

**PROGRESSION GLOBALE : BTS HOTELLERIE RESTAURATION - Année de Mise à niveau BTS –
21 semaines + 08 semaines de stage**

Livres en support : Sciences et technologies culinaires 1re STHR - Édition 2016 Sciences et technologies culinaires Terminale STHR - Édition 2017

<p>12/09/20 18 11:05 Se- maine</p>	<p align="center">ATELIER LUNDI 6H- B OURSEL <i>Salle de classe et cuisine</i> Groupe A 3h : 8h30 11h30 Groupe B 3h 12h30 15h30 <i>Pour la réalisation des menus</i> <i>Séance de 6h 1s/2 gr A et B</i></p>	<p align="center">ATELIER MERCREDI L.BRUZAT <i>Salle de classe et cuisine</i> Groupe A 3h : 8h30 11h30 Groupe B 3h 12h30 15h30 <i>Pour la réalisation des menus</i> <i>Séance de 6h 1s/2 gr A et B</i></p>	<p align="center">TECHNOLOGIE 2h – L BRUZAT <i>Salle de classe</i></p>
<p align="center">1 03/09 au 07/09</p>	<p>RENTREE le 04/09 à 14h30 16h30 Appel Rappel règlement intérieur, tenue Premières consignes</p>		
<p align="center">2 10 sept Au 14 sept</p>	<p>Présentation générale Démarches administratives Explication fonctionnement des cours, des TP Attribution mallettes à couteaux</p>	<p>Travail explicatif sur : - l'organisation écrite des TP - les menus, - les plannings, - des bons d'économat</p>	<p align="center">Présentation générale</p>
<p align="center">3 17 sept Au 21 sept</p>	<p align="center">THEME 1 LE CLIENT AU CENTRE DE L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS</p> <p>Chapitre 1 La fonction repas et son évolution récente page 07 Chapitre 2 Les concepts de restauration p17 Sauté de volaille olives + tagliatelles p56 // Strogonoff</p>	<p align="center">THEME 2 LE PERSONNEL AU CŒUR DU SYSEME</p> <p>Chapitre 4 L'implication du personnel dans une démarche de développement durable 35</p>	<p align="center">THEME 2 LE PERSONNEL AU CŒUR DU SYSEME</p> <p>Chapitre 4 Le personnel de cuisine, une ressource pour l'établissement 37</p>
<p align="center">4 24 sept Au 28 sept</p>	<p align="center">Demie finale concours du maitre d'hôtel</p>	<p>Chapitre 3 Le personnel de cuisine : source de créativité ? 23 Moelleux chocolat</p>	<p>Chapitre 5 Le rôle du personnel dans la démarche qualité de l'établissement 21</p>
<p align="center">5 1er oct. Au 05 oct.</p>	<p>Chapitre 3 Les liaisons et les modes de distribution p 25 Remise en température sauté + pâte à nouilles fraîches/industriel Aborder recette mode conditionnement (<i>chapitre 7 p74</i>)</p>	<p>Chapitre 3 Le personnel de cuisine : source de créativité ? 23 Le citron</p>	<p>Chapitre 5 Les conditions d'une production culinaire performante 43</p>
<p align="center">6 08 oct. Au 12 oct.</p>	<p>Chapitre 1 L'impact des liaisons différées sur l'organisation de la production p5 Voir menu self pour support</p>	<p>Chapitre 7 L'agencement du matériel et des locaux p73 Matériel, robotique, utilisations, ergonomie Pacojet : glace....</p>	<p align="center">SYNTHESE ET AMORCE THEME 3</p>
<p align="center">7 15 oct. Au 19 oct.</p>	<p>Chapitre 2 Une production culinaire pour fidéliser le client p15 Tout végétarien : voir pour concevoir menu Et activité : taillages, montage petite entrée et sauce légume</p>	<p>Chapitre 6 Le matériel et les locaux selon le concept de fabrication p59 Burger savoyard p 65 Tofu / Burger végétarien Voir 2 concepts : Mc do / fait maison</p>	<p align="center">THEME 3 LES SUPPORTS PHYSIQUES PERMETTANT L'ACTE CULINAIRE</p> <p>Chapitre 6 La carte et ses intitulés en fonction du concept de restauration p 61</p>

