

Restaurant

Les sites d'enseignants

Educarest[en ligne]

Stéphane Vigne Les arts de la table et du service Educarest

Disponible sur : <http://educarest.free.fr/>

Résumé : Découvrir l'univers de la restauration gastronomique, du service de luxe à table. Les principales étapes de l'histoire des arts de la table et de l'évolution des repas, l'évolution du service en restaurant : L'Antiquité et l'époque romaine, Le Moyen Age, La Renaissance (XVI^e siècle), le XVII^e siècle, le XVIII^e siècle, la Révolution (1789-1799), le XIX^e siècle, le début du XX^e siècle. De nos jours. La brigade de salle. Organisation d'un grand restaurant.

Descripteurs : restauration

Connaissance des produits espace élèves [en ligne]

Stéphane Vigne Les arts de la table et du service Educarest

Disponible sur : <http://educarest.free.fr/eleves/eleves.htm>

Résumé : Connaissance des produits : Les fruits frais. Les produits riches : Le caviar, le foie gras, le saumon fumé. Connaissances professionnelles : Sauces et garnitures. Explications de menus. Argumentations commerciales. Connaissances technologiques : Règles de préséance. Compétences techniques : Le pliage des serviettes. Travaux d'office. Service au guéridon. Flambages. Anciens Sujets du BEP Technologie Professionnelle Restaurant.

Descripteurs : restauration

Mots clés : explication commerciale

Base de données hôtellerie restauration [en ligne]

SONNEVILLE Serge SELLAM Francis Tic-et-tac

Disponible sur : <http://www.tic-et-tac.com/accueil/frame.htm>

résumé : diaporamas couvrant les connaissances nécessaires en restauration et hôtellerie.

Classés par thématique ; cru des vins, les régions de France, les pays européens, mais aussi les produits

Technorestor.org [en ligne]

Toussaint Frédéric

Disponible sur : <<http://technorestor.org/aide/plan.html>>.

Résumé : Technologie de restaurant. Travaux pratiques. le flambage. Le filetage. Régions viticoles. Oenologie. Le glossaire. Forum. Les liens utiles. Fiches produits : le rhum, la tequila, le café, l'armagnac, le calvados, le cognac, le porto. La gastronomie régionale française : Aquitaine, Alsace Lorraine, Auvergne, Limousin, Bourgogne, Bretagne, Champagne, Franche Comté, Languedoc Roussillon, Pyrénées, Pays de la Loire, Poitou-Charentes, Provence Alpes Côte d'Azur, Rhône-Alpes (Haute-Savoie, Savoie, Isère, Ain), Rhône-Alpes (Loire, Ardèche, Drôme, Rhône), Normandie, Nord-Pas-De-Calais, Picardie, Ile-de-France. Des liens vers les produits : fruits, légumes.

Restocours.net [en ligne]

Disponible sur Internet : <<http://www.restocours.net>>.

Résumé : Un site entièrement dédié aux élèves de B.E.P et Bac-Pro restauration. A ne pas manquer. sujets examens, liens utiles, gastronomies française et européenne, menus à thème, fiches techniques de restaurant, fiches techniques de cuisine, cours en ligne, cocktails, argumentations commerciales, espace européen, testez vos connaissances en ligne, glossaire des spécialités françaises et étrangères, fiches produits, professionnel du moment, actualités, référentiels de diplômes et conseils pour les examens, diaporamas de région et de pays. Mercuriale.

Mots clés : technologie culinaire ;explication commerciale

Disciplines : Restauration

Le baccalauréat technologique hôtellerie [en ligne]

Le baccalauréat technologique hôtellerie

Disponible sur : <http://bactechnohotellerie.ifrance.com/accueil.htm>

Résumé : Ce site est destiné principalement aux élèves qui préparent le baccalauréat technologique hôtellerie. Il doit leur permettre de mieux cerner les épreuves de service et commercialisation, d'hébergement et de communication professionnelle. Les sujets du baccalauréat archivés depuis 1994.

Descripteurs : hôtellerie / restauration / baccalauréat technologique

Produits

Généralités

Saveurs du monde [en ligne]

MSCOMM

Disponible sur : <http://www.saveursdumonde.net/>

Résumé : Lexique sur les épices, les légumes, les fromages, les fruits. Traditions culinaires: Amériques et Antilles, Europe, Asie, Afrique, Moyen-Orient, Océanie. Tout sur les vins, bières et spiritueux. L'art de recevoir.

