

CFA des MOULINIERS  
CENTRE RESSOURCES

Revue de Presse

Octobre 2015

PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE - GLACERIE

**LE JOURNAL DU PÂTISSIER – Sept/Oct. 2015 – n° 410 :**

- « Le Plantagenêt, une véritable saga »
- « Sucre artistique : Yannick Maurie, formateur au CFA de Tulle, un passionné pur sucre »

**GRAIN DE SUCRE – Oct. 2015 – n°37 :**

- « La betterave sucrière face au réchauffement climatique »

COMMERCE - VENTE

**LSA – 01/10/2015 – n° 2381 :**

- « Faut-il craindre l'arrivée d'Amazon dans l'alimentaire ? »

**LSA – 08/10/2015 – n° 2382 :**

- « Décrypter la bataille de l'offre et des prix du web alimentaire »
- « Les 5 pistes d'avenir du commerce connecté »
- « Un consommateur de plus en plus omnicanal »
- « Le Bio, un secteur florissant »

**LSA – 15/10/2015 – n° 2383 :**

- « Le mobilier digital, accélérateur des ventes »

**PHOSPHORE – Nov. 2015 – n°413 :**

- « Etudier la vente en alternance »

PHARMACIE

**PORPHYRE – Oct. 2015 – n°516 :**

- « Faire carrière aujourd'hui »

## COIFFURE

### **COIFFURE DE PARIS – Oct. 2015 – n°1217 :**

- « Salons 2 en 1 : l'avenir de la coiffure ? »
- « Le franchiseur : couteau suisse du franchisé »

### **L'ECLAIREUR – 15/09/2015 – n° 644 :**

- « Revente : à fond sur le merchandising ! »
- « Les nouvelles aides à l'embauche décryptées »

### **L'ECLAIREUR – 06/10/2015 – n° 645 :**

- « Réussir malgré la crise »
- « L'accessibilité pour tous c'est demain ! »

## RESTAURATION

### **HOTELLERIE – RESTAURATION – 01/10/2015 – n°3466 :**

- « La démission : l'essentiel à savoir »
- « La coutellerie au service des arts de la table »
- « Technique de salle : la découpe de la rascasse »

### **LINEAIRES – Oct. 2015 – n° 317 :**

- « Le muscat du Ventoux AOP »

### **L'HOTELLERIE RESTAURATION – 08/10/2015 – n°3467 :**

- « Technique de salle : la découpe et le service de la bouillabaisse »

### **INDUSTRIE HOTELIERE – Oct. 2015 – n°683 :**

- « Pour une réglementation spécifique des food trucks »
- Dossier : « Tirer partie des équipements et solutions connectés »
- Plan de maîtrise commerciale :
  - « méthode HACCP en restauration commerciale »
  - « Sécurité alimentaire : responsabilité du restaurateur »
  - \* « Titre de Maître Restaurateur : cahier des charges simplifié et recentré »
  - \* « La transparence des contrôles sanitaires en restauration commerciale »

### **TOQUE D'OR – Oct. à Déc. 2015 – n°85 :**

- « Le service en salle »
- « L'accessibilité aux personnes handicapées : tous à vos agendas ! »

### **L'HOTELLERIE RESTAURATION – 15/10/2015 – n°3468 :**

- « La franchise, une bonne solution pour se lancer dans la restauration »
- « Fiche hygiène : sols et surfaces murales »

## CUISINE

### LINEAIRES – Oct. 2015 – n° 317 :

- « Une saison avec le Mont d'Or Badoz »
- « Fiche fromage : le roquefort »
- « Reportage en terrasses chez l'oignon doux des Cévennes »
- « Dossier saurisserie : La truite fumée poursuit son ascension »

### TOQUE D'OR – Oct. à Déc. 2015 – n°85 :

- « Les épices et aromates »

## BOUCHERIE

### LINEAIRES – Oct. 2015 – n° 317 :

- « Le vocabulaire du boucher »

### LSA – 15/10/2015 – n° 2383 :

- « Signes officiels de qualité, une voie à renforcer ? »

### PHOSPHORE – Oct. 2015 – n°412 :

- « Comment Internet nous piste »

### PHOSPHORE – Nov. 2015 – n°413 :

- « La guerre à 20 ans »



- La réforme de la taxe d'apprentissage fragilise-t-elle les lycées professionnels ?

<http://www.cafepedagogique.net/lexpresso/Pages/2015/10/07102015Article635798003939559238.aspx>

- Prévenir la violence verbale, prenons exemple sur le Québec !

<http://www.education.gouv.qc.ca/references/publications/resultats-de-la-recherche/detail/article/prevention-de-la-violence-verbale/>

► **La Commission des Affaires sociales du Sénat se penche sur l'apprentissage en France et en Allemagne...**

<http://www.senat.fr/notice-rapport/2014/r14-719-notice.html>

► **10 conseils pour bien gérer les relations parents-enseignants**

<http://www.cafepedagogique.net/lexpresso/Pages/2015/09/07092015Article635772075536212320.aspx>