

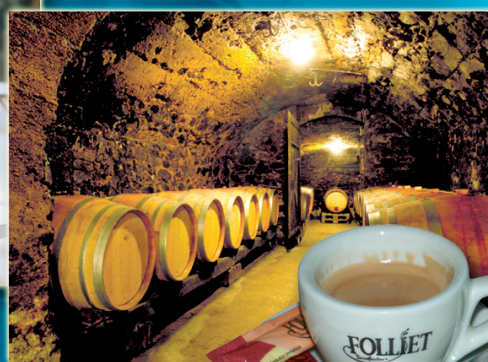
ENSEIGNEMENT - FORMATION - RESTAURATION - HÔTELLERIE

MODULES *de* TECHNOLOGIE RESTAURANT

VERSION PROFESSEUR



tome 1



EDITIONS

BPI

BEP - CAP

APPRENTISSAGE - FORMATION

de **MODULES TECHNOLOGIE RESTAURANT**

BEP - CAP

TOME 1

**Isabelle Saujot - Michel Strauss
Michel Muschert**

BEP - CAP

APPRENTISSAGE - FORMATION

**VERSION
PROFESSEUR**

Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION **RESTAURATION - HÔTELLERIE**

- LA CUISINE DE REFERENCE (Nouvelle édition 2002) version complète
Techniques et préparations de base + Fiches techniques de fabrication
par Michel Maincent
 - LA CUISINE DE RÉFÉRENCE (en deux volumes)
Tome 1 : les techniques et préparations de base
Tome 2 : les fiches techniques de fabrication - *par Michel Maincent*
 - CUISINE DE RÉFÉRENCE (édition 93 en un seul livre)
Préparations et techniques de base - Fiches techniques de fabrication
par Michel Maincent
 - TECHNOLOGIE CULINAIRE (tous niveaux) - Personnel, équipements, matériel, produits,
Hygiène et sécurité *par Michel Maincent*
 - TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE
Fiches techniques de fabrication - *par Michel Maincent*
- Edition en langue anglaise :**
- PRACTICAL KITCHEN WORK
The basic arts of cooking - *par Michel Maincent*, traduction Michael Anker
 - LA TECHNOLOGIE APPLIQUÉE EN CUISINE *par Dominique Béhague*
 - MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE
Tomes 1 et 2 en 2 ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève
(Fiches évaluation incluses) - *par M. Faraguna et M. Muschert*
 - CULTURE ET CONNAISSANCE CULINAIRE
Bac Techno hôtellerie Seconde
Bac Techno hôtellerie Première *par Stéphane Ollivier*
 - SAVOIRS ET TECHNIQUES DE RESTAURANT
Tome 1 : un savoir professionnel pour un service de qualité (mise à jour 2003)
Tome 2 : mise à jour 2002 - *par Christian Ferret*
 - TP RESTAURANT (tous niveaux) *par Christian Ferret*
 - CONNAISSANCE DES PRODUITS EN RESTAURATION
par Christian Ferret et Jean-Michel Framery
 - PRODUITS DE RESTAURANT
par P. Boileau, D. Gautier, M. Grosgeorge et D. Herry
 - TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT
Tome 1 : Préparations - Découpages - Flambages - *par T. Boulicot et D. Jeuffrault*
Tome 2 : Mise en place - Décoration - Service - *par Thierry Boulicot*
 - DICTIONNAIRE DE RESTAURANT
par Bernard Galliot
 - LE VIN ET LES VINS AU RESTAURANT (nouvelle édition 2005)
Elaboration - Origines - Dégustation - Conservation - Service - *par Paul Brunet*
 - LE VIN ET LES VINS ÉTRANGERS (nouvelle édition 2004)
Origines - Productions - Cépages - Caractères - Accords vins et mets - *par Paul Brunet*
 - VINS ET AUTRES BOISSONS (BEP-CAP) *par Paul Brunet*
 - PRATIQUE DU BAR ET DES COCKTAILS
Etudes sur les boissons - Cocktails - Technologie du bar - Gestion
par Michel Caillhol et Bernard Grosselin
 - PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE
 - GESTION DE L'ENTREPRISE en 2 tomes (Bac. Pro. Restauration 1^{ère} et 2^{ème} années)
(édition 2003) - *par Nicole Bach et Jean-Claude Oulé*
 - GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Première)
par M.N. Bontoux et F. Pierson
 - GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale) + Corrigé
par J.J. Cariou et M. Leurion
 - CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Première)
par Florent Rey et J.J. Cariou + Corrigé
 - CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)
14 premiers cas + Corrigé
16 cas suivants + Corrigé - *par Florent Rey*
 - TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION
(BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année)
en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP
par Jean-Claude Oulé
 - DROIT DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE (avec mise à jour) - *par Renée Graglia*
 - DROIT APPLIQUÉ À L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Première)
par Renée Graglia
 - DROIT APPLIQUÉ À L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)
par Renée Graglia
 - DROIT (BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année) par J.J. CARIOU, J.C. Oulé
 - ÉCONOMIE ET DROIT (Bac. Techno. Hôtellerie - Seconde)
par Renée Graglia et Jean-Luc Cordon
 - ÉCONOMIE ET DROIT - Dossiers d'activité (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)
par Jean-Jacques Cariou et Florent Rey
 - ÉCONOMIE D'ENTREPRISE (BTS Hôtellerie-Restauration) *par J.P. Barret*
 - MERCATIQUE HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE (BTS Hôt.-Rest. et BTS Tourisme)
en 2 ouvrages : 1^{ère} et 2^{ème} année + Corrigés *par Corinne Van der Yeught*
 - L'EUROPE CONNAISSANCES EN GASTRONOMIE - Version professeur, version élève
par Robert Bruzzese et Didier Tourreille
 - HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE
(BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année)
par Jean-François Coutelou et Jean Hannedouche
 - ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER
Bac. Techno. Hôtellerie Terminale en 2 ouvrages : version professeur, version élève
Bac. Techno. Hôtellerie Première en 2 ouvrages : version professeur, version élève
Bac. Techno. Hôtellerie Seconde en 2 ouvrages : version professeur, version élève
par M. Hartbrot et B. Leproust
 - BIENVENUE DANS LE MONDE DE L'HÉBERGEMENT (CAP-BEP 1^{ère} année)
en 2 ouvrages : version professeur, version élève + Corrigé
par G. Czapiewski, M. C. Lefer et F. Mainot

