

ANNEE 2016 2017 – CLASSE DE MISE A NIVEAU – PROGRESSION GLOBALE

Date TP Mardi	Ateliers expérimentaux Lundi matin O Perrault	Réalisation cuisine Séance du mardi P Oléron	Menus TP du jeudi Réalisation TA restaurant B Oursel	Technologie culinaire P Oléron	Connaissances annexes
Groupe A 06/09/2016 Groupe B 13/09/2016	Découverte des locaux. L'hygiène en cuisine Le matériel de cuisine Les produits d'entretien Les protocoles de nettoyage	L'hygiène corporelle Le lavage des mains Les différents matériels L'entretien des locaux L'entretien du matériel Le vocabulaire culinaire Professionnel Les documents de cuisine	<i>Aucune</i>	L'hygiène en cuisine Le matériel de cuisine Les produits d'entretien Les protocoles de nettoyage Les termes culinaires La fiche techniques Les documents de transferts L'ergonomie du matériel	Les circuits en cuisine Les différentes zones en cuisine L'économat Le contrôle des produits Les grammages Les rendements
Groupe A 20/09/2016 Groupe B 27/09/2016	Les différentes sauces émulsionnées. Réalisation d'une sauce vinaigrette et d'une sauce mayonnaise	Les taillages de base La pâte feuilletée La pâte brisée Réalisation : tarte aux pommes Tarte au chocolat	<i>Macédoine de légumes mayonnaise Tartare de bœuf Salade mélangées Reine de reinettes TA restaurant : le découpage et le service de la tarte</i>	Les sauces émulsionnées froides stables Les sauces émulsionnées froides instables Les pâtes de base en cuisine Les pâtes de base en pâtisserie Les condiments en cuisine Les crèmes de base en pâtisserie	Les variétés de salades Les vinaigrettes spéciales Le pistou Les variétés de pommes Le chocolat Les crèmes dérivées
Groupe A 04/10/2016 Groupe B 11/10/2016	Les produits du Marché. Découvertes des différents produits maraichers. Reproduire les techniques de base. Epluchages, taillage. Respecter la marche en avant	La pâte feuilletée Le filetage du poisson Réalisation : tarte fine aux maquereaux et aux aromates Clafoutis aux poires Cake à la banane	<i>Salade César Cotriade de poissons Poire comice. Quatre quart T.A. restaurant La darne de saumon Travail de la poire et la banane Découpage du cake</i>	Les pâtes de base en cuisine et en pâtisserie Les poissons et leurs apprêts Les aromates et les condiments Les appareils de base en pâtisserie Les biscuits de base en pâtisserie La filière des fruits La filière des légumes Les produits de l'agriculture biologique Les produits labellisés AOC/IGP	Les fruits Les agrumes Les légumes et les fruits exotiques Les circuits courts d'approvisionnement Le traitement des déchets en cuisine Les énergies en cuisine Le gaspillage
Groupe A 18/10/2016 Groupe B 01/11/2016	Les différents potages : Potages taillés	Crème de tomate Les souffles chauds sales et sucs Habillage et filetage du saumon	<i>Crème Conti Darne de saumon rôtie Boulangère artichauts/pomme de terre</i>	Les appareils spéciaux Les variétés de poissons en cuisine L'habillage et le filetage du poisson	Les différentes catégories de légumes Les différentes catégories de fruits Connaissance des produits

