



Catalogue scolaire 2023

NOUS CONTACTER

- **Responsable relations pédagogiques :**

Aurélie Renault

arenault@editions-bpi.fr

06 37 72 27 03

- **Information :**

Patricia Léonardi

pleonardi@editions-bpi.fr

01 41 40 81 40

La Collection de Référence

Des ouvrages multi-niveaux en accord avec les derniers référentiels.

Tous nos livres sont pensés pour accompagner les élèves tout au long de leur carrière.

Ils sont écrits et conçus par des binômes Enseignant/Professionnel afin d'appréhender tous les aspects scolaires et maîtriser chaque domaine de compétences comme un futur professionnel.

La Cuisine de Référence

MICHEL MAINCENT – MOREL



Un abonnement à la version digitale de 1 an vous est offert pour l'achat de La Cuisine de Référence.

La Cuisine de Référence est le livre incontournable ! Avec 1 million d'exemplaires vendus dans le monde, il a participé à la formation d'autant de professionnels et continu de les accompagner.

Cette bible de la cuisine restera à vos côtés tout au long de votre formation et de votre carrière, il sera pour vous la base de votre savoir, une véritable référence.

Composé de plus de **500 techniques et préparations de base** détaillées en pas-à-pas, de **1000 techniques** et d'un chapitre complet consacré à l'hygiène et à la sécurité, ce livre est illustré de plus de **3000 photos** et de **210 vidéos** accessibles par QR codes ou URL.

Afin de digitaliser au maximum l'apprentissage, les fiches techniques des vidéos pourront être téléchargées.



Livre interactif

Disponible sur :



ISBN Papier : 978-2-85708-926-1

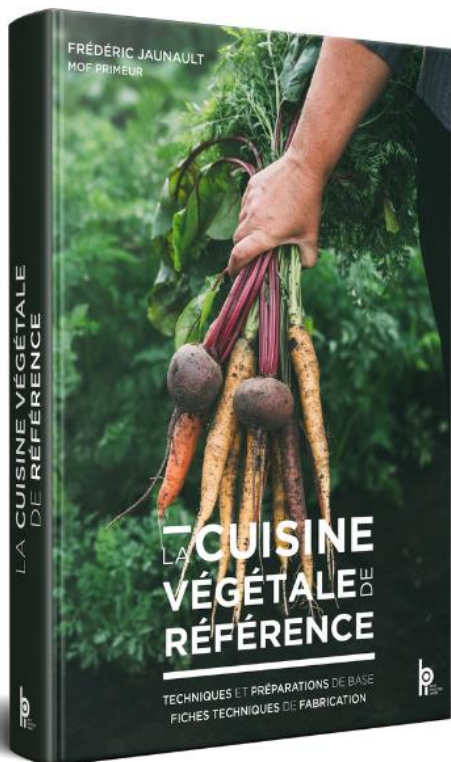
Nbr de pages : 1 208

Prix public papier : 49.00€

Référence interne : 9530

La Cuisine Végétale de Référence

Collectif de Chefs et MOF



Nouveauté 2023

Un abonnement à la version digitale de 1 an vous est offert pour l'achat du livre papier.

La cuisine végétale de référence est le livre qui manquait aux enseignants pour répondre aux attentes des besoins des élèves, de plus en plus tournés vers le végétal. Il recense, explique et met en valeur la connaissance des produits, les techniques et préparations de base et des recettes inspirantes autour du végétal. Dans une nouvelle approche de la cuisine, aussi bien commerciale que collective, ce livre s'adresse à tous les futurs chefs quelle que soit leur maîtrise du végétal.

Il est le fruit du travail d'une équipe de chefs cuisiniers qui associe les compétences d'enseignants formateurs, d'un nutritionniste, et d'experts de la gastronomie végétale.

Dans la lignée de la « collection de Référence » des Éditions BPI, cet ouvrage présentera des fiches produits, préparations de bases, et recettes, illustrées par de nombreuses vidéos et photos détaillées en pas à pas.



Livre interactif

Disponible sur :  **BPI BOOKS**
BEST PRACTICE INSIDE

ISBN Papier : 978-2-85708-937-7

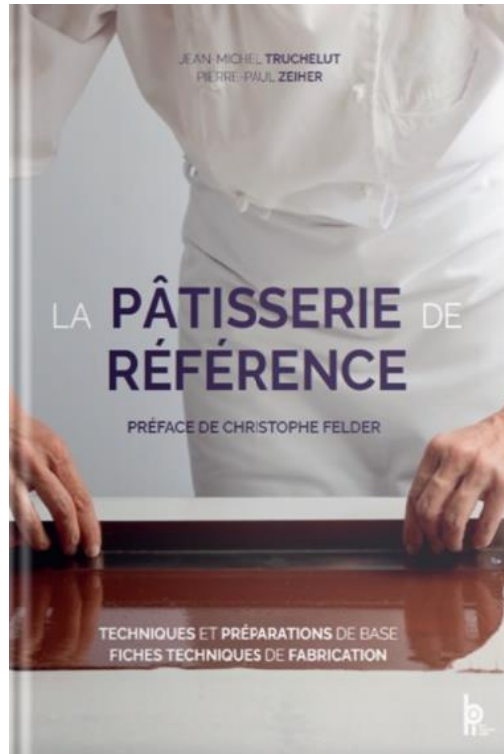
Nbr de pages : 1 008

Prix public papier : 49.00€

Référence interne : 9549

La Pâtisserie de Référence

JEAN-MICHEL TRUCHELUT & PIERRE PAUL ZEIHNER



NOUVELLE COUVERTURE SOUPLE

Plus maniable et plus adaptée aux labos et TP !!

Un abonnement à la version digitale de 1 an vous est offert pour l'achat de La Pâtisserie de Référence.

Enfin un livre qui vous accompagnera dès vos débuts pour ne plus vous quitter.

Conforme au nouveau référentiel 2019 ce livre est le fruit d'une étroite collaboration entre Enseignants et Professionnels du monde de la Pâtisserie.

Essentiel lors de votre parcours d'apprenant, il deviendra indispensable dans votre vie professionnelle.

Ce livre met à votre disposition près de **100 techniques et préparations de base** détaillées en pas-à-pas et **plus de 100 fiches techniques**.

Ce livre est illustré de plus de **1500 photos** et de **100 vidéos**

accessibles par QR codes ou URL.

ISBN Papier : 978-2-8570-8857-8

Nbr de pages : 728

Prix public papier : 49.00€

Référence interne : 9336

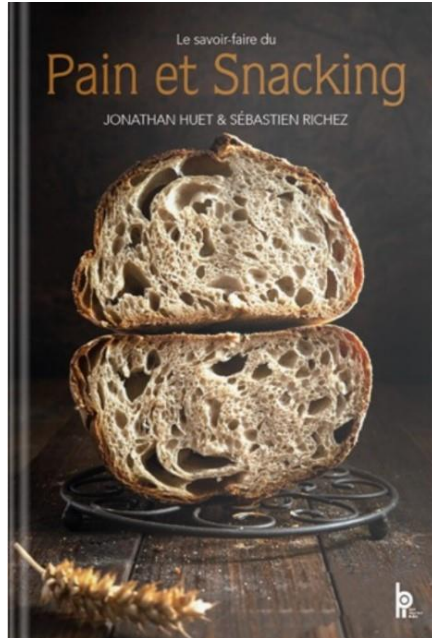
Disponible sur :



Livre interactif

Le Savoir-faire du Pain et Snacking

JONATHAN HUET, SEBASTIEN RICHEZ



Nouveauté 2023

Un abonnement à la version digitale de 1 an vous est offert pour l'achat du livre papier.

Dans la continuité des ouvrages "Le Savoir-faire de la Pâtisserie française", et "Le Savoir-faire des desserts à l'assiette", il y avait une volonté très forte de retranscrire un ouvrage mettant à l'honneur le pain, mais également le snacking et les viennoiseries au sein d'un véritable support, contemporain et ouvert sur l'avenir, à visée pédagogique.