<p>10</p> <p>05 nov. Au 09 nov.</p>	<p>THEME 4 LES PRODUITS, SUPPORTS DE LA CREATION DE VALEUR</p> <p>Chapitre 8</p> <p>Choisir ses produits en fonction du concept de fabrication p 85</p> <p>comparaison fruits /volaille /</p> <p>Saisonnalité pommes poires</p>	<p>Chapitre 10</p> <p>La valorisation des produits par les techniques préliminaires et de préparation p 109</p> <p>taillage pomme de terre pomme purée : flocons / au beurre / macédoine/jardinière : traditionnelle, self, surgelé, boîte</p>	<p>Chapitre 7</p> <p>L'adaptation du mode de conditionnement au concept de restauration p67</p>
<p>11</p> <p>12 nov. Au 16 nov.</p>	<p>Chapitre 12</p> <p>Les risques physico-chimiques de l'acte culinaire p 117</p> <p>Flanc Sabayon Pomme de terre cordé Pomme : oxydation Gélatine, caramel</p>	<p>Chapitre 11</p> <p>La valorisation des produits par les cuissons simples et les garnitures p121</p> <p>Cuissons simples Sauter, griller par déglçage Magret, filet de volaille, steak PAI</p>	<p>Chapitre 12</p> <p>La valorisation des produits par les fonds, les jus et les sauces p 133</p>
<p>12</p> <p>09 nov. Au 23 nov.</p>	<p>Chapitre 14</p> <p>L'évaluation sensorielle de l'acte culinaire p 159</p> <p>Fiche technique panier binôme Prévoir filet de saumon frais et fumé au congélateur</p>	<p>Chapitre 10</p> <p>Les sauces émulsionnées p 97</p> <p>PAI / (sauce béarnaise) Vinaigrette / mayonnaise</p>	<p>Chapitre 10</p> <p>Les sauces émulsionnées..... p 97</p>
<p>13</p> <p>26 nov. Au 30 nov.</p>	<p>Chapitre 11</p> <p>Les pâtes à choux et levées et les crèmes dérivéesp 107</p> <p>Paris Brest + pithiviers + chou Chantilly ou caramel + mille feuilles</p>	<p>Chapitre 14</p> <p>Valoriser le produit fini par sa présentation p 139</p> <p>Les éléments de décor Pâte à chou, à décor, sucre cuit Formes et volumes Chocolat, coulis, gouttes</p>	<p>Chapitre 9</p> <p>La fiche technique, fil conducteur de la production culinaire p 97</p> <p>Voir pour salle informatique et prendre le temps d'utiliser l'outil (tableur, traitement de texte) Sauté de porc à l'indienne ?</p>
<p>14</p> <p>03 déc. Au 07 déc.</p>	<p>Chapitre 9 les cuissons complexes</p> <p>Ragoût, poêler, braiser Rôti de bœuf et appoints de cuisson bourguignon</p>	<p>Chapitre 9 les cuissons complexes</p> <p>Pavé de saumon basse température / unilatérale</p>	<p>Chapitre 9</p> <p>La fiche technique, fil conducteur de la production culinaire p 97 Voir pour salle informatique et prendre le temps d'utiliser l'outil (tableur, traitement de texte) Sauté de porc à l'indienne ?</p>
<p>15</p> <p>10 déc. Au 14 déc.</p>	<p>Semaine 15 : Gr A : 10/12 MENU VEGETAL – (edp) Crème de panais au cerfeuil –croustilles de pain ◆◆◆ Gnocchis de pommes de terre shitake Sauce soja tamari ◆◆◆ Carrot-cake – Comptée d'oranges</p>	<p>Semaine 15 : Gr A : 12/12 Carpaccio de poisson thé vert et citronnelle p48 ☞ Filet rouget à l'unilatéral, coulis poivrons rouges - Fine ratatouille p 120 ☞ Tartelette citron meringuée p83</p>	<p>Chapitre 8</p> <p>Le coût d'une production selon le concept de fabrication p 75</p>
<p>16</p> <p>17 déc. Au 21 déc.</p>	<p>NETTOYAGES ??? Et si pas de nettoyages Gr B Menu du 10/12</p>	<p>NETTOYAGES Et si pas de nettoyages Gr B Menu du 10/12</p>	<p>Chapitre 13</p> <p>Les qualités organoleptiques en fonction de standards de fabrication p 131 Voir fiche analyse sensorielle à chaque fin de TP ou dégustation rapide avec vocabulaire adapté</p>

