

## Les labels et certificats *(par Christophe Hego)*

Un cours qui a pour objectif de différencier les principaux labels et d'analyser le mode d'obtention d'un label et ses obligations.

Licence Copyleft | [HTML](#) | [PDF](#) | [Elève](#) |

## Les appellations

Une simple fiche pour expliquer le principe des A.O.C. en France et la lecture d'une étiquette de vin.

Licence Copyleft | [HTML](#) | [PDF](#) | [Elève](#) |

---

## Les produits du restaurant

### Le Pain

Un cours sur le pain au restaurant, les différents labels et variétés de pain.

Licence Copyleft | [HTML](#) | [PDF](#) |

### Les poissons fumés

Une synthèse sur les poissons fumés les plus souvent utilisés au restaurant, ce cours ne traite pas de leurs découpages.

Licence Copyleft | [HTML](#) | [PDF](#) | [Elève](#) |

### Les boissons au restaurant

Un cours sur les principales boissons servies au restaurant. Chaque famille est présentée avec la verrerie à employer. La version PDF se présente sous la forme d'un mini dossier structuré (navigation PDF incluse).

Licence Copyleft | [HTML](#) | [PDF](#) |

### Les accords mets et vins

Un cours sur les principes fondamentaux des accords mets et vins pour les élèves de B.E.P. La version élève est à compléter.

Licence Copyleft | [HTML](#) | [PDF](#) | [Elève](#) |