

Titre
Absinthes et liqueurs de Provence
Apprécier les qualités organoleptiques des aliments
Café brasserie : réglementations, matériels...
Café brasserie cahier professeur
Café brasserie test de connaissance
Calendrier fruits et légumes de saison
CAP pâtissier
Cours de gastronomie moléculaire 1 et 2
Cuisine
Cuisine de référence
Devenir boulanger
Foie gras et confits
Guide de bonnes pratiques de l'hygiène : restaurateur
Haute pâtisserie
Hôtellerie, restauration journal jusqu'à oct 2023
Hôtellerie, restauration magazine jusqu'à juin 2023
Je prépare mon cap pâtissier
La cuisine traditionnelle et techniques nouvelles
La dégustation et services des vins doux naturels
La grande cuisine minceur
Le gout une affaire de nez
Le grand cours de pâtisserie
Le grand Larousse gastronomique
Le grand livre de la boulangerie
Le grand livre du snacking
Le guide de l'alimentation saine
Le guide de l'odorat
Le livre du cuisinier
Le livre santé des épices
Le répertoire de la cuisine innovante
Le traité de la conservation
L'école de la pâtisserie
Les 300 aliments de référence
Pâtisserie !
Pâtisserie, leçons pas à pas
Pâtisserie
Petit traité de l'absinthe
Profession chocolatier confiseur
Quiz du vin
Réduire le gaspillage alimentaire en collectivité
Science et santé, numéro spécial goût

Sécurité alimentaire et gastronomie
Technologie de service
Tout savoir sur le vin
Traité élémentaire de cuisine
Vins et vignobles de France 13 tomes