Nos aïeux fabriquaient du pain avec uniquement des produits simples, naturels, et ils nous paraissent important d'inculquer et d'appréhender le pain sous un angle plus authentique.

La part représentée par le snacking au sein des entreprises ne cesse de croître, et elle occupe aujourd'hui une place non négligeable dans le chiffre d'affaires d'une société, il était donc important de l'intégrer au cœur de l'ouvrage.

Disponible sur :



ISBN Papier : 978-2-85708-979-7

Nb de pages : 800

Prix public papier : 49,00€

Référence interne : 9615

Le Savoir-faire de la Pâtisserie Française

JONATHAN HUET



Nouveauté 2022

Un abonnement à la version digitale de 1 an vous est offert pour l'achat du livre papier.

Avec plus de **270 recettes** Le Savoir-Faire de la Pâtisserie Française couvre l'ensemble des catégories de produits : tartes et tartelettes, viennoiseries, brioches, feuilletés, cakes et gâteaux de voyage, fours secs, confiseries, petits gâteaux individuels, entremets et gâteaux festifs, desserts de restaurant.

Ce livre présente également l'ensemble des techniques et préparations de base, la technologie associée ainsi que les matières premières et l'environnement professionnel.

Il s'adresse aux différents diplômes de pâtisserie : CAP – BAC PRO – BTM – BM – CQP et Mention Complémentaire.


Cet ouvrage indispensable permet aussi bien aux professionnels débutants que confirmés d'approfondir leurs connaissances et d'élargir leur carnet de recettes.

ISBN Papier : 978-2-8570-8917-9

Nbr de pages : 798

Prix public ttc : 49.00€

Référence interne : 9518

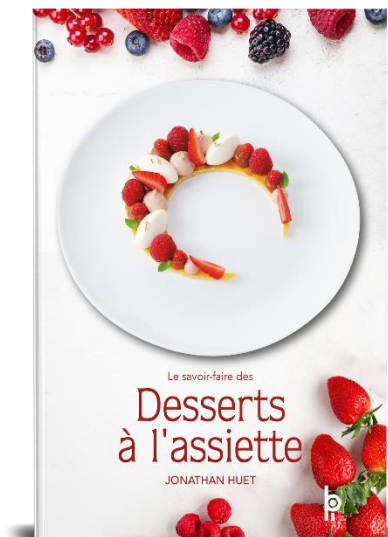
Disponible sur :  **BPI BOOKS**
BEST PRACTICE INSIDE



Le Savoir-faire des Desserts à l'assiette

JONATHAN HUET

Un abonnement à la version digitale de 1 an vous est offert pour l'achat du livre papier.



Nouveauté 2022

- 128 pages de recettes « Les Grands classiques »
- 168 pages de recettes « Les Desserts "signature" »
- 50 pages de recettes « Les Desserts "minute" »
- 20 pages de recettes « Les Desserts "glacés" »

Premier livre intégralement consacré aux Desserts à l'assiette !!!

Il s'adresse aux différents diplômes de pâtisserie : CAP – BAC PRO – BTM – BM – CQP et Mention Complémentaire.

A visée pédagogique, l'auteur propose chaque recette comme suit :


- Bon d'économat détaillé
- Étapes de réalisation expliquées
- Schéma de dressage
- Valeur Nutritionnelle pour 100 g
- Prix moyen par assiette

ISBN Papier : 978-2-85708-953-7

Nbr de pages : 430

Prix public ttc : 39.00€

Référence interne : 9579

Disponible sur :  BPI BOOKS
BEST PRACTICE INSIDE



Le Bar de Référence

ANDRÉ JUTAN & JOËL GUERINET



Un abonnement à la version digitale de 1 an vous est offert pour l'achat du livre papier.

Conforme aux nouveaux référentiels, cet ouvrage contient **le Carnet de Cocktails Contemporains**. Nous avons enrichi ce manuel de parties qui tiennent compte des évolutions du métier pour en faire un véritable outil de formation en adéquation avec la demande du marché de l'emploi.

- Législation
- Gestion
- Communication
- Agencement et équipements
- Techniques et préparations de base
- Fiches techniques de fabrication

65 vidéos de pas-à-pas accessibles via des QR codes.



Livre interactif

Disponible sur :



ISBN Papier : 978-2-85708-932-2

Nbr de pages : 628

Prix public papier : 39.00€

Référence interne : 9537

La Sommellerie de Référence

PAUL BRUNET



Les 2 best-sellers de Paul Brunet enfin réunis dans un seul et même volume enrichi !

Un ouvrage complet sur l'univers de la sommellerie qui sera le parfait référent dans le domaine du vin pour les professionnels, les passionnés et les curieux.

Un véritable voyage, au cœur du vignoble qui vous accompagnera jusqu'à la table, aussi bien de dégustation que celle de restaurant.

Ce manuel fera de son lecteur un véritable connaisseur de vin aussi bien français qu'international et le rendra capable d'un service professionnel.

Du décryptage d'une étiquette jusqu'au service en carafe, en passant par le développement de son palais et l'apprentissage des associations culinaires, il saura s'adapter à tout type de public et plaire au plus grand nombre pour les rendre incollable sur le sujet.

ISBN Papier : 978-2-85708-690-1

Nbr de pages : 744

Prix public papier : 39.00€

Référence interne : 9238

Disponible sur :



Le Dictionnaire du Restaurateur

BERNARD GALLIOT



C'est l'ouvrage de culture professionnelle par définition « Le Petit Galliot » est là pour pallier les moindres lacunes : déterminer la différence entre le Bleu de Gex et le Bleu de Termignon, pour connaître la composition du Gin Fizz ou de tout autre cocktail...

Composé de :

740 PRODUITS AGROALIMENTAIRES | 710 PRÉPARATIONS CULINAIRES

295 FROMAGES & PRODUITS LAITIERS | 680 VINS | 305 MOTS DU VIN

210 ALCOOLS & SPIRITUEUX | 125 COCKTAILS

150 EAUX MINÉRALES & AUTRES BOISSONS | 210 MOTS DE LA GASTRONOMIE & DE LA RESTAURATION

Chaque entrée est traduite en ANGLAIS

Ce dictionnaire de la restauration, écrit avec passion, comporte également des informations techniques précieuses comme la composition physico-chimique des eaux minérales, la coupe géologique des différents terroirs, la description de la cryoextraction sélective voire même des informations légales sur la législation actuelle du tabac ou la définition de nébuleux acronymes utilisés dans le secteur alimentaire.

ISBN Papier : 978-2-85708-856-1

Nb de pages : 452 pages

Prix public papier : 29;00€

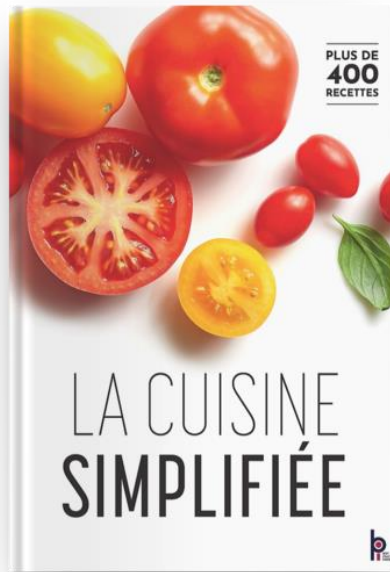
Référence interne : 9431

Disponible sur :



La Cuisine Simplifiée

GILLES CHARLES



Un abonnement à la version digitale de 1 an vous est offert pour l'achat du livre papier.

La Cuisine Simplifiée est un ouvrage pour réaliser des recettes, pratiquer les techniques de bases et s'initier simplement à la cuisine.

Il présente un large éventail de recettes de cuisine et de pâtisserie et brosse la totalité des techniques de formation pour vous accompagner tout au long de votre carrière.

Très bien illustré, ce manuel a été pensé en deux parties :

- une double-page pour comprendre une technique de base,
- les pages suivantes pour l'application des recettes dérivées.

