



Liste des films disponibles au 18 avril 2010

1 Torréfier.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=1
2 Tamiser.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=2
3 Monder des tomates.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=3
4	Non disponible
5 Brider une volaille en entrée.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=5
6 Éplucher et laver des légumes.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=6
7 Glacer des petits légumes.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=7
8 Habiller une volaille.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=8
9 La mirepoix.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=9
10 La mise en place permanente.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=10
11 Découper un papier rond.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=11
12 Organisation pour tailler des légumes.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=12
13 Pocher -blanquette de veau-.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=13
14 Pâte sablée.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=14
15 Beurrer une plaque, des moules.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=15
16 Abaisser et fonder des cercles.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=16
17 Cuire un fond de tarte à blanc.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=17
18 Clarifier un œuf.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=18
19 Blanchir des jaunes d'œufs et du sucre.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=19
20 Crème au citron.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=20
21 Meringue à l'italienne.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=21
22 Remplir une poche à douille.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=22
23 Bouquet garni.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=23
24 Roux blanc.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=24
25 Velouté.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=25
26 Riz pilaf.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=26
27 Velouté (GB).	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=27
28 Tourner des petits légumes.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=28
29 Glacer des petits légumes à blanc.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=29
30 Faire un café.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=30
31 Ciseler de l'échalote.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=31
32 Suer des légumes taillés.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=32
33 Crème fouettée ou crème foisonnée.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=33
34 Sauce Mayonnaise.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=34
35 Utiliser une poche à douille.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=35
36 A points de cuisson.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=36
37 Appareil à crème prise salé.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=37
38 Appareil à crème prise sucré.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=38
39 Beurre blanc.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=39
40 Crema de almendras	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=40



41 Crème d'amandes.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=41
42 Almond cream (la crème d'amande)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=42
43 Beurre noisette.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=43
44 Tailler en brunoise.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=44
45 Ciseler un oignon.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=45
46 Beurre pommade.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=46
47 Blanchir des lardons.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=47
48 Blanchir de la viande.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=48
49 Blanquette de veau.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=49
50 Brider une volaille en entrée.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=50
51 Brider une volaille pour rôti.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=51
52 Canneler des agrumes.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=52
53 Chapelure.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=53
54 Chemiser un moule à pâtisserie.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=54
55 Clarifier du beurre.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=55
56 Corner.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=56
57 Coucher à la poche à douilles.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=57
58 Crème anglaise.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=58
59 Crème au beurre.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=59
60 Crème Chantilly.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=60
61 Crème diplomate.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=61
62 Crème frangipane.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=62
63 Crème mousseline.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=63
64 Crème pâtissière.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=64
65 Croûtons frits.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=65
66 Cuire à l'anglaise.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=66
67 Pousser la pâte à savarin.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=67
68 Décanter de la viande.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=68
69 Découpe du melon pour une personne.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=69
70 Découpe de melon pour deux personnes.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=70
71 Découpe de la pomme.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=71
72 Découpe d'une tarte.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=72
73 Découper un disque de papier pour un récipient.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=73
74 Découper un disque de papier pour une cuisson à blanc.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=74
75 Déglacer.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=75
76 Dégorger.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=76
77 Désarrêter une sole pour farcir ou pour souffler.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=77
78 Désosser une cuisse de volaille.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=78
79 Désosser une épaule d'agneau.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=79
80 Détailler des lardons.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=80
81 Duxelles à farcir.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=81
82 Duxelles sèche.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=82