Les produits [en ligne]

Les pages de Guy Quelquejeu

Disponible sur : <http://perso.orange.fr/quelquejeu>

Résumé : L'élaboration du Champagne. Le steak tartare. Les produits : Condiments ; Pains; Poissons fumés; Oeufs de poissons; Fruits de mer; Charcuterie; Foie gras; Fruits locaux et exotiques; Truffes. Les fromages AOC. Les vins en France. La dégustation : Méthode de dégustation. Le matériel et les locaux de dégustation. Vue – Nez – Bouches. La carte du nez. Le vocabulaire utilisé pour le vin rouge ou blanc. Le vocabulaire utilisé pour le fromage. La fiche de dégustation du vin. La fiche de dégustation de fromages.

Descripteurs : fromage / vin / appellation d'origine

Arts culinaires [en ligne]
GOOSTO sarl
Disponible sur : <http://www.goosto.fr/>

Résumé : Un répertoire des produits, des recettes culinaires.

Les fruits et légumes

10 fruits ou légumes par jour [en ligne]
INTERFEL
Disponible sur : <http://www.10parjour.net/site/pages/objectif/index.php>

Résumé : Des fiches produit sur les fruits et les légumes.
Descripteurs : légume / fruit

Les fruits et légumes biologiques[en ligne]
INTERFEL
Disponible sur : <http://www.interfelbio.com>

Résumé : Un portail consacré à l'agriculture biologique.
Descripteurs : agriculture biologique

APRIFEL [en ligne]
Agence Pour la Recherche et l'Information en Fruits et Légumes frais
Disponible sur : <http://www.aprifel.com>

Résumé : L'Aprifel est l'Agence fruits et légumes frais. Aprifel regroupe toute l'information et l'actualité sur les fruits et légumes frais. Des fiches nutritionnelles par produits. Des fiches nutritionnelles par composants.
Descripteurs : légume / fruit / diététique

Salade.com. [en ligne]
Salade.com
Disponible sur : <http://www.salade.com/>
Résumé : Qui suis-je ? La salade à travers les âges. La salade, les salades. De la graine au saladier. De la graine à la salade. De la salade au saladier. L'approche économique. Un trésor de bienfaits. Les constituants d'une salade. Salade et plaisir. Salade et santé. Des recettes. Des idées gourmandes. Actualités. Bibliographie. Portrait de producteurs. Liens.
Descripteurs : histoire / alimentation / recette culinaire
Mots clés : salade

Guide des aliments [en ligne]
Service Vie.
Disponible sur : <http://www.servicevie.com/bien-manger/guide-des-aliments>
Résumé : Les légumes oubliés.
Descripteurs : aliment / recette culinaire / légume
Mots clés : légume oublié

Produits de la mer

Coquillages

Comité National de la Conchyliculture [en ligne]

Comité National de la Conchyliculture

Disponible sur : <http://www.coquillages.com>

Résumé : Un site dédié aux fruits de mer.

Descripteurs : produit de la mer / mollusque / mytiliculture / conchyliculture / recette culinaire

Mots clés : fruit de mer ; huître ; moule

Office national interprofessionnel des produits de la mer et de l'aquaculture [en ligne]

Office national interprofessionnel des produits de la mer et de l'aquaculture

Disponible sur : http://www.ofimer.fr/Pages/produits/calendrier_peche.html

Résumé : Le calendrier des produits de la mer. Réglementation en matière d'étiquetage. Calibres de commercialisation.

Descripteurs : poisson /

Tout sur les Coquillages, Mollusques & Crustacés [en ligne]

Saveurs du monde

Disponible sur : <http://www.saveursdumonde.net/produits/crustaces/>

Résumé : Un site très complet sur les coquillages, les mollusques et les crustacés.

Descripteurs : produit de la mer / mollusque / crustacé / recette culinaire

OFIMER[en ligne]

OFIMER : office national interprofessionnel des produits de la mer et de l'aquaculture /

Disponible sur : <http://www.ofimer.fr/Pages/Accueil/1Accueil2004.html>

Résumé : Les espèces de poisson. Des recettes de poissons.

Descripteurs : poisson / produit aquacole et de la pêche / recette culinaire

Algues

La cuisine aux algues [en ligne]

Leroux, Pierrick La cuisine aux algues

Disponible sur : <http://www.cuisineauxalgues.com>

Résumé : Cuisiner les algues.

Descripteurs : / produit de la mer / algue

Produits tripiers [en ligne]

Produits tripiers

Disponible sur : <http://www.produitstripiers.com>

Résumé : Les produits tripiers : coeur, joue, foie, rognons, ris... Cette grande famille de goût reste toutefois un peu mystérieuse. Les clés pour bien les connaître... et donc bien les savourer. Emplacement des morceaux.Histoire du métier de tripiier.