Cette conception vous permet à la fois de maîtriser à la perfection les techniques de base mais également de laisser libre court à votre créativité lors de leurs mises en situation.

ISBN Papier : 978-2-85708-511-9

Nb de pages : 352

Prix public papier : 24,30€

Référence interne : 2119

Disponible sur :  

La Cuisine Expliquée

GILLES CHARLES



Un abonnement à la version digitale de 1 an vous est offert pour l'achat du livre papier.

La Cuisine Expliquée est un ouvrage de « bon sens » pour aider à aller plus loin dans la compréhension des techniques utilisées en cuisine et en pâtisserie.

Les éléments technologiques (explications, schémas, illustrations, évolutions des techniques dérivées...) permettent de donner un sens à l'apprentissage des techniques. Ils assurent une vision à la fois globale et détaillée des processus, des savoirs et des savoir-faire.

Le projet est d'offrir un outil moderne d'apprentissage prenant en compte l'évolution des connaissances liées aux pratiques et aux produits.

Les **2500 photos** culinaires et illustrations permettent de présenter ce livre à la manière d'une bande dessinée.

ISBN Papier : 978-2-85708-460-0

Nbr de pages : 736

Prix public papier : 39,00€

Référence interne : 2070

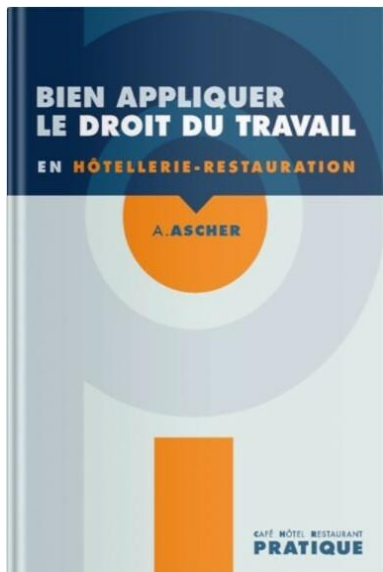
Disponible sur :



BIEN APPLIQUER LE DROIT DU TRAVAIL EN HÔTELLERIE

RESTAURATION

AURELIEN ASCHER



Nouveauté 2022

UN GUIDE PRATIQUE POUR FACILITER VOTRE QUOTIDIEN !

« Le médecin du travail a déclaré mon salarié inapte, que dois-je faire ? »

« Comment négocier une rupture conventionnelle ? »

« Puis-je licencier un salarié en arrêt maladie ? »

« Mon salarié ne vient plus. Que dois-je faire ? »

« Comment réagir à un accident du travail de mon salarié ? »

De facto, les hôteliers et restaurateurs sont constamment confrontés à des questions de droit du travail avec leur personnel.

Il est cependant difficile de s'y retrouver pour un non juriste et les conséquences peuvent être lourdes pour l'exploitant d'un hôtel ou d'un restaurant (condamnation prud'homale, risque pénal...).

L'objet de cet ouvrage est d'offrir un guide pratique et accessible pour répondre aux situations concrètes auxquelles les professionnels du secteur de l'hôtellerie restauration sont le plus souvent confrontés (embauche, temps de travail, rupture de contrat...).

Avec des illustrations claires et pédagogiques, trouvez simplement les réponses à vos questions de droit social !

ISBN Papier : 978-2-85708-969-8

Nb de pages : 215

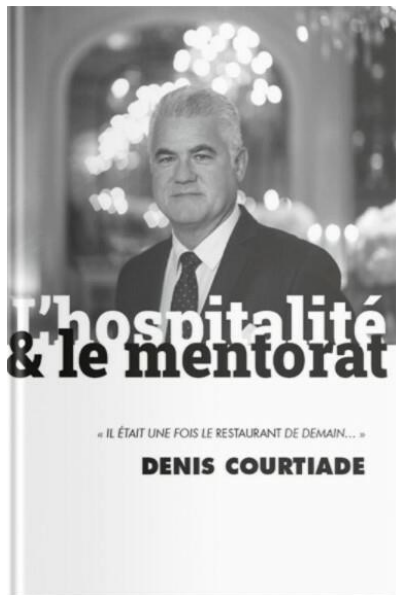
Prix public papier : 24,00€

Référence interne : 9602

L'HOSPITALITÉ ET LE MENTORAT

Il était une fois le restaurant de demain

DENIS COURTIADÉ



Nouveauté 2022

Ce livre est dédié aux jeunes qui envisagent ou découvrent les métiers du service en salle, à leurs parents, parfois hésitants eux-mêmes, ainsi qu'aux enseignants et aux professionnels. Maître d'hôtel, chef de rang, sommelier, barman, autant de métiers et de carrières alliant culture professionnelle, technique, relations humaines et parcours international que ce manifeste vise à décoder et mettre en lumière.

Il insiste en particulier sur le rôle de mentor des professionnels pour faire naître des vocations chez les jeunes et mieux les accompagner dans leur début de carrière.

Son contenu intéressera plus largement tous ceux, hôteliers restaurateurs ou non, qui s'interrogent sur l'évolution des métiers du service et de l'accueil.

ISBN Papier :978-2-85708-965-0

Nb de pages : 192

Prix public papier: 19,00€

Référence interne :9594

La Restauration Collective de Référence

YANNICK MASSON



Cet ouvrage présente dans un premier temps le contexte actuel de la restauration collective à travers les définitions et classifications du secteur, le marché économique et ses principaux acteurs, les nombreuses missions et les enjeux majeurs que la restauration collective, dans sa maturité, doit relever au quotidien.

- Il précise et définit les conditions de fonctionnement d'un système de restauration collectif afin de mieux comprendre les paramètres concrets à maîtriser à travers les « 5M » (Matières d'œuvre, Main-d'œuvre, Milieu, Matériels et Méthodes).
- Il décrit et analyse les spécificités de marché, d'environnement, d'attentes et de fonctionnement de chaque secteur économique que sont les restaurations scolaires, médico-sociales, hospitalières, d'entreprises...
- Il clarifie concisément le cadre législatif qui encadre la restauration collective moderne en explicitant les conditions de réalisation d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) pour les cuisines autonomes ou Dossier d'Agrément (DA) pour les cuisines centrales, sans oublier les contraintes nutritionnelles, Bio ou Durable.
- Il dévoile les conditions de maîtrise d'une bonne implantation (Milieu) et de la définition des besoins en matériels à travers les règles de calcul des besoins surfaciques, la description précise des différentes zones fonctionnelles d'un restaurant collectif et la gestion des locaux...

ISBN Papier : 978-2-85708-877-6

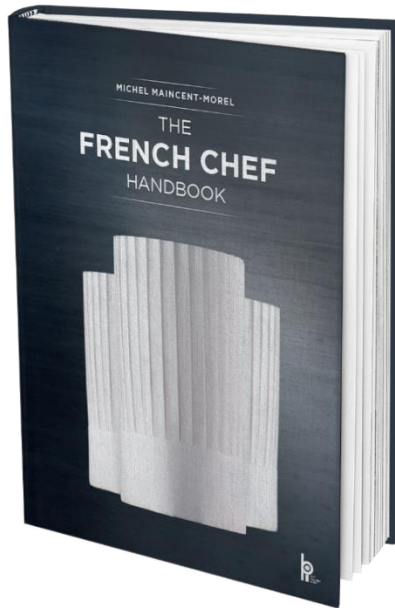
Nbr de pages : 820

Prix public papier : 79.00€

Référence interne : 9446

The French Chef Handbook

MICHEL MAINCENT – MOREL



La Cuisine de Référence entièrement traduite

Le contenu reste le même mais a été traduit en anglais pour que le savoir qu'il contient puisse être transmis à l'international.

Ce best-seller qui a déjà accompagné plus de 1 million de professionnels, pourra désormais être adopté par les anglophones.

Il rassemble pour la première fois dans la langue de Shakespeare un contenu complet de **500** techniques et préparations de base, **1 000** recettes en fiches techniques accompagnées de **3 000** photos et **118 vidéos** accessibles par QR codes ou URL.