83 Écailler un poisson.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=83
84 La fabrication du sucre de canne	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=84
85 Écumer.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=85
86 Émincer des champignons de Paris.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=86
87 Émincer des oignons.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=87
88 Éplucher des asperges.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=88
89 Éplucher des champignons.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=89
90 Escaloper des champignons.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=90
91 Étuver des légumes.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=91
92 Faire du thé.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=92
93 Farce mousseline.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=93
94 Festonner.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=94
95 Feuilletage.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=95
96 Fond de poêlage.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=96
97 Fouler.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=97
98 Fricassée de volaille à l'ancienne.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=98
99 Fumet de poisson.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=99
100 Génoise.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=100
101 Glacer des petits oignons à brun.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=101
102 Habiller un contrefilet.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=102
103 Habiller un poisson.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=103
104 Habiller une sole filet.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=104
105 Habiller une sole portion.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=105
106 Hacher des champignons de Paris.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=106
107 Hacher du persil.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=107
108 Historier des citrons.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=108
109 Hygiène des mains.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=109
110 Imbiber des savarins	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=110
111 Jambonnettes de volaille.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=111
112 Jardinière.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=112
113 Jus de rôti.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=113
114 Laver des champignons de Paris.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=114
115 Lever des filets de daurade.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=115
116 Lever des filets de sole.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=116
117 Lever des segments d'agrumes.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=117
118 Lier au beurre.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=118
119 Lustrer au nappage.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=119
120 Mise en place permanente.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=120
121 Monter au beurre.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=121
122 Mouler des savarins.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=122
123 Nappage d'une table.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=123
124 Napper.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=124



WebTV
RESTAURATION

125 Ragoût à brun (navarin d'agneau).	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=125
126 Nettoyage des assiettes et de la platerie.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=126
127 Nettoyage des verres.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=127
128 Parer de la viande.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=128
129 Peler à vif.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=129
130 Peser des œufs.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=130
131 Pincer des sucs.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=131
132 Pluches de cerfeuil.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=132
133 The bechamel sauce.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=133
134 The « Beurre blanc » sauce (le beurre blanc)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=134
135 The buttecream (la crème au beurre)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=135
136 The custard sauce.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=136
137 The flaky pastry (la pâte feuilletée)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=137
138 The lemon cream.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=138
139 The mayonnaise sauce.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=139
140 Mousseline cream.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=140
141 The shortbread pastry.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=141
142 Tailler des zestes en julienne.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=142
143 Cuisine et mixité	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=143
144 La pâte feuilletée.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=144
145 La pâte brisée.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=145
146 La pâte à choux.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=146
147 La pâte à crêpes.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=147
148 La pâte à savarin.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=148
149 La pâte sucrée.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=149
150 Ananas en spirale.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=150
151 Beurrer un moule.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=151
152 Blanchir (jaunes & sucre).	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=152
153 Bouquet garni.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=153
154 Braiser des laitues.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=154
155 Brider un turbot.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=155
156 Clarifier des œufs.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=156
157 Désosser une selle d'agneau.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=157
158 Détailler des tronçons de turbot.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=158
159 Farce mousseline.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=159
160 Filet de sole Bonne Femme.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=160
161 Fond brun clair de volaille.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=161
162 Fond brun lié.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=162
163 Glacer à la salamandre.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=163
164 Griller un poisson épais.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=164
165 Griller des viandes blanches.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=165
166 Habiller un carré de porc.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=166



167 Habiller une selle d'agneau.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=167
168 Habiller un turbot.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=168
169 Lever à la cuillère.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=169
170 Lustrer au beurre.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=170
171 Macarons.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=171
172 Marinade instantanée.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=172
173 La meringue à l'italienne.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=173
174 Organiser le poste pour griller.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=174
175 Déveiner du foie gras.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=175
176 Terrine de foie gras au micro-ondes.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=176
177 Foie gras au torchon.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=177
178 Foie gras confit au vin rouge.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=178
179 Escalopes de foie gras sautées.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=179
180 Foie gras en terrine.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=180
181 Omelette plate.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=181
182 Omelette roulée.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=182
183 Le «pacojet» et ses usages.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=183
184 La pâte à crumble.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=184
185 Petits fours à la poche.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=185
186 Pocher des œufs.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=186
187 Poêler des jambonnettes.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=187
188 Pommes allumettes.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=188
189 Pommes à l'anglaise ou vapeur.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=189
190 Pommes château.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=190
191 Pommes cocottes.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=191
192 Pommes fondantes.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=192
193 Pommes mignonnettes.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=193
194 Pommes Pont-Neuf.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=194
195 Pommes rissolées.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=195
196 Potage cultivateur.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=196
197 Pousser et cuire de savarins.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=197
198 Préparer des abattis de volaille.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=198
199 Sole Colbert ou Mireille.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=199
200 Raidir.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=200
201 Réduire.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=201
202 Rissoler.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=202
203 Rôtir un contrefilet	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=203
204 Roux blond.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=204
205 Roux brun.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=205
206 Sauce béchamel.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=206
207 Sauce Mornay.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=207
208 Sauter des champignons escalopés.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=208

