



## **Je me prépare à devenir cuisinier : CAP cuisinier et autres diplômes culinaires professionnels**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Je me prépare à devenir cuisinier : CAP cuisinier et autres diplômes culinaires professionnels

*Eric Léautey, Robert Larini*

**Je me prépare à devenir cuisinier : CAP cuisinier et autres diplômes culinaires professionnels** Eric Léautey, Robert Larini

 [Télécharger Je me prépare à devenir cuisinier : CAP cuisinie ...pdf](#)

 [Lire en ligne Je me prépare à devenir cuisinier : CAP cuisin ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Je me prépare à devenir cuisinier : CAP cuisinier et autres diplômes culinaires professionnels Eric Léautey, Robert Larini

---

288 pages

Extrait

HISTORIQUE et évolution de la cuisine à travers le temps

François-Cyprien Ragueneau

1608-1654

Pâtissier français

Fils d'un pâtissier, François-Cyprien Ragueneau succède à son père et reprend la boutique à l'enseigne Aux Amateurs de haulte graisse. Il crée une liste vertigineuse de gâteaux : les tartelettes amandines, les beignets, les tourtes, les caillebottes, les pièces montées...

Il inspire le personnage du pâtissier poète dans la pièce Cyrano de Bergerac, écrite par Edmond Rostang.

François-Pierre La Varenne

1618-1678

Cuisinier français

François-Pierre (de) La Varenne est un cuisinier français au service du marquis d'Uxelles. Il fait basculer la gastronomie française du Moyen Âge vers une ère plus moderne en remplaçant les épices largement utilisées au XVIIe siècle (cumin, gingembre, cardamome...) par des fines herbes (thym, laurier, cerfeuil, estragon...), il introduit dans les cuisines de nouveaux légumes : le chou-fleur, l'asperge... frais et de saison. Il retravaille également le poisson qui, compte-tenu de l'amélioration des moyens de transport, est de toute fraîcheur et revisite la cuisson des viandes. Sa devise est la «recherche du goût du produit» qu'il ne s'agit plus de masquer par l'utilisation de nombreux ingrédients. Une phrase de La Varenne : «Quand je mange une soupe aux choux, je veux qu'elle ait goût de chou.»

>>> Son oeuvre : Le Cuisinier français, 1651

Le Pâtissier français, 1653

Le Parfaict Confiturier, 1664

L'École des ragoûts, 1668

Il crée de nombreuses recettes, comme le boeuf mode à la mode, les oeufs à la neige, la bisque, ou le premier millefeuille. Il introduit dans ses livres les premières notions de bouquet garni, fond de cuisine, réductions. Il a beaucoup apporté aux recettes de sauces (ex : sauce hollandaise) et invente la duxelle (champignons coupés, hachés et cuits avec des échalotes sert comme garniture ou farce).

François Vatel

1631-1671

Pâtissier traiteur français

François Vatel, de son vrai nom Fritz Karl Watel, est un pâtissier-traiteur connu pour la réalisation de festins somptueux au château de Vaux-le-Vicomte. Il est également célèbre de part son destin tragique. En 1671, il est chargé par le prince de Comdé, tombé en disgrâce auprès de Louis XIV, d'organiser une réception de trois jours pour la venue du roi au château de Chantilly dans le but de sceller leur réconciliation. François Vatel, considéré alors comme un maître d'hôtel de génie, mène à bien cette mission jusqu'à ce qu'une livraison de pêche tardive ne risque de mettre en péril la fin des festivités. Ne voyant pas la commande arriver, François

Vatel, au comble du déshonneur, ne résiste pas à cette pression et se suicide pendant la réception.

Antoine-Augustin Parmentier

1737-1813

Pharmacien et agronome français

Antoine Parmentier est essentiellement connu pour avoir encouragé le développement et la culture de la pomme de terre, considérée alors comme un aliment destiné aux animaux et aux indigents. Il réussit donc à introduire la pomme de terre dans l'alimentation humaine. Aujourd'hui, son nom est définitivement rattaché à ce produit et surtout au fameux hachis parmentier.