	<p>Potages mixés</p> <p>Les dérivés : Les crèmes Les veloutés</p>	<p>Soupe d'oranges</p>	<p><i>T.A. restaurant</i> <i>Le service des soufflés</i> <i>Travail sur l'orange</i></p>	<p>Les potages et les crèmes Les sauces de base Les liaisons à base de roux La cuisson des légumes verts La cuisson des légumes secs</p>	<p>exotiques Les différentes cuissons du poisson Les sirops en cuisson La cuisson pocher Les herbes aromatiques</p>
<p>Groupe A 08/11/2016</p> <p>Groupe B 15/11/2016</p>	<p>Les différentes pâtes en pâtisserie : Les pâtes sèches Les pâtes molles Les pâtes levées Les pâtes montées Les pâtes poussées</p>	<p>Les légumes taillés Les légumes tournés La pâte à chou Réalisation/ potage julienne d'arblay Choux sucrés et sales</p>	<p><i>Potage cultivateur</i> <i>Filet d'églefyn poche/vapeur</i> <i>Pommes safranées. H verts</i> <i>Beurre et hardy pochée sauce chocolat</i> <i>TA restaurant : service des potages</i></p>	<p>Les préparations préliminaires Les pâtes molles La cuisson des pâtes. La cuisson à blanc Les crèmes de pâtisserie. Les produits alimentaires intermédiaires La cuisson pocher Les produits laitiers</p>	<p>Les tests comparatifs La cuisson basse température Les appoints de cuisson pour les viandes Les liaisons à la crème Les œufs et les ovo produits La robotique en cuisine</p>
<p>Groupe A 22/11/2016</p> <p>Groupe B 29/11/2016</p>	<p>Les cuissons des œufs : Coquilles Mollets, durs</p> <p>Hors coquilles Pochés, brouillés, omelette</p>	<p>Les œufs Les champignons Les appareils de base en pâtisserie Réalisation : risotto aux champignons Cookies et brownies</p>	<p><i>Omelette plate aux champignons persillés</i> <i>Filet de poisson meunière</i> <i>boulangère artichaut et pomme de terre</i> <i>Salade d'agrumes. Marbre</i> <i>T. A restaurant : rien</i></p>	<p>Les œufs et les ovo produits Les champignons en cuisine Les appareils à base d'œufs Les légumes secs Les différentes cuissons du riz Les crèmes de base en pâtisserie La cuisson des œufs Les jus et les sauces de base La cuisson frire La cuisson à court mouillement</p>	<p>Le riz en pâtisserie Les flans et les mousses en cuisine Les cuissons dans un blanc La cuisson sauter Fixer la couleur en cuisine Dressage des assiettes Cuire à l'anglaise Les biscuits en pâtisserie</p>
<p>Groupe A 06/12/2016</p> <p>Groupe B 13/12/2016</p>	<p>Réaliser une pâte sablée. Foncer et chiquer une pâte Réaliser un appareil à crème prise</p>	<p>Habillage et découpage à cru de la volaille Les sauces émulsionnées chaudes et froides en cuisine Réalisation : ananas flambe Singapour</p>	<p><i>Quiche lorraine</i> <i>Poulet grille à l'américaine</i> <i>Pêche flambée</i> <i>T. A restaurant : travail sur l'ananas</i> <i>Les flambages en salle</i></p>	<p>Les pâtes de base en cuisine Les pâtes de base en pâtisserie La filière viande La filière volaille Les sauces émulsionnées chaudes et dérivées Les apprêts de la volaille La filière des fruits La cuisson du sucre</p>	<p>Les pâtes fraîches La cuisson des pâtes sèches La cuisson des pâtes fraîches Les flambages en cuisine Le montage des entremets La cuisson pocher Le test organoleptique La desserte en cuisine</p>
<p>Groupe A 03/01/2016</p> <p>Groupe B</p>	<p>La pâte feuilletée Réalisation, mise en forme</p>	<p>Les potages et les crèmes Habillage du canard Les biscuits en pâtisserie Réalisation</p>	<p><i>Feuilleté d'œufs brouillés</i> <i>Magret de canard flambe à l'orange</i> <i>Pomme gaufrette</i></p>	<p>La pâte feuilletée et ses dérivés Les biscuits de base Les sauces de base Les sauces sucrées salées</p>	<p>Les coulis de légumes Les potages à la crème Les différentes découpes du magret</p>