**WebTV**
RESTAURATION

209 Sauter des lardons.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=209
210 Singer.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=210
211 Tailler en julienne.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=211
212 Steaks sautés Bercy.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=212
213 Sécher du pain baguette.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=213
214 Segments de citrons en dés.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=214
215 « Une formation à la cuisine moléculaire » Interview d'Hervé This	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=215
216 « La cuisine moléculaire est née comment ? » Interview d'Hervé This	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=216
217 « La cuisine c'est d'abord de la connaissance » Interview d'Hervé This	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=217
218 Conférence d'Hervé This au lycée hôtelier de Saint-Quentin-en-Yvelines. Introduction	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=218
219 Conférence d'Hervé This au lycée hôtelier de Saint-Quentin-en-Yvelines. (1/3)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=219
220 Conférence d'Hervé This au lycée hôtelier de Saint-Quentin-en-Yvelines. (2/3)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=220
221 Conférence d'Hervé This au lycée hôtelier de Saint-Quentin-en-Yvelines. (3/3)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=221
222 « Faire la cuisine avec amour » Interview d'Hervé This	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=222
223 Tailler en macédoine.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=223
224 Tailler en mirepoix.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=224
225 Tailler en paysanne.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=225
226 Tamponner.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=226
227 Dépouiller.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=227
228 Vanner.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=228
229 Béarnaise.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=229
230 Chiffonnade	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=230
231 Concasser des tomates	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=231
232 Découper un lapin à cru.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=232
233 Découper une volaille à cru (en 4).	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=233
234 Découper une volaille à cru (en 8).	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=234
235 Désosser un râble de lapin.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=235
236 Crema batida,	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=236
237 Hojadre,	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=237
238 La pasta brisa	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=238
239 Savarin masa	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=239
240 Shortcrust pastry	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=240
241 Sweetened whipped cream	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=241
242 Whipped cream	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=242
243 Faire un café.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=243



244 Faire un capuccino.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=244
245 Faire un chocolat chaud.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=245
246 Servir des darnes pochées.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=246
247 Flamber des pruneaux.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=247
248 Faire un Irish coffee.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=248
249 Mise en place « banquet ».	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=249
250 Mise en place « à la carte ».	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=250
251 Nettoyer le mobilier de salle.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=251
252 Vérification des ménages.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=252
253 Napper une table.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=253
254 Congolais.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=254
255 Tuiles aux amandes.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=255
256 La tenue professionnelle de cuisine	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=256
257 Talmouses en tricorne.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=257
258 Farcir un râble de lapin.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=258
259 Fondue de tomates.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=259
260 Lapin aux champignons.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=260
261 Lustrer et garnir des savarins.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=261
262 Tourner des fonds d'artichauts.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=262
263 Vider une volaille.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=263
264 Relations franco chinoises	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=264
265 Découpage du poulet grillé en salle	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=265
266 Le café - Histoire et légendes du café (01/11)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=266
267 Le café - Les premiers cafés d'Europe (02/11)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=267
268 Le café - La naissance du café viennois (03/11)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=268
269 Le café - Les ennemis du café (04/11)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=269
270 Le café - Le développement des plantations (05/11)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=270
271 Le café - Le marché mondial du café (06/11)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=271
272 Le café - Richesses des grands crus (07/11)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=272
273 Le café - La torréfaction (08/11)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=273
274 Le café - La préparation (09/11)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=274
275 Le café - Les critères de sélection (10/11)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=275
276 Le café - Le commerce équitable (11/11)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=276
277 Le café, de la cueillette à la tasse	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=277
278 Faire un café « expresso »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=278
279 Faire un café « cappucino »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=279
280 Faire un café « macchiatto »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=280
281 Faire un café « frappé »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=281
282 Du café et des hommes	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=282
283 Blanchir (des pomme de terre) par Laurent Nadiras	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=283
284 Salade d'oranges réalisée en salle	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=284



