

MENUS BTS 2 B - APPLICATION ET PEDAGOGIQUE – 2018-2019

2 Séances de Pratiques culinaires sur le mardi et mercredi. 6h décomposé en :

8h15/8h30	Vestiaires
8h30/9h30	Finalité : 30 mn préparation écrite condition examen Ajustements et corrections en direct si document préparé avant
9h30 / 13h30	Finalité d'une production culinaire de 3h comme à l'examen
13h30/14h	Repas sur la production du jour
14h30 -15h	Remise en état des locaux – Fin du cours

Date	Gr	Jeudis 9h30/11h30 Thème /exposé	Panier n° Plat commis	Techniques imposées
Mardi 18/09	B	<i>Heures du jeudi 20/09 déplacées (2h) 10h30 – 12h30</i>		<i>Présentation programme, sujets écrits, Heures déplacées (4h) sur samedi 28 septembre 7h30 /14h30 marché de Boulogne Billancourt – week-end-gastronomie</i>
Mercredi 19/09		<i>Heures du jeudi 20/09 déplacées (2h) au 19/09 9h30-11h30</i>		<i>9H30 - 11H30 : Présentation programme, sujets écrits, Heures déplacées (4h) sur samedi 28 septembre 7h30 /14h30 marché de Boulogne Billancourt – week-end-gastronomie</i>
Mardi 25/09 et jeudi 27/09	A			Mardi 8h30 – 11h30 salle de classe n° ??? : Ecrits des paniers 197 et 235 + recherche CDI Jeudi : 10h30 /12h30 : Travail sur écrits + explication menu à réaliser sur le week-end <i>Les condiments Les épices Les matières grasses, les réductions, les marinades aromatiques Le cru</i>
Mercredi 26/09 Et jeudi 27/09	B			Mercredi 8h30 – 11h30 salle de classe n° ??? Ecrits des paniers 197 et 235 + recherche CDI Jeudi : 10h30 /12h30 : Travail sur écrits + explication menu à réaliser sur le week-end <i>Les condiments Les épices Les matières grasses, les réductions, les marinades aromatiques Le cru</i>
Mardi 02/10	B	Les émulsions et sabayons	197 Salade de légumes marinés, brochette volaille au citron. Bar pour 2: fileter, garniture asiatique, beurre émulsionné	
Mercredi 03/10	A	Les cuissons avec brunissement		235 : croustade de fruits de mer parer joue de de porc, cuire en ragoût, garniture pâte à filo
Mardi 09/10	A	Les émulsions et sabayons	197 Salade de légumes marinés, brochette volaille au citron. Bar pour 2: fileter, garniture asiatique, beurre émulsionné	
Mercredi 10/10	B	Les cuissons avec brunissement		235 : croustade de fruits de mer parer joue de de porc, cuire en ragoût, garniture pâte à filo
Mardi 16/10	B	Les pâtes sèches en pâtisserie		180 : Quiche auvergnate – Dorade, jus brun de volaille, garniture sautée
Mercredi 17/10	A	Jus et sauces à base de crustacés		226 : Quiche moule épinards. Coquelet deux cuissons – sauce écrevisse – Garniture PDT
Mardi 06/11	A	Les pâtes sèches en pâtisserie		180 : Quiche auvergnate Dorade, jus brun de volaille, garniture sautée
Mercredi 07/11	B	Jus et sauces à base de crustacés		226 : Quiche moule épinards. Coquelet deux cuissons – sauce écrevisse – Garniture PDT