- L'ALLEMAND EN 10 LEÇONS - Serveurs - Cuisiniers - *par Elisabeth Brikké*
- L'ESPAGNOL EN 10 LEÇONS - Serveurs - Cuisiniers - *par Elisabeth Brikké*
- ANGLAIS BAC PRO Livret d'exercices+ corrigé - *par Gilles Raguin*
- L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS - restaurant (nouvelle édition 99) - en 3 ouvrages :
livre du professeur, livre de l'élève, activity book, CD et cassettes - *par Elisabeth Brikké*
- L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS - cuisine (nouvelle édition 00) - en 3 ouvrages :
livre du professeur, livre de l'élève, activity book, CD et cassettes - *par Elisabeth Brikké*
- LA CONJUGAISON, maîtrisez les bases de la grammaire anglaise *par Dieudonné Zélé*
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE (CAP-BEP)
Nutrition - Microbiologie - Règles d'hygiène - *par Dominique Brunet-Loiseau*
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION - Besoins et rations alimentaires
Menus - Régimes simples - *par Dominique Brunet-Loiseau*
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE ET À L'ALIMENTATION
en 3 ouvrages : version professeur, version élève (fiches d'évaluation incluses)
Matrices pour transparents - *par M. Faraguna, J. Di Lena-Reiland et M. Muschert*
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ÉQUIPEMENT
avec 7 fiches d'auto-évaluation - en 3 ouvrages : version professeur, version élève.
Matrices pour transparents - *par M. Faraguna, J. Di Lena-Reiland et M. Muschert*
- NUTRITION - ALIMENTATION - 55 fiches techniques (BEP carrières sanitaires et sociales) - *par Brigitte Rougier*
- TECHNOLOGIE : Equipement - entretien - alimentation - 51 fiches techniques
(BEP carrières sanitaires et sociales) + Corrigé
par Brigitte Rougier et Alain Chrétien
- TECHNOLOGIE : Ergonomie- Qualité - Animation- Technologie des Produits
63 fiches (BEP carrières sanitaires et sociales) *par M.F. Collombet et S. Goussé*
- SCIENCES APPLIQUÉES BAC PRO + Corrigé
par B. Rougier, A. Chrétien, D. Laprévotte et C. Thiébault
- DÉCORS ET PRÉSENTATIONS
Assiettes - Plats - Buffets froids - *par Jean-Pierre Lebland et Olivier Dugabelle*
- L'ART DES PRÉSENTATIONS - Assiettes - Plats - Buffets et tables dressés -
Pièces factices - Techniques de décors - Canapés *par J.P. Lebland*
- ANNALES Bac. Pro. Restauration en 2 ouvrages : sujets et corrigés 1994 - 1995
- ANNALES Bac. Pro. Restauration: sujets 1996 - 1997 - 1998 - 1999
- ANNALES Bac. Pro. Restauration sujets et corrigés 2000 - 2001 - 2002
- ANNALES BEP hôtellerie-restaur./CAP cuisine- restaur.-hébergement : 1998
- ANNALES BTS hôtellerie-restauration en 2 ouvrages : sujets et corrigés 1997 - 1998

Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION - TOURISME

- DROIT DU TOURISME (BTS Tourisme-Loisirs) - *par Danièle Rubio-Ayache*
- ÉCONOMIE TOURISTIQUE (BTS Hôtellerie-Restauration, formations supérieures)
par Pascal Goureaux
- L'ANGLAIS DU TOURISME EN 30 ESCALES *par Elisabeth Brikké*
- PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DES AGENCES DE VOYAGES
- GÉOGRAPHIE DU TOURISME *par J.C. Dinety et E. Proust*
- LES GRANDS BASSINS TOURISTIQUES MONDIAUX - *par M. Cogen-Vermesse, J.C. Dinety et E. Proust*
- LA FRANCE DES PATRIMOINES (BTS Tourisme) *par J.C. Dinety, E. Proust, R. Rossi*

Collection BEP et CAP

LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE **LE NOUVEAU PROGRAMME COMPLET ILLUSTRÉ**

- BEP - TECHNOLOGIE CULINAIRE
par Michel Maincent, Robert Labat et Richard Leman
- BEP - TECHNOLOGIE RESTAURANT + CAHIER D'EXERCICES
par Christian Ferret
- BEP - ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL + Corrigé
par Christiane Balanger
- BEP - SCIENCES APPLIQUÉES + Corrigé
par Brigitte Rougier et Alain Chrétien

Collection CAP

RESTAURANT - CUISINE - SERVICES HÔTELIERS **FORMATION PAR ALTERNANCE**

- CAP - RESTAURANT 1^{ère} année et 2^{ème} année - Version Professeur - Version Elève
par Jean-François Auguez-Sartral
- CAP - SERVICES HÔTELIERS 1^{ère} année et 2^{ème} année
Version Professeur - Version Elève
par Jean-François Auguez-Sartral
- CAP - CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE + Corrigé
par Christiane Balanger

Collection BEP et CAP RESTAURANT - CUISINE **LE NOUVEAU PROGRAMME EN 100 PAGES**

- BEP - CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE
par Jean-Philippe Vichard et Olivier Tondusson
- CAP - CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES RESTAURANT
par Olivier Sapelkine
- CAP - CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE
par Jean-Philippe Vichard et Olivier Tondusson
- CAP - SCIENCES APPLIQUÉES - Alimentation - Hygiène - Équipements
par M.F. Jan, D. Legrand
- CAP - TECHNOLOGIE CULINAIRE
par Michel Maincent, Robert Labat, Richard Leman

NOTES DES AUTEURS

Cet ouvrage reste fidèle aux partis-pris de la collection “Modules de...” : clarté, précision, méthode, tout en privilégiant l’illustration (reconnaître c’est déjà connaître). Nous gardons toujours à l’esprit qu’il est avant tout destiné à l’élève.