Livre interactif



Disponible sur :



ISBN Papier : 978-2-85708-695-6

Nbr de pages : 1208

Prix public papier : 100.00€

Référence interne : 9250

THE PASTRY CHEF HANDBOOK

JEAN-MICHEL TRUCHELUT & PIERRE PAUL ZEIHNER



“The Pastry Chef Handbook by Pierre-Paul Zeiher and Jean-Michel Truchelut is one of those books that gets you off the ground with its educational approach. [...] Something I find in The Pastry Chef Handbook, it is this precise, didactic, and authentic side.

Precision is a must in this profession. Through the many illustrated step-by-step indications, this book is a great tool.

This book provides you with nearly 100 detailed step-by-step techniques and basic preparations and more than 100 technical sheets. This book is illustrated with 1000 photos and 130 videos accessible by QR codes or URL.

Nouveauté 2022



Livre interactif

Disponible sur :  **BPI BOOKS**
BEST PRACTICE INSIDE

ISBN Papier : 978-2-85708-935-3

Nbr de pages : 728

Prix public papier : 100.00€

Référence interne : 9546

La Collection Scolaire

Des ouvrages liés aux référentiels et niveaux d'enseignement distincts : CAP, BAC PRO...

LIVRE ÉLÈVE

- Présentation par double-page.
- Approche ludique et interactive avec des ateliers expérimentaux, animations et vidéos accessibles par QR Codes.
- Prolongements avec des activités en anglais (pour les ouvrages de CUISINE, CSR et GESTION)
 - Adopter les gestes pour protéger la planète

GUIDE PÉDAGOGIQUE & CORRIGÉS POUR L'ENSEIGNANT

Doubles-pages qui suivent celles du livre élève

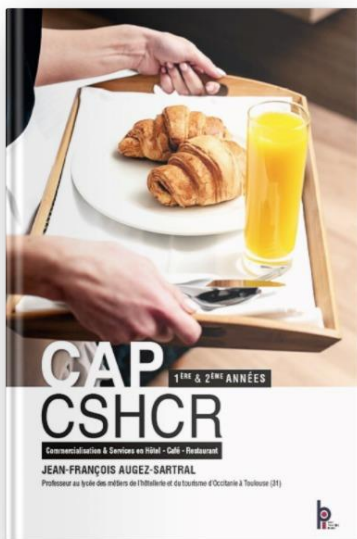
Déroulé des séances pour :

- s'approprier « l'esprit » des référentiels en vigueur
- adopter une pédagogie active centrée sur l'expérimentation
 - développer la transversalité

CAP CSHCR

1 & 2 années

JEAN-FRANÇOIS AUGEZ-SARTRAL



NOUVEAUTÉ 2022

Version prof dispo sur notre site Internet au format PDF

Pour s'adapter au mieux au dernier référentiel, le livre de CAP CSHCR s'appuie sur des éléments concrets de la vie du professionnel. Les images, textes, schémas et dessins propres à cet environnement aideront l'élève à assimiler correctement les différentes spécificités de son métier.

Ce livre permet d'apprendre et de maîtriser les nouveaux concepts de ce secteur en mutation. Les élèves du CAP CSHCR sauront grâce à cet ouvrage appréhender leur futur métier.

Clair et intuitif, ce livre scolaire permet d'aborder tous les thèmes de CSHCR en suivant un cheminement logique et pédagogique.

Au sein de chaque chapitre, l'élève : découvre un nouveau concept, le met en pratique et teste ses connaissances.

Cette formation remplace les CAP « Restaurant », « Services hôteliers » et « Services en brasserie-café ».

Disponible sur :  

ISBN Papier : 978-2-85708-701-4

Nbr de pages : 362

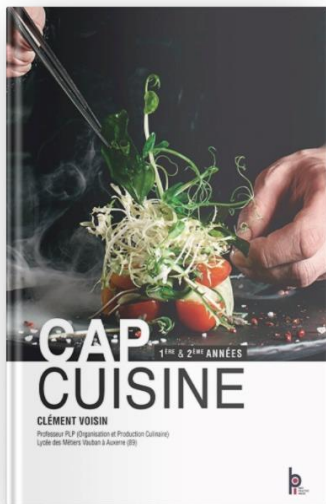
Prix public papier : 24,90€

Référence interne : 9268

CAP Cuisine

1 & 2 années

CLÉMENT VOISIN



NOUVEAUTÉ 2022

Version prof dispo sur notre site Internet au format PDF

L'évolution du Référentiel CAP cuisine propose que les apprentissages culinaires soient axés en grande partie sur la démarche expérimentale et incite au travail collaboratif des équipes.

De ce fait, nous nous devons de proposer un ouvrage complet et en ligne avec ces nouvelles directives.

Cet ouvrage composé de plusieurs chapitres conçus en " double pages " structurent l'apprentissage en trois temps distincts. Il s'adapte au mieux aux organisations des centres de formation (horaires, budgets, matériels, locaux) ainsi qu'à la liberté pédagogique de l'enseignant (utilisation de tout ou partie des activités, apports de nouveaux documents, etc.)

Les expériences fondamentales se situent au début des chapitres qui proposent de couvrir les grandes thématiques comme : les cuissons, les préparations de base, les pâtes de base etc.

Celles-ci ont pour objectif d'expérimenter autour de principes fondamentaux communs aux techniques ou aux préparations culinaires.

Disponible sur :



ISBN Papier : 978-2-85708-939-1

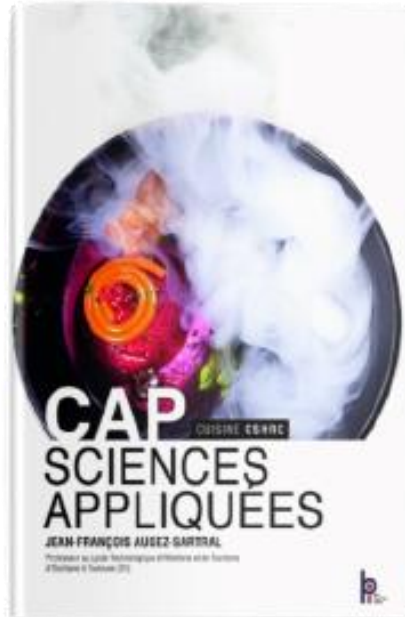
Nbr de pages: 332

Prix public papier : 24,90€

Référence interne : 9560

CAP Sciences Appliquées

JEAN-FRANÇOIS AUGEZ-SARTRAL



Pour s'adapter au mieux aux nouveaux référentiels en évolution perpétuelle, le livre de CAP Sciences Appliquées s'appuie sur des éléments concrets de la vie du professionnel : images, textes, schémas et dessins propres à cet environnement aideront l'élève à mieux assimiler les différentes spécificités de leur métier.

Construit de manière à ce qu'il existe une véritable interactivité entre le professeur et les élèves, ce livre leur permet d'apprendre de nouveaux concepts qu'ils rencontreront dans leur vie professionnelle et sauront désormais appréhender.

Clair et intuitif, ce livre scolaire permet d'aborder tous les thèmes des sciences appliquées en suivant un cheminement logique au sein de chaque chapitre, où l'élève découvre un nouveau concept, le met en pratique et teste enfin ses connaissances. Une page de résumé l'aidera à toujours retenir l'essentiel.

Version prof dispo sur notre site Internet au format PDF

Disponible sur :



ISBN Papier : 978-2-85708-646-8

Nbr de pages : 272

Prix public papier : 18.00€

Référence interne : 2165

CAP PSR

ÉRIC WISNIEWSKI
& CLAIRE SPANNAGEL



Nouveauté septembre 2023


C'est l'ouvrage indispensable du parfait équipier en restauration. Pensé pour accompagner les candidats préparant le CAP PSR et les nombreux CQP en restauration cet ouvrage très complet de plus de 400 pages est structuré par thème et enrichi de nombreux visuels.