285 Découpage du poulet poché sauce suprême en salle	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=285
286 Détailler des darnes	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=286
287 Présentation de la mandoline	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=287
288 Découpage de la côte de bœuf en salle	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=288
289 Découpage du kiwi en salle	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=289
290 Tailler à la mandoline des pommes en rondelles	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=290
291 Tailler à la mandoline des pommes gaufrettes	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=291
292 Tailler à la mandoline des pommes paille	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=292
293 Organiser le poste de travail pour frire	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=293
294	Non disponible
295	Non disponible
296	Non disponible
297	Non disponible
298	Non disponible
299	Non disponible
300	Non disponible
301	Non disponible
302 Flan de légume	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=302
303 Mousse de légumes	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=303
304 Sauce hollandaise	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=304
305 Éplucher et laver des pommes de terre	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=305
306 Éplucher et laver des carottes	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=306
307	Non disponible
308 (accès réservé)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=308
309 Façonner et pocher des quenelles	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=309
310 Farce mousseline réalisée avec le Pacojet	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=310
311 Préparer la table pour l'entrée	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=311
312 Préparer la serviette pour l'assiette de transport des couverts	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=312
313 Préparer l'assiette de transport pour l'entrée : fourchettes et couteaux	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=313
314 Préparer l'assiette de transport pour l'entrée : fourchettes, couteaux et cuillères	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=314
315 Pommes croquettes	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=315
316 Pomme duchesse	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=316
317 Préparer l'assiette de transport pour les fourchettes et cuillères	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=317
318 Préparer l'assiette de transport pour les cuillères à entremet	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=318
319 Pommes chips	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=319
320 Crème fouettée réalisée au Pacojet	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=320
321 Détailler des tronçons de poissons ronds	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=321



WebTV
RESTAURATION

322 Désosser une caille	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=322
323 Farcir une caille	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=323
324 Réaliser « Vodkatini »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=324
325 Réaliser « Champagne cocktail »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=325
326 Réaliser « Mojito »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=326
327 Réaliser « Gin fizz »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=327
328 Réaliser « Bourbon old fashioned »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=328
329 Réaliser « Américano »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=329
330 Réaliser « Balalaïka » ou « Troïka »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=330
331 Festonner le bord d'un plat avec de la pomme duchesse	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=331
332 Préparer une mousse de décoration	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=332
333 Tailler des pommes cheveu	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=333
334 Réaliser « Bronx »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=334
335 Cuisson des œufs : à la coque, mollets et durs	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=335
336 Œuf cocotte	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=336
337 Œuf frit	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=337
338 The professional uniform for a cook	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=338
339 Crema de almendras	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=339
340 Écaler un œuf	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=340
341 Œufs au plat	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=341
342 Œufs brouillés	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=342
343 Préparer l'assiette de transport pour un dessert dont la texture est ferme	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=343
344 Préparer la table pour les entrées	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=344
345 How to make a capuccino	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=345
346 How to make a hot chocolate	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=346
347 How to make an Irish coffee	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=347
348 Préparer la table pour le dessert	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=348
349 Préparer l'assiette de transport pour le service du fromage	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=349
350 La crema inglesa	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=350
351 La crema de limon	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=351
352 La crema de mantequilla	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=352
353 La crema pasterela	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=353
354 La nata montada	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=354
355 La mayonesa	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=355
356 Découpage de fruits : l'ananas à la carte	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=356
357 Découpage de fruits : l'ananas au menu	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=357
358 Découpage de fruits : l'ananas en tranche	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=358
359 Découpage de fruits : l'avocat en sphères	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=359
360 Découpage de fruits : l'avocat en tranches	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=360
361 Découpage de fruits : la figue	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=361



