

LES TRAVAUX PRATIQUES

AVANT CHAQUE COURS DE TRAVAUX PRATIQUES CUISINE

Apprendre les bons d'économat correspondant aux plats du menu du jour.

Préparer la fiche de préparation du TP correspondant au menu du jour.

Connaître son poste en arrivant en cours en fonction du planning remis en début d'année

LE JOUR DU COURS DE TRAVAUX PRATIQUES

TACHES A EFFECTUER AVANT 8H30

- L'élève chef apporte le cahier de texte
 - Distribuer la marchandise dans les cuisines
 - Repartir la marchandise en 8 postes
 - Sortir sa caisse à couteaux, aiguiser ses couteaux
 - Mettre en place son plan de travail pour le tp
 - Mettre en place le container vert des poubelles
 - Mettre des sacs poubelles en place sur les supports en cuisine
 - Compléter le tableau de progression professeur
 - Mettre en place le poste de démonstration
-
- Apporter uniquement la fiche de préparation du TP . **Pas de livre en cuisine.**
 - Apporter la boîte à couteaux complète avec 2 cadenas, matériels marqués, fourchette et cuillère.
 - Tenue de cuisine propre complète, repassée, toque impeccable, cheveux courts, pas de maquillage, pas de bijoux.

APRES LE COURS DE TRAVAUX PRATIQUES

Remettre au propre et corriger la fiche de préparation du TP. Ce document doit figurer dans la partie TP du classeur.

CUISINES PEDAGOGIQUES

TACHES DE RANGEMENT ET DE NETTOYAGE A CHAQUE TRAVAUX PRATIQUES
(A CONSERVER SOUS POCHETTE PLASTIQUE DANS LA CAISSE A COUTEAUX)

TACHES COMMUNES A TOUS LES POSTES :

- rangement et nettoyage des plans de travail
- rangement et nettoyage du poste cuisson
- Inventaire matériel du poste

POSTE N° 1

- ✓ Arrosage sol et postes au jet
- ✓ Brossage des locaux.
- ✓ Entretien des vitres et portes de la cuisine.

POSTE N° 5

- ✓ Remplacement des poubelles pleines pendant le TP.
- ✓ Nettoyage et rangement du local poubelles au niveau 1 et 0.
- ✓ Mise en place produits d'entretien
- ✓ Nettoyage support poubelles

POSTE N° 2

- ✓ Brossage des locaux et raclage.
- ✓ Rangement du local entretien.
- ✓ Nettoyage de la salamandre.

POSTE N° 6

- ✓ Nettoyage des grillades.
- ✓ Nettoyage et filtrage des friteuses.
- ✓ Nettoyage des laves mains.

POSTE N° 3

- ✓ Nettoyage four air pulsé.
- ✓ Rangements poêles sous fours
- ✓ Rangements échelle plaque pâtisserie

POSTE N° 7

- ✓ Rangement du poste réfrigéré extérieur et intérieur.
- ✓ Retour marchandises à l'économat
- ✓ Rangement des épices et alcools

POSTE N° 4

- ✓ Nettoyage de la table de démonstration
- ✓ Nettoyage du tableau.
- ✓ Nettoyage des grilles d'égout

POSTE N°8

- ✓ Nettoyage du local à couteaux
- ✓ Racler les planches bois
- ✓ Nettoyage étagères de poste
- ✓ Rangement bahuts de petits matériels

ELEVE CHEF : VEILLEZ AU BON DEROULEMENT DU TP, DE L'ENTRETIEN – COMPLETEZ LE PLAN DE NETTOYAGE

P.S. NE PAS OUBLIER QUE L'ENTRETIEN FAIT PARTIE DE LA NOTE

LE CLASSEUR

PARTIE : TECHNOLOGIE CULINAIRE

1^{ère} sous Partie : LES COURS

- Classeur en ordre et propre. Aucun code n'est imposé. Cependant un cours aéré, souligné, rédigé au stylo vous aidera pour les futures révisions. Les classeurs étant ramassés ; il est préférable de faire correctement le travail du premier coup. C'est du temps de gagné...
- Tous les documents distribués sont mis sous pochettes plastiques recto-verso. Ils sont datés, dégrafés et au nom de l'élève

2^{ème} sous-partie : LES DEVOIRS

- Ils sont rangés, conservés chronologiquement

3^{ème} sous partie : REPERTOIRE RECETTES ET DOCUMENTATION PERSONNELLES.

- Idées cadeaux : voir feuille ci-jointe

PARTIE : TRAVAUX PRATIQUES.

Dans cette partie figure (dans l'ordre) :

- Le planning
- les cahiers de menus
- La méthode HACCP
- Les fiches de préparation des TP rangées chronologiquement accompagnées des éventuels bons d'économat

Pour information : Quelques critères de notation du classeur

Délai imparti

<u>Présentation</u>	<u>Cours</u>
Nom	Classement
Pochettes plastiques	Totalité
Intercalaires	Ecriture - Propreté
Sommaire	Documentation
	Orthographe

IDEES CADEAUX

LIVRES

Le guide Michelin de l'année en cours	Michelin
Le Larousse Gastronomique – Edition 2000 – 1226 pages	Larousse
Le Répertoire de la cuisine MM GRINGOIRE & SAULNIER	Editions Flammarion
La Cuisine Professionnelle Y. Masson - J.L. Danjou - 832 pages édition 2003	Editions J.Lanore
La Cuisine Expliquée Gilles CHARLES	Editions BPI
Le Livre de L'apprenti Pâtissier MM B. DESCHAMPS, J.C. DESCHAINTE	Editions J.Lanore
Collections mini- maxi (cuisines régionales, cuisine étrangère, cuisine au bac-pro et bts, cuisine sous-vide)	Edition J.Lanore

Abonnements à :

(se renseigner au C.D.I pour les bulletins d'abonnement tarifs étudiants)

Le Journal de l'Hôtellerie

Thuriès Magazine - Saveurs magazine

Néo Restauration

Chef Magazine

Ainsi que de très beaux ouvrages réalisés par les chefs....

MATERIEL

ETABLISSEMENT MORA 13 RUE MONTMARTRE 75001 PARIS TEL : 01.45.08.19.24
METRO : ETIENNE MARCEL/ LES HALLES

DEHILLERIN 18-20 RUE COQUILLERE 75001 PARIS TEL : 01.42.36.53.13
METRO : LES HALLES / LOUVRE

LA CORPO 19 RUE MONTMARTRE 75001 PARIS TEL : 01.42.33.81.35
METRO : ETIENNE MARCEL/ LES HALLES