Ce titre permet de se préparer de façon très professionnelle à travailler en restauration collective, service petit déjeuner, coffee shop, boulangerie snacking, sandwicheries et fast-food.

Tous les aspects clés des fonctions de l'équipier sont abordés :

- accueil de la clientèle,
- hygiène, entretien et plan de maîtrise sanitaire,
- culture professionnelle,
- gestion appliquée,
- organisation et techniques de production culinaire, de service et de nettoyage.

L'ouvrage traite l'ensemble du référentiel du CAP PSR et s'adresse aux élèves des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration ainsi qu'aux professionnels et aux enseignants chargés de la formation initiale et continue. Il peut également intéresser les filières des métiers de bouche et du secteur sanitaire et social.

Disponible sur :  **BPI BOOKS**
BEST PRACTICE INSIDE

ISBN Papier : 978-2-85708-943-8

Nbr de pages : 400

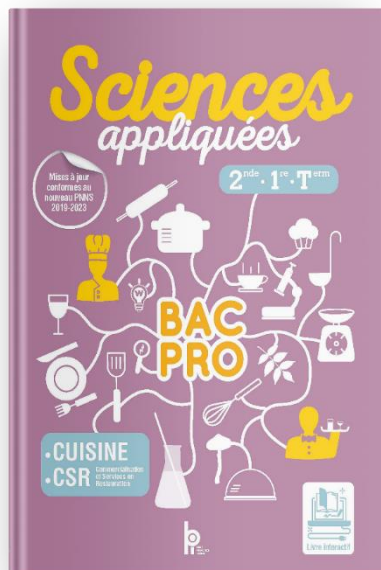
Prix public papier : 25.00€

Référence interne : 9578

BAC PRO Sciences Appliquées

MEIGE CORPET, KARINE COSTANZO & CATHERINE RANQUE

MISES A JOUR 2021 – Nouveau PNNS 2019-2023



Nouveauté 2021

Le BAC PRO Sciences appliquées vous permet d'aborder les différents programmes avec une grande souplesse pédagogique.

Les 30 chapitres couvrent les référentiels de cuisine et CSR avec 89 séances.

Conçu pour apprendre par l'action, cet ouvrage vous propose une approche interactive avec des activités au plus proche de situations réelles (observations, recherches, jeux de rôles, débats) ainsi que des étapes d'apprentissage claires. Il vous permettra d'analyser, d'élargir vos connaissances et de les réinvestir. Ces différentes étapes vous permettront de vous auto-positionner dans votre progression, d'évaluer vos connaissances et ainsi, de mieux comprendre la pratique professionnelle.

Composé de supports variés, originaux et actualisés, ce manuel vous propose aussi bien des documents professionnels que des animations et des vidéos (accessibles par QR codes ou URLs) ou encore, plus de 400 schémas et illustrations.



Livre interactif

Version prof dispo sur notre site Internet au format PDF

Disponible sur :



ISBN Papier : 978-2-85708-575-1

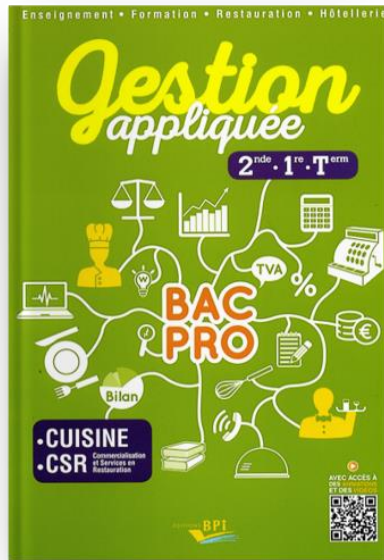
Nbr de pages : 256

Prix public papier : 21.00€

Référence interne : 2163

BAC PRO Gestion Appliquée

L. ILES, F. NOT, C. CHAVEAU-LATOCHE,
A. LE MERCIER



Le BAC PRO Gestion appliquée saura donner du sens et former au mieux à la pratique professionnelle.

Cet ouvrage vous propose à la fois une démarche professionnelle, une approche originale ainsi que des étapes claires pour construire ses apprentissages et mettre la gestion au service de la cuisine et du service.

Les activités sont réalisées à partir de documents réellement exploités en entreprise ainsi que l'utilisation des TICE qui vous permettent d'apprendre en étant au plus proche de la réalité.

Les animations, vidéos et tutoriels apportent une grande interactivité mais l'ouvrage ne s'arrête pas là, vous proposant une initiation au vocabulaire professionnel en anglais ainsi qu'une création de projet commun de restaurant, ce manuel vous permettra un apprentissage professionnalisant.



Livre interactif

Version prof dispo sur notre site Internet au format PDF

Disponible sur :



ISBN Papier : 978-2-85708-631-4

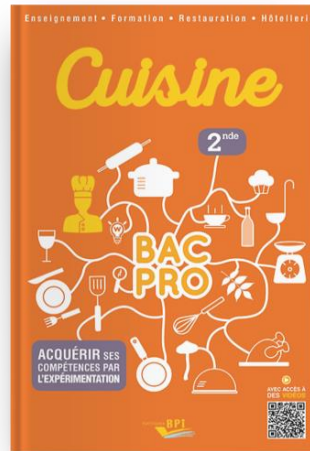
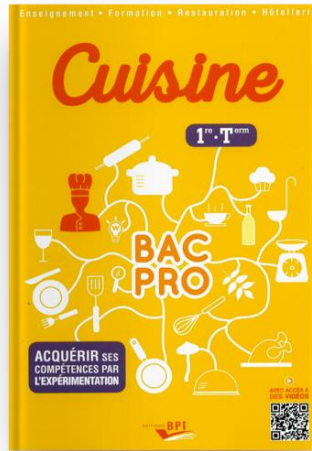
Nbr de pages : 256

Prix public papier : 21.00€

Référence interne : 2157

BAC PRO Cuisine

Y. DANO , L. NADIRAS , E. BRIKKÉ , E. CORDELET ,
P. GORÉGUÈS , Y. RAISON & F. BRZENCZEK



Dotés d'une approche par l'expérimentation, ces ouvrages permettent de mieux comprendre pour mieux apprendre.

Ces deux livres forment un outil complet permettant une approche transversale de la cuisine. Les 50 thèmes couvrent l'intégralité des compétences du référentiel.

Ils comportent des activités de réflexion sur la préservation de l'environnement comme des activités en anglais ainsi que des étapes d'apprentissage claires (expérimenter, résumer l'essentiel, réinvestir et s'auto-positionner).

La compréhension est renforcée par un accompagnement par l'image car ces livres possèdent plus de 80 vidéos accessibles par QR codes ou URLs.



Livre interactif

Version prof dispo sur notre site Internet au format PDF

Disponible sur :



Seconde

ISBN Papier : 978-2-85708-577-5

Nbr de pages : 192

Prix public papier : 19.00€

Référence interne : 2153

1^{re} & Terminale

ISBN Papier : 978-2-85708-633-8

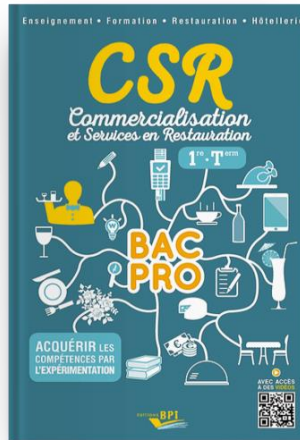
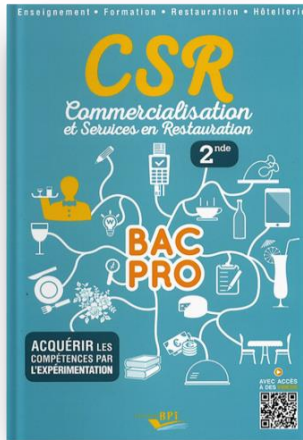
Nbr de pages : 248

Prix public papier : 19.00€

Référence interne : 2161

BAC PRO CSR

Y. DANO , L. NADIRAS , E. BRIKKÉ , I. BOUSSANGE ,
S. BONDU , L. TIXIER & F. COURSEAU



BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration, ouvrage décliné en deux tomes, est doté d'une approche par l'expérimentation. Ils permettent de mieux comprendre pour mieux apprendre.

