



**Les équipements en hôtellerie et restauration,
sciences appliquées : Les appareils de production
culinaire, l'énergie, l'eau et les ambiances dans les
locaux**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Les équipements en hôtellerie et restauration, sciences appliquées : Les appareils de production culinaire, l'énergie, l'eau et les ambiances dans les locaux

Patrice Séverin

Les équipements en hôtellerie et restauration, sciences appliquées : Les appareils de production culinaire, l'énergie, l'eau et les ambiances dans les locaux Patrice Séverin

 [Télécharger Les équipements en hôtellerie et restauration, s ...pdf](#)

 [Lire en ligne Les équipements en hôtellerie et restauration, ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Les équipements en hôtellerie et restauration, sciences appliquées : Les appareils de production culinaire, l'énergie, l'eau et les ambiances dans les locaux Patrice Séverin

208 pages

Présentation de l'éditeur

Cet ouvrage divisé en deux parties (1. Les appareils de production culinaire, 2. L'énergie, l'eau, et les ambiances dans les locaux) couvre :

- le référentiel du Bac Technologique des classes de 1ère et de Terminale,
- celui du Bac Pro. Restauration en ce qui concerne la connaissance des principaux équipements des locaux professionnels et la partie environnement et ambiance,
- le programme du Brevet Professionnel.

Sa spécialisation sur l'équipement des cuisines professionnelles et le traitement des ambiances des locaux professionnels, intéressera les étudiants en Mise à Niveau et en BTS, les professionnelles de l'hôtellerie – restauration, les professeurs de cuisine, le domaine de la Formation continue, les professeurs de biotechnologies santé environnement, les enseignants des secteurs Bioservices des Lycées Professionnels.

Un mot de l'éditeur

Il propose, au-delà d'un enseignement d'ordre scientifique, une approche raisonnée et analytique des équipements hôteliers qui vient en amont et en appui de l'enseignement professionnel, de la technologie et de l'ingénierie hôtelière. Une bonne connaissance des matériels et une bonne formation du personnel sur ce plan sont en effet indispensables en hôtellerie et restauration pour permettre la mise en œuvre d'une utilisation rationnelle des sources d'énergie, des appareils et des techniques, pour écarter tout danger pour les utilisateurs et les clients, maîtriser les dépenses et diminuer les coûts.

Un accent particulier a été mis sur l'étude fonctionnelle des équipements. Les exercices d'application ne se limitent pas à des calculs, mais proposent aussi une vérification des connaissances et des aptitudes à travers des études de cas concertées les plus proches possible de la réalité.

Une signalisation indique les niveaux de difficulté de ces exercices et surtout différencie les notions de bases essentielles, de ce qui relève des approfondissements, des savoirs complémentaires et de la documentation. Des pages méthode offrent une aide méthodologique ou des exemples permettant l'analyse d'une situation, la résolution d'un problème. Liant étroitement les notions théoriques et leurs applications pratiques, ce livre se veut un outil pour :

- donner au lecteur des connaissances, des bases et une culture scientifique et technique, - l'initier aux méthodes et à la rigueur scientifique afin qu'il comprenne le fonctionnement et l'utilisation des appareils et qu'il maîtrise les données et critères permettant le choix, des caractéristiques techniques, l'interprétation d'une fiche signalétique...,
- l'aide à s'adapter aux nouveautés technologiques futures,
- lui permettre de mener à bien des calculs à utilité professionnelle (consommation, coût...),
- justifier les mesures d'entretien et de prévention, les règles de sécurité et la réglementation, dont les fondements doivent être assimilés pour être appliquées efficacement dans la profession.

Download and Read Online Les équipements en hôtellerie et restauration, sciences appliquées : Les appareils de production culinaire, l'énergie, l'eau et les ambiances dans les locaux Patrice Séverin #QM3ELD92KPG

Lire Les équipements en hôtellerie et restauration, sciences appliquées : Les appareils de production culinaire, l'énergie, l'eau et les ambiances dans les locaux par Patrice Séverin pour ebook en ligneLes équipements en hôtellerie et restauration, sciences appliquées : Les appareils de production culinaire, l'énergie, l'eau et les ambiances dans les locaux par Patrice Séverin Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Les équipements en hôtellerie et restauration, sciences appliquées : Les appareils de production culinaire, l'énergie, l'eau et les ambiances dans les locaux par Patrice Séverin à lire en ligne. Online Les équipements en hôtellerie et restauration, sciences appliquées : Les appareils de production culinaire, l'énergie, l'eau et les ambiances dans les locaux par Patrice Séverin ebook Téléchargement PDF Les équipements en hôtellerie et restauration, sciences appliquées : Les appareils de production culinaire, l'énergie, l'eau et les ambiances dans les locaux par Patrice Séverin Doc Les équipements en hôtellerie et restauration, sciences appliquées : Les appareils de production culinaire, l'énergie, l'eau et les ambiances dans les locaux par Patrice Séverin Mobipocket Les équipements en hôtellerie et restauration, sciences appliquées : Les appareils de production culinaire, l'énergie, l'eau et les ambiances dans les locaux par Patrice Séverin EPub

QM3ELD92KPGQM3ELD92KPGQM3ELD92KPG