Pour être efficace, ce manuel doit être associé aux Fiches d’Évaluation et aux Matrices pour transparents :

- aux Fiches parce que celles-ci ne sanctionnent pas mais au contraire (auto) évaluent les acquis et les manques dans un esprit toujours ludique,
- aux Matrices parce que celles-ci permettent, outre une action collective sur “grand écran”, une action individuelle : émulation plutôt que compétition.

Afin d’être suffisamment précis, il était nécessaire de citer certaines marques commerciales. Ces citations sont faites à titre gratuit et ne constituent pas une appréciation sur les marques mentionnées.

LES AUTEURS REMERCIENT VIVEMENT :

TOUS CEUX QUI, DE PRÈS OU DE LOIN, PAR LEURS ENCOURAGEMENTS, CONSEILS, MISE À DISPOSITION DE DOCUMENTS ET/OU PHOTOS ONT PERMIS LA RÉALISATION DE CET OUVRAGE ET NOTAMMENT DES PAGES “DOSSIERS”

- PROMO CASH MAGAZINE
- INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE
- INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D’ORIGINE
- WATTWILLER
- FROMAGERIE CHEZ DAVID À 57 THIONVILLE
- POISSONNERIE CENTRALE À 57 THIONVILLE
- SOMMELLERIE DE FRANCE À 57 THIONVILLE
- AUBERGE DE LA KLAUSS À 57 MONTENACH
- TRUITE SERVICE SA À 62 LOOS EN GOHELLE
- FROMAGERIE JORT À 14 BERNIÈRES D’AILLY
- AU BON CAFÉ À 57 THIONVILLE
- LE RÉPUBLICAIN LORRAIN À 57 METZ

- GIE L’ESTURGEON D’AQUITAINE
- PETROSSIAN
- MAISON DU CAMEMBERT
- JOKER
- LORINA
- TORRÉFACTEURS DE FRANCE
- MAISON DE LA TRUFFE À 24 SORGES
- COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE LA CONCHYLICULTURE
- DISTILLERIE ARTISANALE À 57 KOENIGSMACKER
- LE PALAIS DES THÉS
- SYNDICAT DU BANON

- COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS D’ALSACE
- INTERBEAUJOLAIS
- CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE BORDEAUX
- COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE BOURGOGNE
- COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE CHAMPAGNE
- INTERHÔNE
- COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU JURA
- COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE SAVOIE
- COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU LANGUEDOC

- BUREAU INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU ROUSSILLON
- COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE
- COMITÉ INTERSYNDICAL DES VINS DE CORSE
- COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU SUD-OUEST
- INTERLOIRE
- SYNDICAT POUR LA PROMOTION DES CIDRES DU PAYS D’AUGE
- BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU COGNAC
- COMITÉ NATIONAL DU PINEAU DES CHARENTES
- MONBAZ.COM

AINSI QUE :

FERNAND BELNER, DANIEL SCHAEFFER, PIERRE HECKLER, JEAN-PAUL PARADEIS, NELLY TERRONI, PAUL SINDT
LES ÉLÈVES, LES ENSEIGNANTS, LA DIRECTION DU LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT-ANDRÉ À OTTANGE

RÉDACTION : ISABELLE SAUJOT ET MICHEL STRAUSS

MISE EN FORME, PHOTOS (SAUF MENTION CONTRAIRE), **ILLUSTRATIONS :** MICHEL MUSCHERT (EN COUVERTURE : CAVE DUCLAU-TUPIN, CLICHÉ INTERHÔNE © ISABELLE DESARZENS)