Ces deux livres forment à eux deux un outil complet permettant une approche transversale du service. Les 50 thèmes couvrent l'intégralité des compétences du référentiel. Ils comportent des activités de réflexion sur la préservation de l'environnement comme des activités en anglais ainsi que des étapes d'apprentissage claires (expérimenter, résumer l'essentiel, réinvestir et s'auto-positionner).

La compréhension est renforcée par un accompagnement par l'image car ces livres possèdent une vingtaine de vidéos accessibles par QR codes ou URLs.



Livre interactif

Version prof dispo sur notre site Internet au format PDF

Disponible sur :



Seconde

ISBN Papier : 978-2-85708-579-9

Nbr de pages : 216

Prix public papier : 19.00€

Référence interne : 2155

1^{ère} & Terminale

ISBN Papier : 978-2-85708-635-2

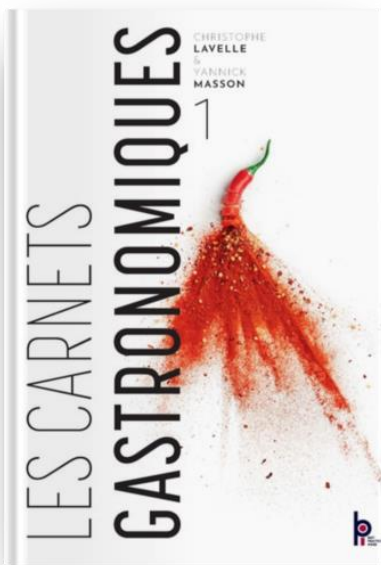
Nbr de pages : 260

Prix public papier : 19.00€

Référence interne : 2163

Les Carnets Gastronomiques

CHRISTOPHE LAVELLE & YANNICK MASSON



Les Carnets Gastronomiques constituent une nouvelle collection conçue comme une revue à parution régulière.

Ce volume, rédigé par des enseignants, des universitaires et des professionnels de la restauration, propose un contenu à la fois culturel, scientifique, technique et pédagogique amené à constituer une source documentaire de référence pour l'ensemble de la filière professionnelle.

Tous les aspects alimentaires y sont abordés : la connaissance des produits et leur utilisation culinaire, le monde professionnel et la personnalité des grands chefs, l'évolution des marchés de la restauration, des concepts ou courants culinaires, l'évolution de la science, la pluralité des métiers, le monde du vin et des services hôteliers, les modes de transmission des métiers...

Les contributeurs, tous des professionnels reconnus pour leur expertise et leurs connaissances, partagent la même passion pour la gastronomie et sont animés par un même désir : vous transmettre leur savoir et savoir-faire.

Un ouvrage à mettre dans toutes les mains.

ISBN Papier : 978-2-85708-598-0

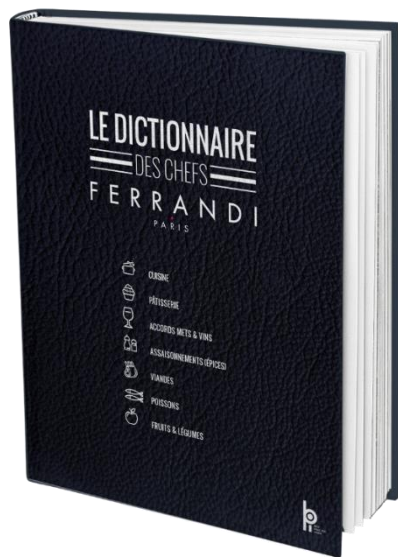
Nbr de pages : 240

Prix public papier : 25.00€

Référence interne : 2159

Le Dictionnaire des Chefs

FERRANDI PARIS



De A comme «Abaïsse» à Z comme «Ziste» Le Dictionnaire des Chefs regroupe ainsi 1680 termes de cuisine, 1 240 de pâtisserie, 1 009 d'épices et condiments, 1 260 de viandes, 720 de poissons, 1 480 de fruits et légumes et 1 000 termes d'accords mets et vins.

C'est un outil de travail et un ouvrage de culture professionnelle destiné aux professionnels, aux étudiants et à l'ensemble des passionnés de la gastronomie et de ses métiers.

Ce dictionnaire sera pour vous un véritable compagnon pour l'enrichissement de votre culture professionnelle. Les 1500 pages regroupent 8 000 entrées ainsi que 2 000 illustrations vous fournissant un contenu complet et clair du sujet.

ISBN Papier : 978-2-85708-702-1

Nbr de pages :1500

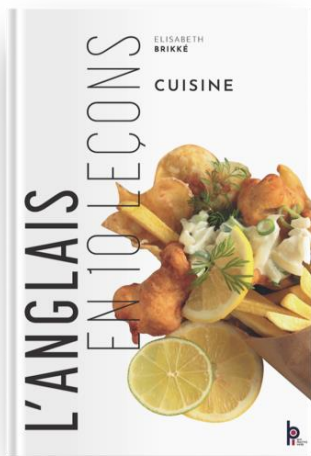
Prix public papier: 29.00€

Référence interne : 9271

L'Anglais en 10 leçons

CUISINE/RESTAURANT

ÉLISABETH BRIKKÉ



Ces deux versions de l'anglais en 10 leçons permettent à la fois aux chefs et apprenants désireux, d'enrichir leur culture linguistique grâce au livre de cuisine et le permet également au personnel de service et apprenants avec le livre de restaurant.

Comme le titre l'indique, ces ouvrages sont composés de 10 leçons, chacune détaillée en 4 parties principales:

- Starters : vous apprend le vocabulaire et les expressions de base du thème de la leçon,
- Main course : vous indique comment employer ce vocabulaire ainsi que les règles de grammaire de base,
- Dessert : vous permet d'assimiler et de « digérer » les éléments précédents,
- And elsewhere : vous fait aller plus loin et vous permet d'approfondir votre apprentissage.

Minutieusement conçus, ils vous permettront de vous accompagner pas-à-pas dans l'apprentissage de l'intégralité du vocabulaire anglais de base employé en cuisine et en salle.

Disponible sur :



Cuisine

ISBN Ebook : 978-2-85708-921-6

Nbr de pages : 150

Prix public : 15.90€

Référence interne : 9525

Restaurant

ISBN Papier : 978-2-85708-240-8

Nbr de pages : 160

Prix public papier : 20.90€

Référence interne : 1 685

Travaux Pratiques de Restaurant

THIERRY BOULICOT & DOMINIQUE JEUFFRAULT



ISBN Papier : 978-2-85708-698-7

Nb de pages : 256

Prix public papier : 24,80€

Référence interne : 9264

Un abonnement à la version digitale de 1 an vous est offert pour l'achat du livre papier.

Travaux Pratiques de Restaurant est un ouvrage complet répertoriant l'ensemble des techniques indispensables du service en salle.

Ce manuel rassemble le minimum nécessaire pour une carrière dans la restauration. Grâce à lui, vous aurez accès à tout ce que vous devez savoir pour vous montrer digne d'un service de qualité.

Que vous soyez saisonnier ou travailleur à l'année du monde de la restauration vous apprendrez à être professionnel et avoir des gestes sûrs.

Composé de **140** techniques, il regroupe à la fois la mise en place, le service des boissons et les différentes formes de service ainsi que les préparations, les découpages et les flambages.

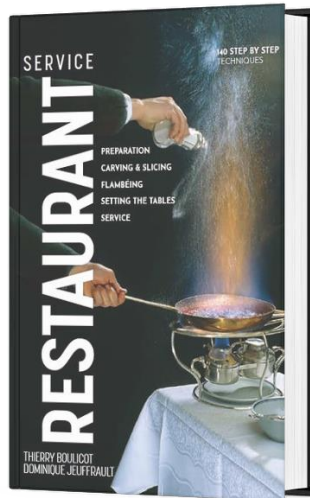
Chaque technique de service est détaillée et illustrée étape par étape (en photo) et chacun des gestes est reproduit avec justesse et exactitude.

