

# LES TRAVAUX PRATIQUES

## AVANT CHAQUE COURS DE TRAVAUX PRATIQUES CUISINE

- Apprendre les bons d'économat correspondant aux 2 ou 3 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**

- Déconditionner la marchandise, éliminer les emballages au local poubelle
- Filmer proprement les denrées et les mettre au frais si nécessaire (viande, œuf, poissons)
- Sortir sa caisse à couteaux, aiguïser ses couteaux
- Mettre en place son plan de travail pour le TP
- Mettre les sacs poubelles en place sur les supports en cuisine
- Compléter le tableau de progression
- Mettre en place le poste de démonstration
- Apporter uniquement la fiche de préparation du TP . **Pas de livre en cuisine.**
- Apporter la mallette de couteaux complète avec 2 cadenas, matériels marqués,
- **Tenue de cuisine propre complète, repassée, toque impeccable, cheveux courts, pas de maquillage (ni même permanent), pas de bijoux.**
- L'utilisation des verres de restaurant est interdite en cuisine

## 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.

# LE CLASSEUR

## PARTIE : TECHNOLOGIE CULINAIRE

### 1<sup>ère</sup> 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
- Les ouvrages de technologie sont composés de feuillets détachables. Il est donc possible de les glisser en pochette plastique si vous le souhaitez
- Pour le cours du jour : toujours avoir le cours précédent et celui à venir. Il n'est pas nécessaire de se surcharger.

### 2<sup>ème</sup> sous-partie : LES DEVOIRS

- Ils sont rangés, conservés chronologiquement

### 3<sup>ème</sup> 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

#### Présentation

Nom  
Pochettes  
plastiques  
Intercalaires  
Sommaire

#### Cours

Classement  
Totalité  
Ecriture - Propreté  
Documentation  
Orthographe

## IDEES CADEAUX

### LIVRES

<b>Le guide Michelin de l'année en cours</b>	Michelin
<b>Le Larousse Gastronomique – Edition 2000 – 1226 pages</b>	Larousse
<b>Le Répertoire de la cuisine</b> MM GRINGOIRE & SAULNIER	Editions Flammarion
<b>La Cuisine Professionnelle</b> Y. Masson - J.L. Danjou - 832 <b>pages édition</b> 2003	Editions J.Lanore
<b>Technologie Culinaire – 498 pages – Edition 1999</b> Mr M. MAINCENT	Editions BPI
<b>Cuisine de référence édition 2014 – 1100 pages</b> Techniques et préparations de base ET Fiches techniques de fabrication Mr M. MAINCENT	Editions BPI
<b>Cuisine Expliquée - Gilles Charles</b>	Edtions BPI
<b>Le Livre de L'apprenti Pâtissier</b>	Editions J.Lanore

MM B. DESCHAMPS, J.C. DESCHAINTRE

### **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

LA BOVIDA

DETOU RUE TIQUETONNE