Descripteurs : abats /

Les viandes

Les abats Les volailles Le gibier Les viandes rouges Les viandes blanches [en ligne]

Chelsea

Disponible sur : <http://chelsea.free.fr/index1.htm>

Résumé : L'abattage des animaux. Les appellations des morceaux de boucherie.

Descripteurs : boucherie : technique / viande de boucherie / boviné / gibier : viande / abats / volaille / oviné / porc

Centre d'Information des Viandes [en ligne]

Centre d'Information des Viandes

Disponible sur : <http://www.civ-viande.org>

Descripteurs : viande de boucherie

Les condiments et les épices

Ail on line [en ligne]

Lenfant, Stéphane Ail on line

Disponible sur : <http://home.nordnet.fr/~slenfant/ail/index.shtml>

Résumé : Site dédié à l'ail : histoire, culture, recettes,

Descripteurs : recette culinaire

Mots clés : ail

L'histoire des épices[en ligne]

Ducros

Disponible sur : <http://www.ducros.fr>

Résumé : L'histoire des épices.

Descripteurs : plante aromatique

Mots clés : épice

Toil'd'épices [en ligne]

Toil'd'épices

Disponible sur : <http://www.toildepices.com/>

Résumé : Toil'd'épices est un site dédié aux épices et herbes aromatiques (près de 80 actuellement), il traite de tous leurs aspects classiques (utilisations, biologie, origine,...), et se

découpe en cinq grandes parties. ACCUEIL : un Glossaire. Les bonnes adresses : Epicerie et restaurants .Sur le web ... : plein de sites sur les épices.PLANTES : Un article par plante donnant une épice. Ils sont construits selon plusieurs rubriques dont : synonymes, traductions, histoire, croyances, vertus, trucs & astuces, composition chimique, biologie, ... et illustrés de dessins et photographies.USAGES : pour savoir ce qu'est une épice, comment les choisir, les acheter, les utiliser en cuisine, parfumerie, médecine. SCIENCES : Biologie, Chimie, Phytochimie, Médecine(s), Physiologie, Ethnobotanique. Des articles pour tout comprendre sur les épices...HISTOIRE : des articles sur l'histoire des épices et leurs rôles dans les grandes civilisations. Avec de nombreux documents historiques (Pline, Marco Polo, A.Dumas, ...) pour connaître les premiers témoignages sur les épices ...
Descripteurs : plante aromatique / histoire / alimentation
Mots clés : épice

Le lait

Les produits laitiers [en ligne]
CIDIL / Boutonnat, Yves.
Disponible sur <http://www.produits-laitiers.com/>
Résumé : Le site du lait et des produits laitiers. Le Lait. Le beurre. Le fromage. La crème. Le yaourt. Les desserts lactés.
Descripteurs : lait
Mots clés : dessert

Les vins

Vins du monde : histoire et modernité [en ligne].-
Agropolis - Museum
Disponible sur : <http://museum.agropolis.fr/pages/savoirs/vins/index.htm>.- Description d'après la consultation, 24/06/2009.
Résumé : Le vin, dont nous avons des traces depuis la plus haute Antiquité, est un produit à part. Son contenu culturel est presque aussi important que le savoir-faire qui mène aux grands crus. Son histoire riche et plurimillénaire est aujourd'hui mondiale. L'expansion mondiale de la vigne s'est accompagnée de la sélection des cépages, des techniques viticoles et vinicoles, et d'une stratégie commerciale.
Descripteurs : vin / oenologie / vigne / technique viticole / viticulture / gastronomie

Le fromage

L'univers des fromages [en ligne]
L'univers des fromages
Disponible sur : <http://www.univers-fromages.com/encyclopedie.php>
Résumé : Encyclopédie des fromages. Type de lait. Type de pâte. Les AOC.
Descripteurs : fromage / appellation d'origine

Le sucre

Le sucre [en ligne]

Paris : Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre

Disponible sur : <http://www.lesucre.com/>

Résumé : Le site des industriels du sucre.

Descripteurs : sucre / pâtisserie : technique

Histoire des produits

Pratiques alimentaires dans le Sud-Ouest de la France : Les produits du terroir[en ligne].

Agropolis - Museum Montpellier

Disponible sur : <http://museum.agropolis.fr/pages/savoirs/produitssudouest/index.html>

Résumé : L'alimentation est une nécessité vitale, mais aussi un phénomène social et culturel majeur. Les ethnologues se penchent de plus en plus sur cette dimension culturelle de la nourriture, en particulier celle du terroir. Il en ressort que la cuisine dite du terroir est essentiellement une construction mentale, une manière de retour aux sources et une nostalgie de la cuisine familiale.