INFOGRAPHIE : M. MUSCHERT, MARIA ET SERGE MATH

DES REMARQUES, DES SUGGESTIONS, DES CRITIQUES ? m.strauss.cdt@scolalor.tm.fr



DANS LA COLLECTION “MODULES DE...” AUX ÉDITIONS BPI

- **MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE** (M. FARAGUNA - M. MUSCHERT) TOME 1
- **MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE** (M. FARAGUNA - M. MUSCHERT) TOME 2

GRAND PRIX DU MEILLEUR OUVRAGE DE L’ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE (2003)

- **MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L’HYGIÈNE ET À L’ALIMENTATION** (M. FARAGUNA - M. MUSCHERT - J. REILAND) *GRAND PRIX DU MEILLEUR OUVRAGE DE L’ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE (1999)*

- **MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L’ÉQUIPEMENT** (M. FARAGUNA - M. MUSCHERT - J. REILAND)



PRÉFACES

MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT

***L**a technologie de restaurant au cours d'une promenade en France. Un voyage par les produits à travers l'histoire et la géographie d'un pays qui peut être fier de contribuer aux moments conviviaux de la vie.*

Riche et plaisant, ce manuel permet de multiples approches pédagogiques. Les nombreuses illustrations aiguissent la curiosité, les commentaires la contentent largement. Sa conception engage les jeunes, et pourquoi pas les moins jeunes, à une utilisation de tous les instants. Les auteurs n'oublient pas non plus de faire de nombreux détours sur le vocabulaire dont l'origine, fort intéressante, échappe bien souvent.

Au restaurant, comme en cuisine d'ailleurs, la connaissance des produits est essentielle. Elle permet de conseiller habilement les clients, de satisfaire leur curiosité.

«Un professionnalisme acquis avec force valorise le métier et inspire le respect...»

Un manuel que l'on dévore et que l'on garde précieusement...

Bon voyage à tous...

Danièle Philippe

*Inspecteur de l'Education Nationale
Académie de Nancy-Metz*

***U**n premier tome qui aborde les étapes du référentiel avec méthode, privilégiant l'étude des produits, des vins et autres boissons, alcoolisées ou non tout en s'attachant par le biais de notes, de considérations de service, de points relatifs à la législation, de rappels historiques ou littéraires, à ouvrir l'esprit au contexte du métier, à son exercice.*

Une information actualisée, dense et claire dont l'assimilation peut s'étaler aisément dans le temps, aidée en cela par le mode opératoire affiché au début. Les cartes, tableaux, complètent ce traité, les détails lui donnent du corps, l'image, du relief.

Un livre, fruit d'un travail d'équipe, qui vous donne le goût de l'étude, une base solide mais souple pour l'enseignant, une aide précieuse pour l'apprenant lui permettant de s'informer mais aussi d'évoluer par lui-même.

Bref, un manuel utile et bien pensé.

Roland Chevalier

*Ancien I.E.N. Éco-Gestion,
chargé de l'Hôtellerie-Restauration*

***I**l n'y a pas de savoir-faire sans savoir et tout savoir s'apprend. L'étymologie d'apprendre signifie «cueillir». Mieux qu'une cueillette, c'est à une véritable moisson que cet ouvrage vous convie, tant il est riche, exposant les savoirs fondamentaux pour mener à un approfondissement actualisé des connaissances, essentielles pour l'élève et même le professionnel, exposées de façon claire, précise et agréable, sans toutefois verser dans l'encyclopédisme.*

Abondamment illustré, c'est un outil indispensable pour la formation, qui saura, je n'en doute pas, éveiller le désir de la découverte et la passion de connaître.

Jean-Louis Vançon

*Chef d'Etablissement
du L.T.P. Saint-André - Ottange*

CAP

BEP

MODULE 1 : LES PRODUITS

- charcuteries
- fruits de mer
- poissons fumés
- fromages
- fruits

Énumération, caractéristiques et origines des produits les plus courants.
Énumération, caractéristiques et origines des produits les plus courants.

