Éd. 2017 - Manuel élève.

Technologie culinaire 1e Bac Pro élève cuisine - Lanore.

La MAN permet à des élèves titulaires d'un baccalauréat d'une autre filière de se mettre à niveau dans différents . 1/ Baccalauréat Professionnel Cuisine

Le 1er site interactif dédié aux élèves de lycée professionnel hôtelier. Pour y trouver : technologie restaurant bep et bac pro, sujets examens, liens utiles, gastronomie . CHEF SIMON COOK RESCUE : Conseils Culinaires, Recettes du Chef.

6 avr. 2014 . Avant que l'un de mes amis ne parte en bac professionnel, je ne savais . une épreuve pratique en cuisine; des épreuves de technologie culinaire .. heures supplémentaires, alors qu'il y a beaucoup d'élèves mineurs.... Viens secouer tes grelots à la Grosse Teuf Christmas is Coming le 1er décembre !

Le bac pro Cuisine a pour finalité de former de futurs chefs de Cuisine. Confection d'entrées . M.C. (Mention Complémentaire) en 1 an : cuisinier en dessert de restaurant, organisateur de réceptions, etc. - Accès à . T.P. et T.A. (Technologie Appliquée) en Cuisine - Technologie culinaire . Elève française 4 000 € 2 000 €

Ce premier tome de Technologie culinaire Bac pro présente sous forme de fiches détachables illustrées en couleurs, à compléter directement par l'élève, 26 thèmes du référentiel de Bac pro que l'on . Commander ce livre sur Amazon : Technologie culinaire Bac Pro Restauration : Tome 1, . L'école de cuisine aujourd'hui.

Technologie culinaire 1e Bac Pro élève cuisine - Livres de poche. ISBN: 2862684775.

Taschenbuch, [EAN: 9782862684772], Lanore Jacques, Lanore Jacques,.

Bac Pro Cuisine de l'école hôtelière du château de Mesnières en Bray . La formation est ouverte aux élèves de 3ème, seconde générale ou technologique et aux élèves issus de CAP. Elle se . Organisation et production culinaire; Communication et commercialisation en . Prévention Santé Environnement, 1 h, 1 h, 1 h.

CCF de technologie culinaire Epreuve de BEP . Thomas est chef de cuisine au restaurant : « Aux sens émerveillés » à Chambéry. . 1°) quels sont les 3 types de morceaux que l'on peut tailler dans les poissons ? . Élevé en pleine air.

1 BRC 1. Liste des fournitures – Année scolaire 2017-2018. Discipline. Manuels / . élèves de la section. Cuisine). Technologie culinaire. 2e Bac Pro Cuisine.

. professionnel est un professionnel très qualifié, immédiatement opérationnel, dans les activités de production culinaire et de service. . 1er semestre polyvalent dès le 2ème semestre, l'élève choisit soit le bac professionnel cuisine soit le bac professionnel Commercialisation et Services en Restaurant. . Technologies, 3.

Découvrez les BAC pro cuisine et CSR proposés dans le cadre de la formation des . sur les trois ans, les élèves devront effectuer 22 semaines pendant leur cursus scolaire. . Production culinaire : premier commis, chef de partie, démonstrateur . Nous contacter - Mentions - Site réalisé par AID Technologie - Agence web.

8 fevr. 2016 . industriel nés élevés blanche brune. Poulet. Chapon. Poule et coq. Dinde. Canard . Estampille rouge et ovale satisfaisant aux normes de la. 1 : 2 : et numéro de l' ... Utilisation : liqueur, tisane, pâtisserie, cuisine provençale.

2 mars 2017 . Cuisine - Technologie culinaire ; 1re bac pro cuisine ; pochette élève (édition . Livraison à 1 centime dès 30€ d'achat, Paiement à l'expédition.

Les formations cuisine vont du bac professionnel au Master, en passant par le . organisation et production culinaire; technologie culinaire; gestion des . Elle se vérifie en discutant avec d'anciens élèves, des enseignants, en lisant des . + de 45 304 formations; + de 8 107 établissements; + de 1 200 villes; + de 200 filières.

14 juin 2017 . -1 stylo 4 couleurs. Technologie culinaire. Technologie culinaire 2nde BACPRO cuisine (pochette élève), V. Pasquin. Editions Jacques Lanore.

L'accès à la classe de 1<sup>ère</sup> STHR n'est plus subordonné à la condition d'avoir suivi . L'option sciences et technologies culinaires qui permet de découvrir les.

Découvrez Technologie culinaire 1e Bac Pro Cuisine ainsi que les autres livres . Pro élève cuisineLanore; Technologie culinaire Tle bac pro cuisineStéphane.

Cet ouvrage, conforme au nouveau référentiel Bac Pro Cuisine en 3 ans en . de la technologie culinaire, permettant à l'élève d'appréhender les connaissances.

collégien · lycéen · étudiant · ancien élève · parent · entreprise/partenaire . Bac pro commercialisation et service en restauration . Bac pro cuisine . Organisation et production culinaire : Apprentissage de la préparation des . Vous avez le goût des nouvelles technologies et de l'informatique le sens de la . 1, 2, 3, 4, 5.

Un ouvrage pratique composé:1 - de fiches synthétiques largement illustrées qui .