Descripteurs : alimentation / sociologie / préparation des repas / aliment / Aquitaine : région / gastronomie

Vices et vertus laitiers[en ligne]

Agropolis - Museum Montpellier

Disponible sur : http://museum.agropolis.fr/pages/savoirs/table_roude_lait/index.htm

Résumé : Le lait est le premier aliment que nous connaissons : lait maternel, puis lait de mammifères. La consommation de lait et de ses produits dérivés est très ancienne. On notera aussi au moyen âge le rôle très important des ordres monastiques dans la technologie fromagère. Les qualités nutritionnelles du lait ont été souvent mises en avant. Certains ont, au contraire, souligné les inconvénients que sa consommation pouvait présenter pour certains groupes d'individus.

Descripteurs : produit laitier / alimentation / allergie

Un bon café, le secret des arômes[en ligne]

Agropolis - Museum Montpellier

Disponible sur : <http://museum.agropolis.fr/pages/savoirs/cafe/index.htm>

Résumé : Le café boisson est un produit complexe qui résulte de multiples transformations mais qui garde des spécificités liées à son terroir d'origine et aux variétés. L'arbuste originaire de l'Afrique de l'est se décline en plusieurs espèces dont on connaît les principales : le robusta et l'arabica. Avant d'arriver dans notre tasse, le grain de café parcourt un long trajet et de fortes transformations destinées à exprimer tout son arôme.

Descripteurs : café : denrée / boisson non alcoolisée

Mots clés : café

Les légumes et la santé : l'exemple de la ratatouille[en ligne]

Agropolis - Museum Montpellier

Disponible sur : <http://museum.agropolis.fr/pages/savoirs/legumesetsante/index.html>

Résumé : Qu'est-ce qu'un légume ? Qu'est ce que la nutrition ? Avec l'exemple de la ratatouille, on constate qu'empiriquement, les cuisinières savent équilibrer d'un point de vue nutritionnel les plats qu'elles mijotent.

Descripteurs : préparation des repas / alimentation / diététique

Mots clés : ratatouille

La fresque de l'alimentation et de l'agriculture [en ligne]

Agropolis - Museum Montpellier

Disponible sur : http://museum.agropolis.fr/pages/expos/fresque/la_fresque.htm

Résumé : Une histoire de l'alimentation. Depuis toujours, l'Homme est à la recherche de sa nourriture. Mais les formes de cette quête ont bien changé. La fresque historique d'Agropolis-Museum présente les faits les plus significatifs de l'évolution alimentaire et agricole, essentiellement de la région méditerranéenne et européenne.

Descripteurs : histoire / alimentation

Aliments du monde [en ligne]

Agropolis - Museum

Disponible sur : <http://museum.agropolis.fr/pages/expos/aliments/index.htm>.- Description d'après la consultation, 24/06/2009.

Résumé : Les aliments sont indispensables à la vie de l'homme. Chacun apporte des nutriments indispensables à la bonne santé : glucides, protides, lipides, fibre, minéraux et vitamines. On distingue aussi les produits de masse, les produits de terroir et ceux de luxe. Les condiments avec le sel et le sucre améliorent le goût des aliments. La nourriture est aussi source de plaisir et de convivialité.

Descripteurs : aliment / alimentation / hygiène alimentaire / glucide / lipide / protide

Le bar

Association des barmen de France [en ligne]

Association des barmen de France

Disponible sur : <http://www.barmendefrance.com>

Résumé : L'Association des barmen de France (A.B.F.), qui fêtera en 2008 son 70ème anniversaire. Elle est, en France, la seule association de barmen officielle, membre de l'Association internationale (International Bartenders Association). Elle regroupe des barmen confirmés, pour la plupart issus de l'enseignement hôtelier, qui travaillent dans le respect de l'éthique qu'elle prône. L'Association des barmen de France entretient des rapports étroits avec les sociétés de champagnes, spiritueux, bières, sirops, soft drinks et autres produits de bar.

Descripteurs : cocktail

Les cocktails classiques [en ligne]

Restocours

Disponible sur : <http://www.restocours.net/Bac2/TPresto/accueil%20cocktail.htm>

Résumé : Une sélection des cocktails classiques que vous réaliserez durant votre formation. Les recettes sont tirées de la Coupe Scott, seul document officiel utilisé par les barmen professionnels. Bonne lecture et à vos shakers....

Descripteurs : débit de boisson / cocktail

La bière

Monsieur Bière [en ligne]

Disponible sur : <http://www.biere.org>

Résumé : Bières du monde : Plus de 800 références, des bières en bouteilles en provenance de 40 Pays, les verres, les bottes, les chopes, coffrets cadeaux, accessoires en tout genre...

