

culinaire. Pour vous inspirer et booster votre créativité, des encarts donnent la parole à des experts (Chefs, Maîtres d'hôtels, consultants, créatifs et scientifiques) tandis que d'autres vous livrent les secrets des meilleurs concepts alimentaires, foodservice et restaurants à succès. Prêts à révolutionner votre marketing culinaire ? Ce livre est pour vous. Rejoignez-nous sur : Instagram : <https://www.instagram.com/grandlivredumarketingculinaire/> Facebook : <https://www.facebook.com/marketingculinaire/>

Los «plats-signature», «signature-dishes» o «platos de autor» están más cerca de la expresión artística que del saber-hacer que se aprende en las escuelas de cocina. La noción de «creación propia de un autor» ha devenido nítida en el arte culinario. Como señalan sus protagonistas, hablar de «cocina creativa» es hablar de «creaciones» y de «autores». Y la calificación de obras o creaciones culinarias la ha establecido el conjunto de una sociedad cada día más concedora, que elige, prefiere y distingue entre las obras «de Carme Ruscalleda», «de Arzak», «de los hermanos Roca», «de Adrià» o «de Adrià». Tal realidad ya advierte de la necesidad de proteger aquel vínculo entre autores y obras: sin aquellos autores no existirían sus obras culinarias, de las que se responsabilizan cuando las dan a conocer ante la sociedad, por lo que pueden exigir el reconocimiento de su condición de autor, así como el respeto de su obra. ¿Existe algún fundamento serio o razonable que demuestre que la creatividad que se da en las artes plásticas, en la arquitectura, en la música o en la cinematografía es más respetable que la del arte culinario?; ¿es más respetable, tal vez, la autoría de un formato televisivo, programa de ordenador o base de datos, que la de una obra culinaria? Bien podemos responder sin dudar que no. Y no hay razón alguna que justifique un trato distinto entre autores por el género o tipo de obra. Lejos de un mero savoir-faire, una verdadera actividad intelectual y creadora se da en la creación de una obra culinaria, en los mismos términos que en la creación de una obra musical o de una obra plástica. Y el presente trabajo aborda un estudio exhaustivo del objeto de protección por el Derecho de autor y analiza si la creatividad culinaria puede integrarse en su demarcación, y si las distintas formas de expresión de la que denominamos «obra culinaria» cumplen con la exigencia legal de objetivación o exteriorización y, aquella obra protegible, con la de originalidad. Se estudian también los supuestos posibles de copia; la titularidad; y el contenido de los derechos y facultades del autor o autora de una obra culinaria. Y ya avanzamos la conclusión general: no existe ningún obstáculo inherente en la Ley de Propiedad Intelectual española, como tampoco en las leyes de los países de nuestro entorno, que impida que las obras culinarias accedan y se beneficien de su protección. Y, de hecho, ya existen algunas sentencias en tal sentido. El autor, Santiago Robert Guillén, es Abogado en ejercicio, Doctor en Derecho por la Universidad Autónoma de Barcelona, recibiendo la más alta calificación (Cum Laude), y Profesor Asociado en dicha Universidad.

Techniques et préparations de base, fiches techniques de fabrication

A SU SERVICIO

La cuisine de collectivité

Le répertoire de la cuisine

ACCUEILLIR HEBERGER COMMUNIQUER

Fiches techniques de fabrication

Ce livre s'adresse à tous les chefs et apprenants désireux d'enrichir leur culture linguistique. Comme son titre l'indique, cet ouvrage est composé de 10 leçons, chacune d'elles est divisée 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 principaux, - And elsewhere : vous fait aller plus loin et vous permet d'approfondir votre apprentissage. Minutieusement conçu, il vous permettra de vous accompagner pas-à-pas dans l'apprentissage de l'anglais de base employé en cuisine.

Ce manuel est destiné aux élèves de section hôtelière. La diversité des documents proposés permettra aux élèves de cette section de découvrir la culture hôtelière et la civilisation espagnole dans l'espace et dans le temps, tout en exploitant leurs connaissances pratiques. Ils pourront acquérir une compétence linguistique dans une langue actuelle indispensable à leur profession future. Les textes s'accompagnent de différents exercices de grammaire, courts, destinés à consolider les bases lexicales et grammaticales tant attendues par les élèves de l'enseignement technique.

La conception de la collection "CAP formation par alternance" est orientée vers une compréhension facilitée des cours. Les objectifs de formation correspondent aux objectifs généraux du référentiel de l'Education Nationale et sont clairement exposés au niveau de chaque fiche. L'édition 2013 est plus étoffée et comporte des mises à jour dans chacun des chapitres. La prise en compte de l'évolution de la législation et des méthodes de travail ont conduit à traiter de nouveaux aspects de la vie professionnelle, tels que la rupture conventionnelle, la charte informatique, le contrat de travail à temps partiel.

The Basic Arts of Cooking

Institut Paul Bocuse Gastronomique

Techno CAP

The definitive step-by-step guide to culinary excellence

CUISINE