<p>19 07 janvier Au 16 janvier</p>	<p>Semaine 19 : Gr A : 07/01 Semaine 20 : Gr B : 14/01</p> <p><i>Œuf cocotte à la crème</i> ↻ <i>Estouffade bourguignonne</i> <i>Gratin de bouchoux fleurs p84</i> ↻ <i>Tarte chocolat caramel p14</i></p>	<p>Semaine 19 Gr A : 09/01 Semaine 20 Gr B : 16/01</p> <p><i>Tartare de saumon en verrine p 165</i> ↻ <i>Filet de pintade en croûte de noisette, fine purée p 107</i> ↻ Choux chantilly</p>	<p>Chapitre 15</p> <p>Les marqueurs culinaires, source de création de valeur p 153</p>
<p>21 21 janvier Au 30 janvier</p>	<p>Semaine 21 : Gr A : 21/01 Semaine 22 : Gr B : 28/01</p> <p>Verrine crémeuse au munster (edp) ↻ Filet de volaille rôti aux noix et champignons Palet de céleri fondant ↻ Assiette de fruits exotiques <i>Penser aux plats créativité Chap. 03</i></p>	<p>Semaine 21 Gr A : 23/01 Semaine 22 Gr B : 30/01</p> <p><i>Nage de merlan à la badiane p 87</i> ↻ <i>Sauté de porc à l'indienne p 98</i> ↻ <i>Tartelette noisette pistache p 137</i></p>	<p>Travail sur menus régionaux et thème</p> <p>Conception, réalisation fiches techniques</p>
<p>23 04 février Au 08 février</p>	<p>Semaine 23 : Gr A : 04/02 Semaine 24 : Gr B : 11/02</p> <p><i>Crème de potiron</i> ↻ <i>Blanquette de veau à l'ancienne</i> <i>Salsifis à la crème</i> ↻ <i>Banoffee</i></p>	<p>Semaine 23 Gr A : 06/02 Semaine 24 Gr B : 13/02</p> <p><i>Salade de lentilles aux lardons p 57</i> ↻ <i>Filet de daurade snacké, émulsion fines herbes, écrasé de pomme de terre p 69</i> ↻ <i>Tarte Tatin et glace vanille (06/02)</i> <i>Tarte citron et sa meringue citron vert (13/02)</i></p>	<p>Travail sur menus régionaux et thème</p> <p>Conception, réalisation fiches techniques</p>
<p>25 28</p>	<p>Du 18 au 22 février Du 11 au 15 mars</p>	<p>Examens blancs BTS / STHR Emplois du temps modifié</p>	<p>FINALISATION DES MENUS REGIONAUX MENUS ACCORDS METS ET VINS MENUS DEJEUNER TAPAS</p>
<p>29 18 mars Au 22 mars</p>	<p>Semaine 29 : Gr A : 18/03</p> <p>Menu défini par les élèves en février Thème région à choisir Bretagne Hauts de France Nouvelle Aquitaine Provence</p>	<p>Semaine 29 : Gr A : 20/03</p> <p>Thème mets/vins</p> <p>La Loire Menu défini par les élèves en février</p>	<p>Chapitre 13</p> <p>Valorisation des produits par les pâtes sèches et crème de base p 147</p>
<p>30 25 mars Au 29 mars</p>	<p>Semaine 30 : Gr B : 25/03</p> <p>Thème mets et vins : l'Alsace</p> <p>Menu défini par les élèves en février</p>	<p>Semaine 30 : Gr B : 27/03</p> <p>Menu défini par les élèves en février Thème région Bretagne Hauts de France Nouvelle Aquitaine Provence</p>	
<p>31 1^{er} avril Au 05 avril</p>	<p>Semaine 31 : Gr A : 01/04</p> <p>Déjeuner printanier</p> <p><i>Aïoli de légumes en tartine campagnarde (p164)</i> ↻ Thés et pâtisseries</p>	<p>Semaine 29 : Gr A : 03/04</p> <p>Thème</p> <p>Finger Buffet international</p>	
<p>32</p>	<p>Semaine 32 : Gr B : 08/04 Thème à définir avec les élèves</p>	<p>Semaine 30 : Gr B : 10/04 Thème à définir avec les élèves</p>	
<p>33</p>	<p>Semaine 32 : Gr A : 15/04 NETTOYAGE ????</p>	<p>Semaine 30 : Gr B : 17/04 NETTOYAGES</p>	

Vacances de Pâques / Stage 8 semaines du 06 mai au 30 juin.