10/01/2016	La galette des rois	Magret de canard aux poivres Roule au chocolat Les fromages en cuisine Crème vichyssoise aux coquillages	<i>Salade mangue, ananas, kiwi</i> <i>Petits fours secs</i> <i>T. A en restaurant : découpe du magret de canard</i> <i>Réalisation de la sauce au poivre</i> <i>Les fromages</i>	Les principaux condiments La filière des fruits exotiques Les produits laitiers Le chocolat. Le sucre. La farine Les sauces à base de crème Les potages. Les crèmes. Les consommés	Les utilisations du chocolat Utilisation des condiments Les apports du fromage en cuisine Les amuse-bouche en cuisine Les meringues
Groupe A 17/01/2016 Groupe B 24/01/2016	Les différentes farces en cuisine : De légumes A pâté Mousseline A gratin	Habillage et filetage du poisson Les mousses et les souffles Réalisation : terrine de poissons Souffle de poisson Les cerises G. Salle	<i>Crème Dubarry</i> <i>Fricassée de volaille vallée d'Auge</i> <i>Gratin de salsifis et macaronis</i> <i>Cerises flambées</i>	Les farces de poisson Le façonnage des farces Les terrines de poisson en PAI Les appareils à souffler à base de poisson Les sauces poisson de base La cuisson des pâtes alimentaires La cuisson pocher Les fruits dans la cuisine Les gratins	Les chartreuses montées Les dressages à base de pâte alimentaires Le façonnage des quenelles de poisson Le montage des terrines Les cuissons des farces Les farces moulées Les rillettes. Les tartares Les dressages de base
Groupe A 28/02/2016 Groupe B 07/03/2016	La pâte à choux et ses utilisations : Gougères Gnocchis Quenelles	Les sauces émulsionnées chaudes Charcuterie : jambon cru. Rosettes. Andouille. Rillettes Les farces de viandes en cuisine. Réalisation d'une terrine Les crêpes Réalisation : pâtes de campagne	<i>Crème Dieppoise</i> <i>Mousseline de merlan au Noilly</i> <i>Pomme à l'anglaise</i> <i>Crêpes flambées</i> <i>T. A restaurant : le découpage et le dressage de la charcuterie</i> <i>Les crêpes flambées à l'orange</i>	Les sauces émulsionnées chaudes La charcuterie en cuisine Les farces à base de viande Les pâtes molles Les légumes tournés La cuisson vapeur et sous vide Les différentes catégories de viande Les viandes labélisées Les différents assaisonnements	Le montage des terrines Le montage des ballotines La découpe de la charcuterie en cuisine L'utilisation de la gelée en cuisine Décors de pièces froides Innover à partir d'un produit La cuisson des crêpes
Groupe A 14/03/2016 Groupe B 21/03/2016	Les PAI : Ovo produits Fond déshydraté Comparaison avec les produits frais	Autour de la tomate Habillage et filetage du poisson Les farces de poissons Réalisation : saumon marines aux baies roses Saumon fumés Tartare de saumon	<i>Avocat aux crevettes</i> <i>Pave de saumon sauce vin blanc.</i> <i>Jardinière de légumes</i> <i>Choux chantilly</i> <i>T. A restaurant : le découpage du saumon</i> <i>Le tartare de saumon</i>	La filière des crustacés Les mollusques Les légumes fruits Les marinades en cuisine Les produits fumés Les appellations « fait maison » Les produits alimentaires intermédiaires La conservation des produits	La cuisson des crustacés Le saumon fumé Le saumon mariné Le découpage du saumon fumé en cuisine Le calcul des rendements Dressage des assiettes Les sauces d'accompagnement Les produits de luxe

PROGRESSION MAN ATELIERS CUISINE ET TECHNOLOGIE CULINAIRE

Ce cours de 6 heures n'est pas un cours de travaux pratiques car il ne donne pas lieu à une production culinaire.

Ce cours permet en lien avec la technologie culinaire d'aborder et d'expliquer les grandes techniques de base de cuisine.

Ce cours vient en amont du cours de travaux pratiques du jeudi et permet d'en extraire les grands thèmes. Exemple : les volailles : habiller et réaliser les techniques de découpages a cru en quart, en huitième, en crapaudine, à l'américaine en lien direct avec le cours de technologie sur le produit générique volaille. La pâtisserie est étudiée en décomposant les différents appareils et les différentes cuissons. Les produits finis peuvent être dégustés en fin de cours et donnent lieu à une analyse sensorielle sur fiche.

Une trace écrite de chaque cours sur un document adapté sera réalisée et contrôlée