(...) Présentation de l'éditeur

Suivant scrupuleusement le référentiel de cuisine de l'Éducation nationale, ce manuel scolaire saura séduire autant les élèves de CAP engagés dans des études de cuisine que les autodidactes souhaitant connaître sérieusement les bases et les produits de la cuisine pour en faire leur métier.

La pédagogie privilégiée est celle du «geste» à acquérir, sous forme de photos progression, plus de 130 recettes et les bons conseils issus de l'expérience des deux auteurs : l'un enseignant et l'autre professionnel habitué à la formation d'adultes et à la communication auprès du grand public.

Avec plus de 700 images de qualité et une mise en pages claire et esthétique, vous n'aurez jamais eu autant de plaisir à apprendre dans un livre !

Après une formation classique en CAP et dans plusieurs grandes maisons comme cuisinier (Taillevent, l'ambassade du Brésil à Washington DC, Robuchon), Éric a enseigné 10 ans à l'École Lenôtre avant d'être le chef du restaurant gastronomique Disneyland, puis de créer une société de conseil en restauration : LCD. Son sourire et sa gentillesse sont désormais très connus du grand public grâce à ses animations sur des chaînes de télévision (Cuisine TV, France 2, M6...). Il est l'auteur de plusieurs ouvrages sur la cuisine.

Robert Larini est professeur de Techniques culinaires au lycée technique hôtelier de la principauté de Monaco. Titulaire du CAP et du brevet professionnel de cuisine, il a travaillé à l'Hôtel de Paris, à l'hôtel Ermitage plusieurs années avant de s'orienter vers l'enseignement à l'École normale de Toulouse. Il a reçu plusieurs distinctions de ses pairs lors de concours professionnels.

Dessin, photographie et stylisme

Juliette Pradels

Création graphique et montage

Abigail Nunes Biographie de l'auteur

Après une formation classique en CAP et dans plusieurs grandes maisons comme cuisinier (Taillevent, l'ambassade du Brésil à Washington DC, Robuchon), Eric Leautey a enseigné 10 ans à l'École Lenôtre avant d'être le chef du restaurant gastronomique Disneyland, puis de créer une société de conseil en restauration : LCD. Son sourire et sa gentillesse sont désormais très connus du grand public grâce à ses animations sur des chaînes de télévision (CuisineTV, France 2, M6). Il est l'auteur de plusieurs ouvrages sur la cuisine. Robert Larini est professeur de Techniques culinaires au lycée technique hôtelier de la principauté de Monaco. Titulaire du CAP et du brevet professionnel de cuisine, il a travaillé à l'Hôtel de Paris, à l'hôtel Ermitage plusieurs années avant de s'orienter vers l'enseignement à l'École normale de Toulouse. Il a reçu plusieurs distinctions de ses pairs lors de concours professionnels.

Download and Read Online Je me prépare à devenir cuisinier : CAP cuisinier et autres diplômes culinaires

professionnels Eric Léautey, Robert Larini #AFK2SQET400

Lire Je me prépare à devenir cuisinier : CAP cuisinier et autres diplômes culinaires professionnels par Eric Léautey, Robert Larini pour ebook en ligne Je me prépare à devenir cuisinier : CAP cuisinier et autres diplômes culinaires professionnels par Eric Léautey, Robert Larini 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 Je me prépare à devenir cuisinier : CAP cuisinier et autres diplômes culinaires professionnels par Eric Léautey, Robert Larini à lire en ligne. Online Je me prépare à devenir cuisinier : CAP cuisinier et autres diplômes culinaires professionnels par Eric Léautey, Robert Larini ebook Téléchargement PDF Je me prépare à devenir cuisinier : CAP cuisinier et autres diplômes culinaires professionnels par Eric Léautey, Robert Larini Doc Je me prépare à devenir cuisinier : CAP cuisinier et autres diplômes culinaires professionnels par Eric Léautey, Robert Larini Mobipocket Je me prépare à devenir cuisinier : CAP cuisinier et autres diplômes culinaires professionnels par Eric Léautey, Robert Larini Epub

**AFK2SQET400AFK2SQET400AFK2SQET400**