Mardi 13/11	B	Les liaisons avec et sans protéines	188 : Crème petits pois et quenelle de volaille – Magret de canard Cuisson magret rosé, Sauce base vin rouge, Garn PDT
Mercredi 14/11	A	Les farces mousselines, maigres de légumes, taillées	224 : Tarte fine boudin blanc sauce moutarde Farcir suprême de volaille – farce mousseline - garniture lentilles
Mardi 20/11	A	Les liaisons avec et sans protéines	188 : Crème petits pois et quenelle de volaille – Magret de canard Cuisson magret rosé, Sauce base vin rouge, Garn PDT
Mercredi 21/11	B	Les farces mousselines, maigres de légumes, taillées	224 : Tarte fine boudin blanc sauce moutarde Farcir suprême de volaille – farce mousseline - garniture lentilles
Mardi 27/11	B	Les appareils de pâtisserie	181 Tarte chocolat - Crème Anglaise Fileter Rouget, sauce émulsionnée, Garniture légume de Saison
Mercredi 28/11	A	Cuissons des œufs en et hors coquilles	200 : Œuf poché – Fondant fenouil artichaut Ragoût à la bière – Frire un légume – Garniture chou de Bruxelles
Mardi 04/12	A	Les appareils de pâtisserie	181 Tarte chocolat - Crème Anglaise Fileter Rouget, sauce émulsionnée, Garniture légume de Saison
Mercredi 05/12	B	Cuissons des œufs en et hors coquilles	200 : Œuf poché – Fondant fenouil artichaut Ragoût à la bière – Frire un légume – Garniture chou de bruxelles
Mardi 11/12	B	Les cuissons sans brunissement	176 Tarte citron meringuée Pocher filet carrelet à court mouillement, sauce vin blanc, base riz pilaf
Mercredi 12/12	A	Les croûtes modernes, comestibles et non Les panures	219 : tarte alsacienne aux pommes Dépouiller une lotte – sauce crustacés – garniture pomme de terre
Mardi 18/12	A	Les cuissons sans brunissement	176 Tarte citron meringuée – Pocher filet carrelet à court mouillement, sauce vin blanc, base riz pilaf
Mercredi 19/12	B	Les croûtes modernes, comestibles et non. Les panures	219 : tarte alsacienne aux pommes Dépouiller une lotte – sauce crustacés – garniture pomme de terre
Mardi 08/01	B	Les sauces brunes sucrées salées	183 Tartelettes aux poires et myrtilles Poêler cuisse de pintade, sauce à base de gastrique, tourner artichauts
Mercredi 09/01	A	Légumes : Apprêts principaux	167 Brownie pistache poire pochée Farcir filet de volaille / sauce crustacés / garniture à bas de poivrons
Mardi 15/01	A	Les sauces brunes sucrées salées	183 Tartelettes aux poires et myrtilles Poêler cuisse de pintade, sauce à base de gastrique, tourner artichauts
Mercredi 16/01	B	Légumes : Apprêts principaux	167 Brownie pistache poire pochée Farcir filet de volaille / sauce crustacés / garniture à bas de poivrons
Mardi 22/01	B	Glaçages et laquages	150 Tarte aux fruits Canard en 2 cuissons / sauce Aigre douce / Garniture feuilletage
Mercredi 23/01	A	Poissons : préparations de base	131 : Verrine agrumes kiwis – Craquant orange Fileter sole – Sauce émulsionner instable – Garniture base artichaut
Mardi 29/01	A	Glaçages et laquages	150 Tarte aux fruits Canard en 2 cuissons / sauce Aigre douce / Garniture feuilletage

Mercredi 30/01	B	Poissons : préparations de base	131 : Verrine agrumes kiwis – Craquant orange Fileter sole – Sauce émulsionner instable – Garniture base artichaut
Mardi 05/02	B	Chantilly, écumes et mousses légères	214 : Crème de brocoli Dorade – sauce crustacés – risotto – Croûte moderne
Mercredi 06/02	A	Les potages	158 Crème de volaille aux champignons Filet mignon porc / Sauce purée de légumes / Garniture riz
Mardi 12/02	A	Chantilly, écumes et mousses légères	214 : Crème de brocoli Dorade – sauce crustacés – risotto – Croûte moderne
Mercredi 13/02	B	Les potages	158 Crème de volaille aux champignons Filet mignon porc / Sauce purée de légumes / Garniture riz

Semaine 25 du 18/02 au 22/02 2019
Examens blancs BTS

Mardi 12/03	B	Les pâtes et féculents	173 Soupe Thaï au poulet et à l'œuf de caille Fileter dorade – Sauce émulsionnée – Cuire un risotto
Mercredi 13/03	A	Les légumes secs	186 Œuf poché florentine Filet mignon – polenta – sauce à base de fruit
Mardi 19/03	A	Les pâtes et féculents	173 Soupe Thaï au poulet et à l'œuf de caille Fileter dorade – Sauce émulsionnée – Cuire un risotto
Mercredi 20/03	B	Les légumes secs	186 Œuf poché florentine Filet mignon – polenta – sauce à base de fruit
Mardi 26/03	B	Les pâtes à choux sucrées et salées	218 : Choux à la crème Cuire un magret à juste cuisson – sauce brune fruit – frire un aliment
Mercredi 27/03	A	La cuisson sous vide	107 : Bisque d'étrilles Carré d'agneau – Croûte moderne – Garniture artichaut
Mardi 02/04	A	Les pâtes à choux sucrées et salées	218 : Choux à la crème Cuire un magret à juste cuisson – sauce brune fruit – frire un aliment
Mercredi 03/04	B	La cuisson sous vide	107 : Bisque d'étrilles Carré d'agneau – Croûte moderne – Garniture artichaut
Mardi 09/04	B		169 Tarte fine au saumon, beurre blanc à l'anis – