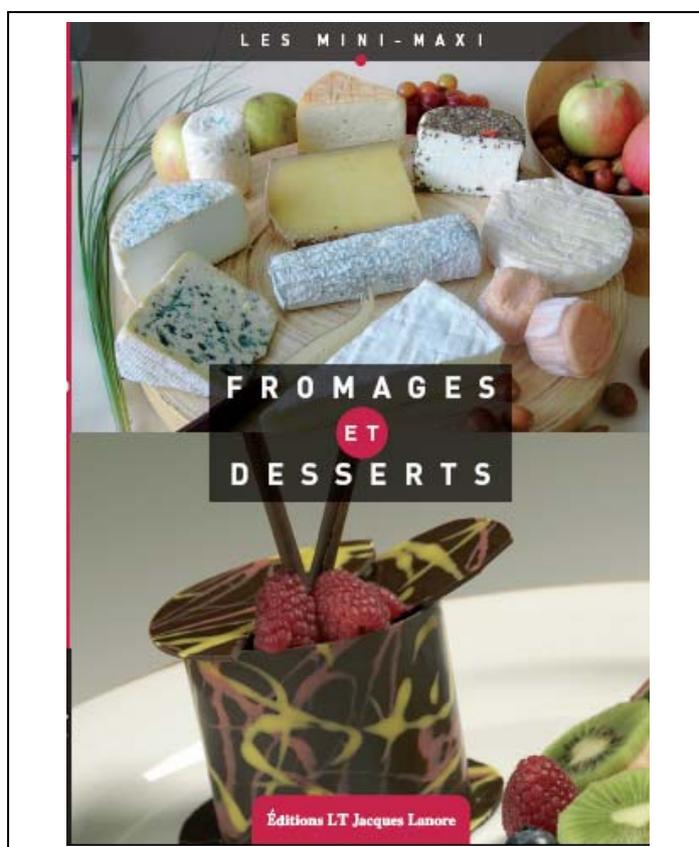


**MESSAGE A L'ATTENTION DES FORMATEURS DES METIERS DE BOUCHE :  
RESTAURANT, CUISINE, PATISSERIE**



***FROMAGES ET DESSERTS***

*Joël DICONNE*

*Editions Jacques Lanore, Groupe Delagrave*

C'est un ouvrage pédagogique destiné à tous les élèves du CAP au BTS.  
Il comporte 2 parties :

**1<sup>ère</sup> : LES FROMAGES**

Historique, fabrication, 48 fiches (AOC + autres et plus de 500 fromages du Monde)

**2<sup>ème</sup> : LES DESSERTS**

Historique, matières premières, pâtes, crèmes, 14 fiches et plus de 250 desserts : la composition, l'origine et les boissons proposées

*Ce livre, préfacé par Georges BLANC, VONNAS et P BROUSSOU Lycée de Toulon, permettra d'approfondir les connaissances nécessaires à l'épanouissement de chaque futur professionnel*

***FROMAGES ET DESSERTS Editions J. Lanore, (Delagrave) Prix : 16 Euros***  
*Joël DICONNE Lycée Hôtelier de Toulon*