MODULE 2 : LES BOISSONS NON ALCOOLISÉES

- eaux
- - sirops
 - jus de fruits
 - sodas
- café - chocolat
- thé - infusions

La différenciation des produits conditionnés en bouteilles : une étude plus approfondie des eaux servies au restaurant.

- eaux minérales et de source
- sodas (principales marques)
- jus de fruits (principaux fruits utilisés et différentes méthodes d'obtention)

Les familles de produits : - eaux minérales - sodas - sirops - jus de fruits

La différenciation des boissons chaudes présentées au restaurant et l'évolution de l'offre : - cafés - thés - infusions. Les produits d'accompagnement.

Les différentes boissons chaudes présentées au restaurant : - cafés - chocolats - thés - infusions.

MODULE 3 : LES VINS ET VIGNOBLES AOC

La situation géographique des vignobles AOC français.

La qualité et la typicité des vins produits dans chaque région et les appellations les plus représentatives et les plus commercialisées dans la restauration.

La lecture et le commentaire d'une étiquette de vin (origine, classification, hiérarchie...) afin de l'identifier rapidement dans la cave du jour ou la cave centrale et de la servir dans les meilleures conditions.

L'étude plus approfondie des vins de la région de localisation de l'établissement scolaire ou de la proche région, leur température de service optimum et leur accord avec les mets, en tenant compte de ceux proposés par les restaurateurs locaux ou régionaux.

La situation des vignobles AOC français et la localisation de chacun d'eux à partir de points de repères géographiques. On se limitera aux AOC génériques, leurs couleurs et leurs caractères principaux.

L'étude des vins les plus consommés avec la gastronomie et les spécialités locales.

MODULE 4 : LES AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES

- apéritifs
- bière et cidre
- - eaux-de-vie
 - crèmes
 - liqueurs

La différenciation des familles de produits et l'énumération des appellations ou marques les plus représentatives (apéritifs, liqueurs, crèmes, eaux-de-vie).

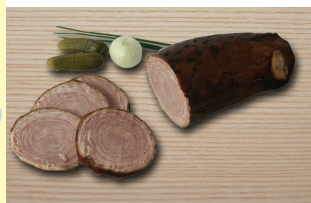
Les familles de produits (apéritifs, liqueurs, crèmes, eaux-de-vie, bières).

La présentation des autres boissons fermentées couramment consommées, en particulier la bière.

L'énumération de quelques marques les plus connues d'Europe et leur origine.

La prise de notes permet de suivre l'évolution de la profession, et favorise l'autonomie de l'élève.

module 1 produits



- 1 CHARCUTERIES page 10
- 2 FRUITS DE MER page 18
- 3 POISSONS FUMÉS page 24
- 4 FROMAGES page 30
- 5 FRUITS page 40

module 2 boissons non alcoolisées



- 6 EAUX page 48
- 7 SIROPS-JUS DE FRUITS-SODAS ... page 52
- 8 CAFÉ-CHOCOLAT page 56
- 9 THÉ-INFUSIONS page 62

module 3 vins et vignobles AOC



- 10 VINS ET VIGNOBLES AOC page 70
- 11 ALSACE-LORRAINE page 74
- 12 BEAUJOLAIS page 80
- 13 BORDELAIS page 86
- 14 BOURGOGNE page 92
- 15 CHAMPAGNE page 100
- 16 CÔTES DU RHÔNE page 106
- 17 JURA-SAVOIE page 112
- 18 LANGUEDOC-ROUSSILLON page 118
- 19 PROVENCE-CORSE page 122
- 20 SUD-OUEST page 128
- 21 VALLÉE DE LA LOIRE page 132

module 4 autres boissons alcoolisées



- 22 APÉRITIFS page 138
- 23 BIÈRE-CIDRE page 142
- 24 EAUX-DE-VIE, CRÈMES, LIQUEURS page 148

FICHES D'AUTO-ÉVALUATION page 159

produits



charcuteries

fruits de mer

poissons fumés

fromages AOC

fruits