Retraçant l'ensemble des techniques de l'art de la table, ce livre vous assurera la maîtrise des bases d'un service parfait en salle et vous accompagnera tout au long de votre parcours professionnel.

Disponible sur :  

Restaurant Service

THIERRY BOULICOT & DOMINIQUE JEUFFRAULT



Le titre TP RESTAURANT tout en image de Thierry Boulicot et Dominique Jeuffrault enfin traduit en anglais !

Travaux Pratiques de Restaurant est un ouvrage complet répertoriant l'ensemble des techniques indispensables du service en salle.

Il regroupe à la fois la mise en place, le service des boissons et les différentes formes de service ainsi que les préparations, les découpages et les flambages.

Chaque technique de service est détaillée et illustrée étape par étape (en photo) et chacun des gestes est reproduit avec justesse et exactitude.

Retraçant l'ensemble des techniques de l'art de la table, ce livre vous assurera la maîtrise des bases d'un service parfait en salle et vous accompagnera tout au long de votre parcours professionnel.

Disponible sur :  BPI BOOKS
BEST PRACTICE INSIDE

ISBN Papier : 978-2-85708-768-7

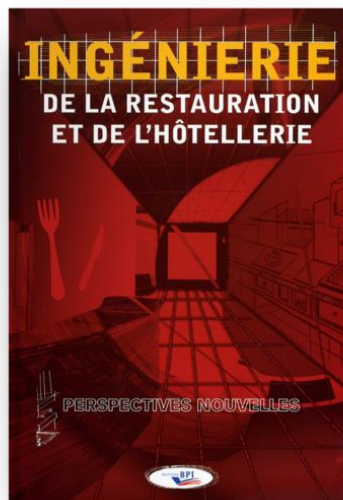
Nb de pages : 256

Prix public papier : 30,00€

Référence interne : 9346

Ingénierie de la restauration et de l'Hôtellerie

J L SIMON



Ingénierie de la Restauration et de l'Hôtellerie est un ouvrage pensé pour ouvrir, développer et gérer un hôtel ou un restaurant sous les aspects techniques, organisationnels et réglementaires.

Construit selon le principe de la marche en avant, ce livre expose ce qu'il faut savoir pour construire, reprendre, transformer ou gérer un hôtel ou un établissement de restauration.

Les spécificités des différents établissements sont abordées (restauration traditionnelle, restauration rapide ou collective, typologie hôtelière etc...).

Comment évaluer une cuisine ou un établissement existant ? Quelles sont les bonnes pratiques de construction en tenant compte de la réglementation et des éléments de confort recherchés en fonction du positionnement du produit et de la cible de clientèle. Comment organiser les espaces de travail d'un hôtel (lingerie, circulations,...) ou les zones d'une cuisine ? Quels équipements pour quels modes de cuisson ou quelles méthodes de conservation ? Comment organiser les plans de maintenance, la maîtrise des coûts liés à l'entretien, la mise en conformité avec les normes d'hygiène et de sécurité.

Chaque chapitre est enrichi par des résultats d'analyses, de mesures et de recherches menées sur plusieurs années et projets différents.

ISBN Papier : 978-2-85708-432-7

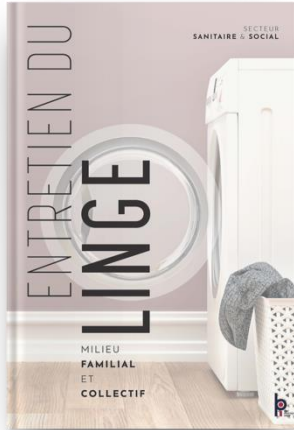
Nbr de pages : 176

Prix public papier : 30.70€

Référence interne : 1155

Entretien du Linge Milieu Familial et collectif

MONIQUE DENIAU, SOPHIE GOUSSÉ,
ANNIE MARTINEZ & BRIGITTE ROUGIER



Spécialement conçu pour les formations de service à la personne, cet ouvrage présente des techniques d'entretien du linge qui peuvent être utilisées lors d'une prestation au domicile privé des personnes et/ou en collectivité : maison de retraite, hôpital, crèche, maison de vacances....

La souplesse apportée par la présentation sous forme de fiches individuelles illustrées facilite l'organisation matérielle du cours et permet l'affichage près d'un poste de travail afin d'acquérir le geste technique.

En milieu familial, notamment, les techniques proposées pourront évoluer selon les consignes ou les habitudes des personnes qui font appel à une aide familiale ou une aide à domicile.

En somme, ces fiches sont conçues pour contribuer à la transmission d'un savoir-faire en matière d'entretien du linge.

ISBN Papier : 978-2-85708-450-1
Nbr de pages : 62 fiches techniques
Prix public papier : 21.30€
Référence interne : 1798

Version prof dispo sur notre site Internet au format PDF

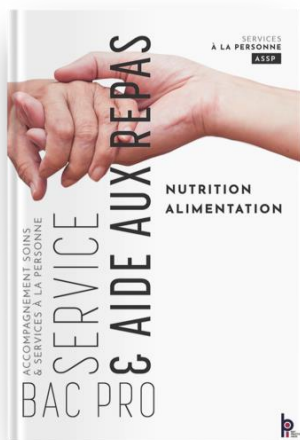
Disponible sur :



BAC PRO ASSP

Nutrition Alimentation

ÉLODIE **BRANDY** , TIPHAINE **ROUGIER**
& MATHILDE **ROUGIER-GONZALEZ**



Nutrition Alimentation BAC PRO ASSP est un ouvrage composé de 85 fiches recensant l'intégralité du programme en un seul volume.

Des différentes sources nutritionnelles à la dénutrition en passant par les types d'équilibres alimentaires et régimes d'une personne en fonction de son âge, de ses contraintes ou intolérances, ces fiches vous permettent de maîtriser à la perfection les notions de service et aide aux repas.

Agrémenté d'une multitude de photos, la présentation sous forme de fiches avec des situations réelles confère une souplesse qui facilite l'intégration du cours dans un contexte professionnel.

Elles vous permettent la préparation à l'examen ainsi qu'un accompagnement tout au long de votre carrière professionnelle.

ISBN Papier : 978-2-85708-500-3

Nbr de pages : 85 fiches

Prix public papier : 18.60€

Référence interne : 2106

Version prof dispo sur notre site Internet au format PDF

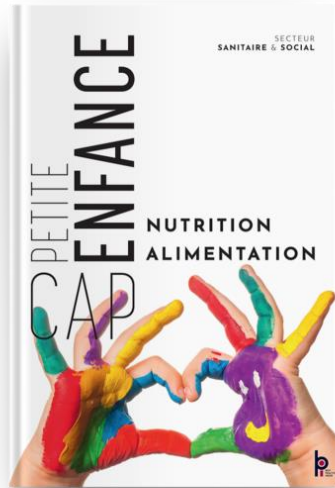
Disponible sur :



CAP Petite Enfance

Nutrition Alimentation

CORINE HERON , TIPHAINE ROUGIER & BRIGITTE ROUGIER



Version prof dispo sur notre site Internet au format PDF

L'ouvrage Nutrition Alimentation traite, en 10 chapitres, l'évolution de l'enfant de 0 à 6 ans.

Pour répondre à ce besoin d'informations, les auteurs ont mis en commun leurs expériences complémentaires pour concevoir un ouvrage destiné à tous les professionnels et étudiants qui s'intéressent aux besoins nutritionnels de l'enfant.

Chaque chapitre est introduit par une situation qui permet de se préparer aux exigences de l'examen de Cap Petite Enfance mais aussi, pour les assistantes maternelles, à l'épreuve EP1.