362 Découpage de fruits : la banane	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=362
363 Découpage de fruits : l'ananas en piston	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=363
364 Découpage de fruits : la figue de barbarie	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=364
365 Découpage de fruits : la salade de suprêmes d'oranges	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=365
366 Découpage de fruits : la salade de fraises	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=366
367 Découpage de fruits : la mangue	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=367
368 Découpage de fruits : la pêche	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=368
369 Découpage de fruits : la poire	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=369
370 Découpage de fruits : la pomme	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=370
371 Découpage de volaille : le canard	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=371
372 Découpage de volaille : le coquelet rôti	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=372
373 Découpage de volaille : le magret de canard à la Périgourdine	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=373
374 Découpage de volaille : le poulet rôti pour cinq personnes	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=374
375 Découpage de volaille : le poulet grillé	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=375
376 Découpage de volaille : le poulet rôti	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=376
377 Découpage de viande : le carré d'agneau	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=377
378 Découpage de viande : le carré de porc	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=378
379 Découpage de viande : le contrefilet	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=379
380 Découpage de viande : la côte de bœuf double	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=380
381 Découpage de viande : le gigot d'agneau	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=381
382 Découpage de viande : la selle d'agneau	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=382
383 Découpage de poisson : l'anguille fumée	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=383
384 Découpage de poisson : la darne de cabillaud pochée	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=384
385 Découpage de poisson : la darne de saumon pochée	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=385
386 Découpage de poisson : la daurade pour deux personnes	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=386
387 Découpage de poisson : la daurade pour quatre personnes	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=387
388 Découpage de poisson : le loup flambé à l'anis	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=388
389 Découpage de poisson : la sole pour deux personnes	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=389
390 Découpage de poisson : la sole frite	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=390
391 Découpage de poisson : la sole grillée	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=391
392 Découpage de poisson : la sole meunière	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=392
393 Découpage du poisson : le saumon fumé	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=393
394 Découpage de poisson : la truite fumée	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=394
395 Découpage de poisson : la truite meunière	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=395
396 Découpage de poisson : la truite pochée	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=396



WebTV
RESTAURATION

397 Découpage de poisson : le turbot poché	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=397
398 Découpage de poisson : le filet de loup flambé à l'Ouzo	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=398
399 Préparation de restaurant : l'artichaut vinaigrette	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=399
400 Préparation de restaurant : l'assiette de charcuterie	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=400
401 Préparation de restaurant : l'avocat aux crevettes, sauce cocktail	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=401
402 Préparation de restaurant : le beurre suzette	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=402
403 Préparation de restaurant : le cocktail de crevettes	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=403
404 Préparation de restaurant : la coupe florida	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=404
405 Préparation de restaurant : le demi melon	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=405
406 Découpage de fruits : le demi pamplemousse cerisette	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=406
407 Préparation de restaurant : escalope Vallée-d'Auge	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=407
408 Préparation de restaurant : la figue à l'italienne	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=408
409 Préparation de restaurant : le service du foie gras	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=409
410 Préparation de restaurant : ouverture et service des huîtres creuses	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=410
411 Préparation de restaurant : ouverture et service des huîtres plates	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=411
412 Préparation de restaurant : tranche et service du jambon cru	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=412
413 Préparation de restaurant : service du jambonneau	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=413
414 Préparation de restaurant : le melon fantaisie	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=414
415 Préparation de restaurant : le melon à l'italienne	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=415
416 Préparation de restaurant : le pamplemousse cocktail	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=416
417 Préparation de restaurant : le rognon de veau à la Baugé	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=417
418 Préparation de restaurant : le saucisson en croûte	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=418
419 Préparation de restaurant : le service du saumon en Bellevue	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=419
420 Préparation de restaurant : les spaghetti à la napolitaine	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=420
421 Préparation de restaurant : le steak au poivre	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=421
422 Préparation de restaurant : le steak tartare	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=422



