

26/10/2017 12:04 Se-main e	TECHNOLOGIE APPLIQUEE <i>Vendredi 2h O Perrault</i> Cuisine	TRAVAUX PRATIQUES <i>Mardi 8h30/14h30</i> <i>P Oléron</i> Cuisine	TRAVAUX PRATIQUES <i>Jeudi 8h30/14h30</i> <i>B Oursel</i> Cuisine	TECHNOLOGIE <i>Mercredi – 1h – B Oursel</i> Salle de classe	CAPACITES ET NOTIONS ETUDIEES
2 04/09 05/09	RENTREE	Présentation générale Démarches administratives Explication fonctionnement des cours, des TP Attribution malles à couteaux	Travail explicatif sur : - l'organisation écrite des TP - les menus, - les plannings, - des bons d'économat	Présentation générale	
3/4 11 au 22 sept	Chapitre 3 Les espaces de l'environnement culinaire et les interactions entre la cuisine et le service p 33 Repérer les l'espaces de l'environnement culinaire Repérer les interactions en la cuisine et le service Chapitre 10 La valorisation des produits par les techniques préliminaires et de préparation p 109 Différencier les étapes de fabrication du produit en fonction des concepts de fabrication Les techniques préliminaires, et de préparation	Chapitre 1 La cuisine, un modèle unique ? p 07 Chapitre 2 Quelle offre de production dans un cadre de restauration ? p 21	Chapitre 1 La fonction repas et son évolution récente page 07 Chapitre 2 Les concepts de restauration p 17 Chapitre 7 L'agencement du matériel et des locaux Page 73	Chapitre 5 La cuisine aujourd'hui, quels acteurs pour quelles activités ? page 57 Chapitre 4 Le personnel de cuisine, une ressource pour l'établissement p 37 Chapitre 3 Le personnel de cuisine : source de créativité ? p 23 Chapitre 4 L'implication du personnel dans une démarche de développement durable p 35	Identifier la diversité de la fonction repas Identifier les conséquences de l'évolution de la fonction repas sur l'offre commerciale et la production culinaire La fonction repas : nutrition, affaires, loisirs Les tendances alimentaires La structure des offres de repas Montrer comment les concepts de restauration d'adaptent à la diversité de la fonction repas Les composantes d'un concept de restauration, d'un système de production et de distribution L'adaptabilité L'autonomie du personnel en cuisine Identifier dans quelle mesure le personnel est source de créativité La lutte contre le gaspillage Les actions mises en place Les économies d'énergie, Le recyclage Identifier les enjeux de l'implication du personnel de cuisine dans une démarche de développement durable

5 / 6 25 Sept Au 06 oct	Chapitre 9 Repérer et identifier les processus de transformation et de cuisson p 101 La préparation des produits les cuissons : sauter – griller – pocher – suer – étuver	Restauration à thème Salade de bœuf Thaï Pizza /aux légumes Pommes de saison	Restauration rapide Wrap de volaille ,Tzaziki - Guacamole Pomme frites salade (35) Œuf à la neige (90) (108)	Chapitre 4 Les règles spécifiques à un espace de production culinaire page 45	Identifier les règles spécifiques au secteur d'activité La sécurité, les règles d'hygiène, la marche en avant
7 / 8 09 Oct Au 20 oct	Chapitre 9 Les cuissons complexes p 85 La qualité de production des cuissons complexes, à basse température et à juste température Identifier à quelles conditions les processus de transformations culinaires complexes valorisent la production Application pratique (blanquette / ragoût / sous vide)	Macédoine de légumes sauce mayonnaise Tartare de bœuf Salades mélangées Poires de saison	Crudités Pain d'églefin croustillant Crèmeux de pomme de terre (yam) Mousse chocolat	Chapitre 5 Le rôle du personnel dans la démarche qualité de l'établissement p 49	Analyser l'impact de la communication salle cuisine sur l'organisation du travail du personnel en fonction du concept de restauration Les obligations et températures légales Les procédures de sécurité Les risques techniques et technologiques Les gestes et postures La coordination salle/cuisine
11/12 06 au 17 nov	Chapitre 11 L'incidence de la température sur les biomolécules p 125 Identifier les principaux phénomènes physico-chimiques générés par l'acte culinaire Transformation des lipides, protides (œufs) , glucides, eau Incidence de la température	Œuf mimosa – mayonnaises colorées (yam) Osso-bucco de dinde Spaghettis (13) Assiette de fromages	Pot au feu en deux cuissons Bouillon de bœuf Salade fraîcheur Cannelloni de chou vert Pomme de terre Assiette de Fromages	Chapitre 7 Comment s'approvisionner en restauration ? p 77 Chapitre 9 La fiche technique, fil conducteur de la production culinaire p 97	Identifier les circuits d'approvisionnement Analyser une fiche technique de production Montrer le lien entre coût matières et fiche technique L'achat, les circuits d'approvisionnement La fiche technique, le coût matières Démontrer l'intérêt de l'utilisation d'outils spécifiques pour réaliser une production culinaire La fiche technique, la feuille de grammage

