

Boulangerie et pâtisserie. Historique et présentation du métier. Notions sur les farines, la levure, les poudres levantes et les améliorants.

ATTENTION : CETTE COLLECTION EST TEMPORAIREMENT INDISPONIBLE À LA CONSULTATION. MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION

Numéro d'inventaire : 2009.03986

Auteur(s) : René Augé

Type de document : livre scolaire

Éditeur : Delachaux Niestlé SPES (32 rue de Grenelle Paris)

Imprimeur : Imprimerie de Montligeon

Date de création : 1978

Collection : Enseignement professionnel et technique Technologie

Description : Livre agrafé. Couv. ill. en coul.

Mesures : hauteur : 270 mm ; largeur : 210 mm

Mots-clés : Disciplines techniques et professionnelles

Filière : Enseignement technique et professionnel

Niveau : Post-élémentaire

Autres descriptions : Langue : Français

Nombre de pages : 34

Mention d'illustration

ill.

Sommaire : Table des matières

ISBN / ISSN : 2242000330