DEJEUNER – Restaurant d'Application

LUNDI – B. OURSEL / P. GAUTARD		JEUDI – L. BRUZAT / A. MINCHE	
PAS DE TP DE PRODUCTION AVANT DECEMBRE		PAS DE TP DE PRODUCTION AVANT DECEMBRE	
10/12	<p align="center"><u>MENU VEGETAL</u></p> Crème de panais au cerfeuil –croustilles de pain ◆◆◆ Gnocchis de pommes de terre shitake Sauce soja tamari ◆◆◆ Carrot-cake – Compotée d'oranges	12/12	Carpaccio de poisson thé vert et citronnelle ◆◆◆ Filet rouget à l'unilatéral, coulis poivrons rouges Fine ratatouille ◆◆◆ Tartelette citron meringuée
17/12	NETTOYAGES ou menu identique 10/12	19/12	NETTOYAGES ou menu identique 12/12
07/01	Œuf cocotte à la crème ◆◆◆ Estouffade bourguignonne, Gratin de choux fleurs ◆◆◆ Tarte chocolat caramel	09/01	Tartare de saumon en verrine ◆◆◆ Filet de pintade en croûte de noisette, fine purée ◆◆◆ Choux chantilly
14/01	Œuf cocotte à la crème ◆◆◆ Estouffade bourguignonne, Gratin de choux fleurs ◆◆◆ Tarte chocolat caramel	16/01	Tartare de saumon en verrine ◆◆◆ Filet de pintade en croûte de noisette, fine purée ◆◆◆ Choux chantilly
21/01	Verrine crémeuse au munster ◆◆◆ Filet de volaille rôti aux noix et champignons Palet de céleri fondant ◆◆◆ Assiette de fruits exotiques	23/01	Nage de merlan à la badiane ◆◆◆ Sauté de porc à l'indienne, riz basmati ◆◆◆ Tartelette noisette pistache
28/01	Verrine crémeuse au munster ◆◆◆ Filet de volaille rôti aux noix et champignons Palet de céleri fondant ◆◆◆ Assiette de fruits exotiques	30/01	Nage de merlan à la badiane ◆◆◆ Sauté de porc à l'indienne, riz basmati ◆◆◆ Tartelette noisette pistache
04/02	Crème de potiron ◆◆◆ Blanquette de veau à l'ancienne, Salsifis à la crème ◆◆◆ Banoffee	06/02	Salade de lentilles aux lardons ◆◆◆ Filet de daurade snacké, émulsion fines herbes Ecrasé de pomme de terre ◆◆◆ Tarte Tatin et glace vanille
11/02	Crème de potiron ◆◆◆ Blanquette de veau à l'ancienne, Salsifis à la crème ◆◆◆ Banoffee	13/02	Salade de lentilles aux lardons ◆◆◆ Filet de daurade snacké, émulsion fines herbes Ecrasé de pomme de terre ◆◆◆ Tarte citron et sa meringue citron vert
18/02	SEMAINE EXAMENS BLANCS	20/02	SEMAINE EXAMENS BLANCS
11/03	SEMAINE EXAMENS BLANCS	13/03	SEMAINE EXAMENS BLANCS
18/03	Menu à thème : une Région française ◆◆◆ Menu défini par les élèves en février	20/03	Menu à thème : Accord mets & vins : la Loire ◆◆◆ Menu défini par les élèves en février
25/03	Menu à thème : Accord mets & vins : l'Alsace ◆◆◆ Menu défini par les élèves en février	27/03	Menu à thème : une Région française ◆◆◆ Menu défini par les élèves en février
01/04	Thème : Déjeuner Printanier ◆◆◆ Aioli de légumes en tartine campagnarde ◆◆◆ Thés et pâtisseries	03/04	Thème : Finger Buffet international
08/04	Menu à thème : A définir par les élèves ◆◆◆ Menu défini par les élèves en février	10/04	Menu à thème : A définir par les élèves ◆◆◆ Menu défini par les élèves en février
15/04	NETTOYAGES	17/04	NETTOYAGES