13/14 20 nov au 01déc	Chapitre 12 L'émulsion et le foisonnement p 135 Identifier les principaux phénomènes physico-chimiques générés par l'acte culinaire L'émulsion et le foisonnement	Quiche tomates et moules (52) Escalope de volaille aux champignons Riz pilaf (52) Verrine poire mascarpone (53)	Oeuf cocotte sauce crustacés (45) Beignets de tacaud sauce gingembre piment / tartare Salades de saison (good Fish) Salade d'agrumes	Chapitre 8 Repérer et identifier les étapes principales des processus culinaires p 89 Chapitre 11 La valorisation des produits par les cuissons simples et les garnitures p 121	Repérer et identifier les étapes principales des processus culinaires Identifier à quelles conditions les processus de transformations culinaires simples valorisent la production Les concepts de production La qualité de production des cuissons simples et garnitures
15/16 04 déc Au 15 déc	Chapitre 10 Comment présenter ses préparations ? p 115 Comprendre les évolutions du dressage en fonction de l'histoire de la gastronomie Appliquer un dressage en fonction d'un concept Connaitre les principales règles de dressage à l'assiette Découvrir les techniques de présentation des plats Découvrir des règles simples de dressage à l'assiette	Menu sans gluten Avocat aux crevettes sauce cocktail Filet de dorade rôtie Emulsion de fines herbes Ecrasé de pomme de terre (69) Sablé noisettes Banane Chantilly	Menu végétarien Crème de potiron Wok de légumes en vinaigrette de wasabi et huile de sésame (139) Pomme croustillante, cœur coulant caramel beurre salé	Chapitre 5 Les conditions d'une production culinaire performante p 43	Le processus culinaire L'ordre de priorité des tâches Le respect des délais Analyser en quoi l'ordonnancement des tâches en cuisine est nécessaire à un service performant
17/20 18 déc Au 12 janvier	Chapitre 13 L'analyse organoleptique et la réussite d'un acte culinaire p 145 Mettre en évidence les qualités techniques d'un acte culinaire Mettre en évidence les qualités organoleptiques d'un produit Les sens et la rétro olfaction Les descripteurs	Daube de veau aux olives (49) Tagliatelles fraîches Ganache chocolat caramel Crumble croustillant (14)	Verrine munster crémeuse (31) Filet de haddock vapeur Mousseline de céleri (32) – recherche autour du céleri Ananas frais	Chapitre 2 Une production culinaire pour fidéliser le client p 15 Chapitre 6 La carte et ses intitulés en fonction du concept de restauration p 61	Les standards de fabrication Une offre renouvelée et adaptée Identifier les facteurs liés à la production qui contribuent à fidéliser le client Identifier les caractéristiques de la carte en fonction des concepts de restauration Les offres fixes, variables, mixtes, Les intitulés des plats