423 Préparation de restaurant : le service de la terrine	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=423
424 How to make an « expresso »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=424
425 « Coconut macarons »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=425
426 How to make crepe batter	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=426
427 How to make « Duxelles » stuffing	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=427
428 How to make « mushroom Duxelles »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=428
429 How to make « country-style soup »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=429
430 Savoury custard cream, also called « custard for quiches »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=430
431 How to make tea	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=431
432 How to make almond tile wafers	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=432
433 Réaliser « Bacardi cocktail »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=433
434 Réaliser « Black Russian »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=434
435 Réaliser « Bloody Mary »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=435
436 Réaliser « Blue Lagoon »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=436
437 Réaliser « Brandy Egg Nogg »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=437
438 Réaliser « Dubonnet cocktail »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=438
439 Réaliser « Harvey Wallbanger »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=439
440 Réaliser « Jack Rose »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=440
441 Réaliser « Macca »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=441
442 Réaliser « Manhattan »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=442
443 Réaliser « Orange Blossom »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=443
444 Ouvrir une bouteille de Champagne	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=444
445 Réaliser « Paradise »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=445
446 Réaliser « Pick Me Up »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=446
447 Réaliser « Porto Flip »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=447
448 Réaliser « Pussy Foot »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=448
449 Réaliser « Side Car »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=449
450 Réaliser « Tequila Sunrise »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=450
451 Atelier expérimental de design (stylique) culinaire 2005/2006. Témoignages	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=451
452 Atelier expérimental de design (stylique) culinaire 2005/2006. Présentation	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=452
453 Atelier expérimental de design (stylique) culinaire 2005/2006. Le suivi de l'atelier	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=453
454 Voyage en Australie. A la découverte des vins et du vignoble australiens	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=454
455 Réaliser des aspics : par exemple des oeufs en gelée	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=455
456 Habiller un carré d'agneau	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=456
457 Rôtir un carré d'agneau	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=457
458 Carré d'agneau persillé ou en croûte provençale	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=458





459 Clouter un oignon	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=459
460 Réaliser un court-bouillon pour de gros poissons	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=460
461 Réaliser un court-bouillon au lait	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=461
462 Pasta para las crepes	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=462
463 La pasta genovesa	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=463
464 « La pâte à choux »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=464
465 Masa hojaldrada	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=465
466 Masa para bizcocho	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=466
467 Usages des Tice en Hôtellerie - Restauration	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=467
468 Découper un poulet en crapaudine	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=468
469 Découper un poulet pour le griller	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=469
470 Réaliser un poulet grillé à l'américaine	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=470
471 Réaliser un poulet grillé en crapaudine	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=471
472 Dépouiller une queue de lotte	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=472
473 Émincer	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=473
474 Préparer un bulbe de fenouil	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=474
475 Émincer un bulbe de fenouil	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=475
476 Gratter, nettoyer et laver des moules	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=476
477 Réaliser une nage	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=477
478 Réaliser des soles meunière	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=478
479 Dresser	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=479
480 Réaliser des paupiettes	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=480
481 Réaliser une crème mousseline légère	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=481
482 Réaliser un Paris-Brest	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=482
483 Accueillir des clients au restaurant	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=483
484 (accès réservé)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=484
485 Réaliser des ris de veau braisés	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=485
486 Glacer une pièce braisée ou poêlée	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=486
487 Gondole : plier une serviette en gondole	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=487
488 Préparer des ris de veau	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=488
489 Pocher des tronçons de turbot	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=489
490 Réaliser des moules « marinière »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=490
491 (accès réservé)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=491
492 Réaliser « Tampico »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=492
493 Réaliser « Stinger »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=493
494 Réaliser « Scotch Sour »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=494
495 Réaliser « Rusty Nail »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=495
496 Réaliser « Rose »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=496
497 Réaliser « Rob Roy »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=497
498 Réaliser « Red Lion »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=498
499 Réaliser « Planter's Punch »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=499
500 Réaliser « Pink Gin »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=500



WebTV
RESTAURATION

501 Réaliser « Negroni »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=501
502 Réaliser « Mint Julep »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=502
503 Réaliser « Margarita »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=503
504 Réaliser « Formule 3 »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=504
505 Réaliser « Daiquiri »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=505
506 Réaliser « Bellini »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=506
507 Réaliser « Barbottage »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=507
508 Réaliser « Banana Bliss »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=508
509 Réaliser « Alexander »	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=509
510 Beurre manié	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=510
511 Lier avec un beurre manié	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=511
512 Cardinaliser	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=512
513 Réaliser une sauce américaine	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=513
514 (accès réservé)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=514
515 (accès réservé)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=515