Disponible sur :



ISBN Papier : 978-2-85708-475-4

Nbr de pages : 33 fiches

Prix public papier : 11.30€

Référence interne : 2079



tutoreca

Nos ressources numériques



La Bibliothèque digitale des Editions BPI

Recherche

Filtres Résultats : 44

- GB 2
- Référence 16
- Scolaire 28

Collection BAC PRO

- Cuisine 2^{nde}, 1^{ère}, TI (**consommable**)
- CSR 2^{nde}, 1^{ère}, TI (**consommable**)
- Sciences appliquées 2^{nde}, 1^{ère}, TI (**consommable**)
- Gestion appliquée 2^{nde}, 1^{ère}, TI (**consommable**)
- Service et aide aux repas (service à la personne)
- Préparer les épreuves d'oral Anglais

- Collection CAP

- CSHCR 1^{ère} et 2^{ème} années (**consommable**) NOUVEAUTÉ 2022
- Cuisine 1^{ère} et 2^{ème} années (**consommable**) NOUVEAUTÉ 2022
- Sciences appliquées 1^{ère} et 2^{ème} années (**consommable**)
- PSR agent polyvalent de restauration NOUVEAUTÉ 2023
- Entretien du linge (sanitaire et social)
- Petite enfance : Nutrition Alimentation (sanitaire et social)
- Restaurant 1^{ère} et 2^{ème} année
- Service Hôtelier 1^{ère} et 2^{ème} année
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement

Collection BTS option A& B

- Le génie culinaire 1^{ère} et 2^{ème} année

Collection BAC TECHNO

- Accueillir, héberger, communiquer 2^{nde}, 1^{ère} et terminale
- A su servicio

- **Nos livres de référence**
- La Cuisine végétale de référence NOUVEAUTÉ 2023
- La Cuisine de référence Français et Anglais
- La Cuisine expliquée
- Le Bar de Référence
- La Pâtisserie de référence Français et Anglais NOUVEAUTÉ 2022
- La Cuisine simplifiée
- Le Dictionnaire du restaurateur
- La Sommellerie de référence
- Le Savoir-faire de la Pâtisserie Française NOUVEAUTÉ 2022
- Le Savoir-faire des Desserts à l'assiette NOUVEAUTÉ 2022
- Le Savoir-faire du Pain et Snacking NOUVEAUTÉ 2023
- Travaux pratiques de restaurant Français et Anglais
- TP Restaurant
- L'anglais en 10 leçons Restaurant et Cuisine
- Techno culinaire
- Hébergement , un métier un marché
- Les gestes de premiers secours
- Modules de technologie culinaire T1 & 2

BPI BOOKS est une bibliothèque digitale offrant près de 10 000 pages de contenu et plus de 250 vidéos intégrées aux livres via des QRcodes.

Toute la collection de Référence est incluse.

Les livres de BAC PRO ainsi que les ouvrages de CAP sont désormais "consommables".

Chaque élève peut remplir les réponses aux exercices directement dans son livre, les sauvegarder et les envoyer à son professeur

Cette bibliothèque est un outil indispensable en présentiel comme en distanciel.

BPI BOOKS est accessible en streaming en ligne.

Les livres ne sont pas téléchargeables pour ne pas surcharger la capacité de stockage des équipements des élèves.

Abonnement à partir de 29.90 € par an et par utilisateur.



BPI et Tutoreca mutualisent leurs forces afin d'apporter la solution la plus novatrice en matière de E-learning au cœur de l'enseignement d'excellence du monde de l'Hôtellerie – Restauration.

Tutoreca décompose chaque métier de l'Hôtellerie et de la Restauration, en tutoriels de 3 minutes, riches en infographies, avec des conseils et astuces concrets partagés par nos experts reconnus dans leur domaine de compétences respectifs.

Cette offre, unique sur le marché scolaire, est accessible sous forme d'abonnement à partir de 2€ HT par mois et par utilisateur.

Découvrez nos offres sur www.tutoreca.fr ou contactez-nous pour une démonstration:

Aurélie pour les écoles & secteur éducatif: arenault@editions-bpi.fr

The logo for Tutoresto, featuring the word "tutoresto" in white, lowercase, sans-serif font inside a dark green rounded rectangle.

Collection - Le Service en Restauration

Collection - La Sommellerie

Collection - Le Bar

Collection - Les Produits

Collection - L'Hygiène

Collection - Le Management

The logo for Tutotel, featuring the word "tutotel" in white, lowercase, sans-serif font inside a dark blue rounded rectangle.

Collection - La Réception

Collection - L'Housekeeping

Collection - Les Ressources Humaines

Collection - Le Revenue Management

Collection - La Présentation personnelle

Collection - Covid 19

Nos livres scolaires version élève et enseignant

Collection BAC PRO

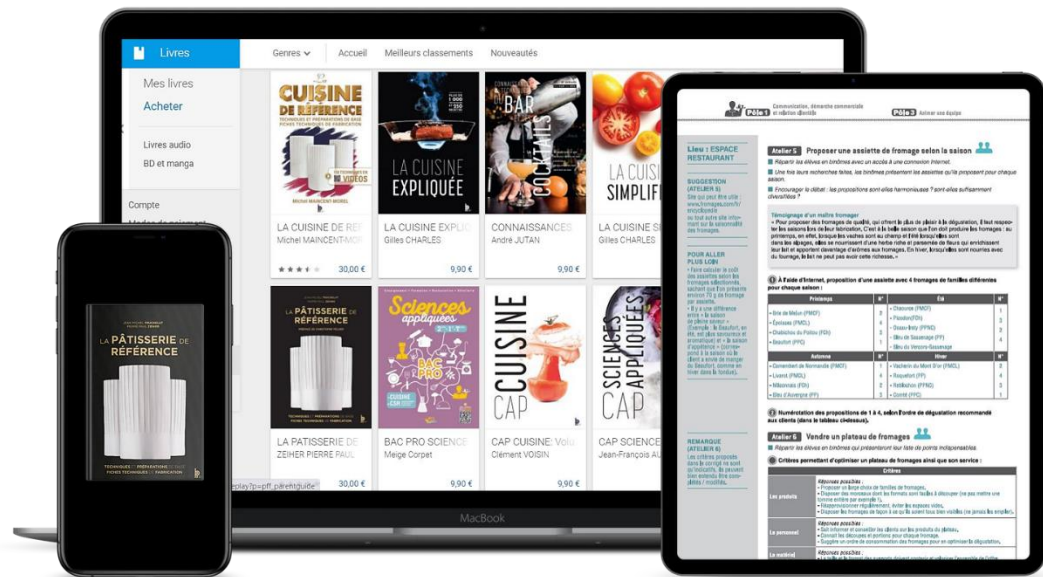
- Cuisine seconde
- Cuisine 1^{ère} et terminale
- CSR seconde
- CSR 1^{ère} et terminale
- Sciences appliquées 2^{nde}, 1^{ère} et terminale
- Gestion appliquée 2^{nde}, 1^{ère} et terminale

Collection CAP

- CSHCR 1^{ère} et 2^{ème} années - **NOUVEAUTE**
- Cuisine 1^{ère} et 2^{ème} années - **NOUVEAUTE**
- Sciences appliquées 1^{ère} et 2^{ème} années
- PSR (agent polyvalent de restauration)

Nos livres de Référence

- Dictionnaire du restaurateur
- La Cuisine de Référence
- La Cuisine Expliquée
- Le Bar de Référence
- TP restaurant
- La Sommellerie de Référence
- Travaux pratique de restaurant
- La Cuisine Simplifiée
- La Pâtisserie de Référence
- Le Savoir-faire des Desserts à l'assiette - **NOUVEAUTE**
- Le Savoir-faire de la Pâtisserie Française - **NOUVEAUTE**



Nos livres numérique sur abonnement

- La Cuisine de référence
- La Cuisine Végétale de référence
- La Cuisine expliquée
- La Cuisine simplifiée
- Le Bar de Référence
- La Pâtisserie de référence
- Le Savoir-faire de la Pâtisserie Française
- Le Savoir-faire des Dessert à l'assiette
- Le Savoir-faire du Pain et Snacking