









Nouvel article

publié le 11/10/2011

Acquérir les connaissances de base en technologie cuisine

Quelques outils nécessaires à l'acquisition de connaissances de base en technologie cuisine

Documents joints

-  [la filiere viande de boucherie](#) (PDF de 12.7 ko)
-  [la filiere volaille vierge](#) (PDF de 12.8 ko)
-  [le gibier vierge](#) (PDF de 13.2 ko)
-  [les legumes et les fruits vierge](#) (PDF de 22.5 ko)
-  [les ovoproduits](#) (PDF de 12.8 ko)
-  [les produits de la mer vierge](#) (PDF de 15.9 ko)



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.