Descripteurs : restauration / bière

Le vin

Winecampus [en ligne]

Winecampus

Disponible sur : <http://www.winecampus.fr>

Résumé : Winecampus, tout savoir sur le vin.

Descripteurs : vin / boisson alcoolisée

Disciplines : Restauration

Les Objets

Bachelier antiquités: objets de la cuisine et du vin[en ligne]

Bachelier Antiquités

Disponible sur : <http://www.bachelier-antiquites.com/>

Résumé : Un portail consacré aux objets de la cuisine. Un répertoire avec des liens sur : la poterie, cuivre, meubles de magasins, carrelage, objets culinaires, Cuisine moderne, design, fourneaux, carrelage, objets culinaires, cuivre, Epicerie fine, restaurants, recettes régionales, recettes de chef, produits du terroir, vins et magazine, livres, évènements, enseignement et formation.

Descripteurs : restauration / art décoratif

La salle

Maître d'hôtel [en ligne]

Maître d'hôtel

Disponible sur : <http://www.maitre-d-hotel.com/>

Résumé : Le métier de maître d'hôtel. Le savoir vivre. Un cours : Le service de la bouillabaisse. La découpe du carré de porc. Technologie sur le porc. Les coquillages. Les crevettes amoureuses. L'assiette de figue au jambon : la préparation et le dressage d'une assiette. Savoir traiter une réclamation. Comment traiter les réclamations d'un client mécontent ? cette page présente mon expérience. Les sauces classiques. Sur cette page sont répertoriées les sauces les plus courantes. La vente au restaurant.

Descripteurs : hôtellerie / cave

Globe-Gate Gourmet: Les arts de la table [en ligne]

Disponible sur Internet : http://globegate.utm.edu/french/globegate_mirror/gastron.html

Résumé : Une page de liens en anglais et français sur l'histoire de la cuisine. Historique. Cuisines régionales.

Institut des Hautes études du goût [en ligne]

Institut des Hautes études du goût

Disponible sur : <http://www.heg-gastronomie.com/Accueil.aspx>

Résumé : Jusqu' à présent, il existe des écoles qui enseignent les technologies alimentaires, la physiologie de la nutrition, l'histoire du goût ou le métier de cuisinier. Mais aucune n'apporte cette approche pluridisciplinaire du goût et de la gastronomie. Il s'agit d'étudier par une triple approche, historique, scientifique et économique, les nourritures et les boissons, l'environnement dans lequel elles naissent, leur production, les transformations artisanales, industrielles, culinaires, leur présentation et leur dégustation afin de les faire connaître et apprécier en tant que valeurs culturelles. En combinant tous les savoirs sur le goût et la gastronomie, l'Institut est appelé à fournir une compréhension sociologique et culturelle humaniste, une approche sensorielle, une connaissance des procédés artisanaux et industriels.

Institut National des Appellations d'Origine [en ligne]

Institut National des Appellations d'Origine

Disponible sur : <http://www.inao.gouv.fr/>

Résumé : Les produits d'appellations d'origine contrôlée.

Descripteurs : appellation d'origine

Les arts de la table et leur évolution [en ligne]
Quelquejeu, Guy
Disponible sur : <http://perso.orange.fr/quelquejeu>

Résumé : Connaître l'historique et les principales évolutions des coutumes françaises en arts de la table en gastronomie. De la Préhistoire aux Gaulois. Les Grecs et les Romains. Le Moyen Age du Ve siècle au XVe siècle. 1450-1651 : Fourchettes et les accessoires de table. Le service à la française et les festins de cour. 1651-1789 L'apogée des arts de la table. 1782-1900 La naissance de la table moderne. 1900-2001 : modes de vie actuels.
Descripteurs : gastronomie / France / histoire

Receptionfrance [en ligne]
Receptionfrance
Disponible sur : <http://www.receptionfrance.com/sommaire.htm>

Résumé : Les 50 plus grandes tables françaises. Visite virtuelle d'établissements, recettes en vidéo, un site réalisé par d'anciens élèves du lycée hôtelier de Poligny. Biographie de chefs.
Descripteurs : gastronomie / biographie
Mots clés : chef culinaire

La carte

Vincent Chauveau[en ligne]
Vincent Chauveau
Disponible sur : <http://table.ifrance.com/table/>

Résumé : L'histoire des menus. Les menus de l'histoire. Les méthodes de service. Les habitudes de table.

Menustory[en ligne]
Yves Françoise
Disponible sur : <http://www.menustory.com/site3/pages/accueil.php>

Résumé : Les cartes de restaurant