21/22 15 janv. Au 26 janv.	Chapitre 14 L'évaluation sensorielle de l'acte culinaire p 159 Montrer que l'évaluation sensorielle est un des outils de mesure de la réussite de l'acte culinaire L'évaluation sensorielle Vision, olfaction, audition, gustation, toucher	Crème Dubarry Onglet double flambé pommes sautées à cru(36) Tarte aux pommes (99)	Fondant de Butternut – Purée de chou rouge – Crème au curry Blanquette de veau à l'ancienne (20) Banane flambée	Chapitre 6 Quels produits pour quels processus culinaires ? p 65 Chapitre 8 Choisir ses produits en fonction du concept de fabrication p 85	Classer les produits selon leur nature Identifier les produits adaptés aux processus culinaires Les gammes et degrés d'élaboration des produits Les signes de qualité et de l'origine La conservation des produits Déterminer les critères de choix des produits utilisés en cuisine selon le concept de fabrication La qualité, les labels, le coût d'achat, la saisonnalité, DOA, DOV, réglementation des achats
23/24 29 janv. Au 09 févr.	Chapitre 12 La valorisation des produits par les fonds, les jus et les sauces p133 Identifier à quelles conditions les processus de transformations culinaires simples valorisent la production La qualité de production des fonds de sauces, des jus et des sauces	Œuf poché Toupinel Poulet rôti jus à la badiane Racines d'hiver Fruits flambées	Endives au maroilles Craquant au jambon Filet de pintade en croûte de pain d'épices (107) Gratin de macaroni et salsifis Assiette de fruits exotiques	Chapitre 6 Le matériel et les locaux selon le concept de fabrication p 59	L'adaptation des locaux et des matériels Repérer l'impact des concepts de fabrication sur l'organisation des locaux et le choix des matériels FINALISATION DES MENUS REGIONAUX MENUS ACCORDS METS ET VINS MENUS DEJEUNER TAPAS
25 28	Du 12 au 16 février DU 05 au 09 mars	Examens blancs BTS / STHR Emplois du temps modifié			
29/30 13 au 22 mars	Chapitre 10 Les sauces émulsionnées p 97 La qualité de production des sauces émulsionnées Identifier à quelles conditions les processus de transformations culinaires complexes valorisent la production	Menu régional Ile de France Normandie Auvergne Rhône Alpes Nouvelle Aquitaine Provence	Menu régional Ile de France Normandie Auvergne Rhône Alpes Nouvelle Aquitaine Provence	Chapitre 15 Les marqueurs culinaires, source de création de valeur p 153	Les marqueurs culinaires Montrer en quoi l'origine géographique d'une production culinaire est source de création de valeur

31 26 au 30 mars	Chapitre 11 Les pâtes à choux et levées et les crèmes dérivées p 107 La qualité de production des pâtes à choux Des pâtes levées Des crèmes dérivées Identifier à quelles conditions les processus de transformations culinaires complexes valorisent la production	Menus accords mets et vins en Bourgogne Gr A 27/03 Menu défini par les élèves	Menus accords mets et vins en Languedoc Gr B 29/03 Menu défini par les élèves	Chapitre 13 Les qualités organoleptiques en fonction de standards de fabrication p 131 (Pâté en croûte)	Les qualités organoleptiques Les descripteurs Comparer les qualités organoleptiques des produits et des productions culinaires en fonction d'un standard de fabrication
32 03 avril au 06 avril	Chapitre 12 Les risques physico- chimiques de l'acte culinaire p 117 L'insolubilité La cristallisation La carbonisation La floculation Le caillage L'oxydation Identifier les principaux risques physico chimiques de l'acte culinaire	Déjeuner printanier Aïoli de légumes en tartine campagnarde (164) Ou Finger sandwiches Thés et pâtisseries	Déjeuner Bar – Tapas Cocktails Mezze crudités Gaspacho Planche charcuteries - fromages	Chapitre 3 Les liaisons et les modes de distribution p 25 Chapitre 1 L'impact des liaisons différées sur l'organisation de la production p 5 Chapitre 7 L'adaptation du mode de conditionnement au concept de restauration p 67	La liaison directe, différée Les modes de distribution Distinguer la liaison directe de la liaison différée Montrer l'impact de la liaison directe sur les modes de distribution Les modes de distribution La législation Montrer l'impact des liaisons différées sur les modes de distribution Les modes de conditionnement Montrer les liens entre les modes de conditionnement et le concept de restauration

Les Chiffres entre parenthèses en couleur correspondant au numéro de page du livre pour un intitulé ou une fiche technique