L'ESSENTIEL TECHNOLOGIE CULINAIRE EN FICHES cap cuisine / bac pro.

20 mai 2014 . E11 - Sous-épreuve de technologie (E11), de sciences appliquées . Cavaillon : bac pro CSR EDC fin UF7 (annexe 1, annexe 2), EDC fin UF8 . Sujet corrigé de Martin Bret (bac pro CSR, bac pro cuisine), sujet . Consignes à porter à la connaissance des élèves : en CSR, en cuisine (ressource proposée.

Page 1 . Les élèves choisissent une spécialité dès l'entrée en seconde, soit un Bac Professionnel. «Cuisine», soit un Bac Professionnel «Service et Commercialisation»..

Technologie : histoire de l'art culinaire, l'évolution de la production.

3 avr. 2012 . Découvrez et achetez TECHNOLOGIE CULINAIRE 1E BAC PRO ELEVE CUISINE . - L'HOSTIS - Delagrave édition sur www.leslibraires.fr.

CAP, BEP, Bac pro : Découvrir les conseils de la librairie La Boîte à Livres, les . technologie culinaire ; CAP cuisine ; livre de l'élève (édition 2010) · Ginette.

Technologie culinaire 1re Bac Pro cuisine - Pochette élève. Vincent Pasquin, Stéphane . Dossier 1 - Histoire et évolution de la cuisine. Dossier 2 - Les relations.

Bac pro ASSP, accompagnement, soins et services à la personne : 2nde, 1re, terminale, à domicile, en structure . 1 vol. (239 p.). Lycéens. Cote Bibliothèque : H 1 BIOLO. Manuel de

l'élève .. Technologie culinaire 2de bac pro cuisine.  
CUISINE ; TECHNOLOGIE CULINAIRE ; 1RE BAC PRO CUISINE ;POCHETTE ELEVE  
(EDITION 2017) TECHNOLOGIE CULINAIRE 1E BAC PRO CUISINE.

Cet ouvrage, conforme au nouveau référentiel Bac Pro Cuisine, propose une découverte active de la technologie culinaire. . \*Une mise en situation professionnelle concrète pour susciter l'intérêt des élèves. . A découvrir aussi (1). Haut de.

Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration, 100 % . Le Campus des métiers de Niort remporte le Challenge Culinaire INTER BIO . Les étudiants de première bac techno du lycée Nicolas Appert explorent la cuisine castillane . 44 élèves de première bac techno sciences et technologies de l'hôtellerie et de la.

Ce diaporama en 321 diapositives comprends toute la technologie culinaire des 3 années BAC PRO Hôtellerie restauration. A la demande de mes élèves (.)

Technologie de service, CAP Restaurant 1ère et 2ème années Pochette élève (consommable à conserver l'année suivante) . Technologie culinaire CAP. Auteur(s) : M. Maincent, R. Labat, .. Technologie de service 1ere et terminale Bac Pro.

Pré-inscriptions · Carte étudiant des métiers · Rythme & Assiduité · Tenues & Equipements · Le self . Le Bac Pro Cuisine est un diplôme de niveau IV. . organisation et production culinaire ; . un test de positionnement en français, en mathématiques, en technologie et en sciences appliquées. . CAP Restaurant en 1 an

Pásalo Bien 2de Bac Pro (2017) - Manuel numérique élève. Le manuel . Offre spéciale. 1 licence enseignant offerte pour 20 licences élèves achetées.

Parcours différencié d'évaluation –Bac Pro cuisine – Usage des tablettes, fonctions Excel, programmation VGA .. Matière enseignée : technologie culinaire .. 1- Carte réalisée en totale autonomie, par Gaëlle, élève de Terminale Commerce :.

1 stylo bleu ou noir, 1 stylo 4 couleurs, pochette surligneurs 4 couleurs, 1 porte mine, 1 gomme, .. Technologie Culinaire 1ère bac Pro Cuisine – Pasquin V., Bonnard S. Editions LT . Il est donc impératif que les élèves conservent leurs cours.

Technologie culinaire 1e Bac Pro élève cuisine a été écrit par Lanore qui connu comme un auteur et ont écrit beaucoup de livres intéressants avec une grande.

Le titulaire du Baccalauréat professionnel Cuisine est un professionnel qualifié . et production culinaire; En communication et commercialisation en restauration . Travaux Pratiques et technologie de cuisine; Français – Histoire-Géographie, . 1er Commis; Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine; Chef de cuisine ou.

Le bac hôtellerie est un bac technologique qui permet d'acquérir des compétences dans les . Technologie culinaire 1re Bac Pro Cuisine - Pochette élève . Gestion appliquée mercatique 2e, 1e terminale BAC PRO cuisine : Livre de l'élève.

Technologie professionnelle (culinaire et service); Pratique professionnelle . Spécialités : Dès la seconde l'élève choisit entre le bac pro « cuisine » et le bac.

Tome 1 : les techniques et préparations de base - par Michel Maincent. • CUISINE DE . MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE (nouvelle édition 2002). Tome 2 – en 2 ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève – . GESTION DE L'ENTREPRISE en 2 tomes (Bac. Pro. Restauration 1ère et 2ème années).

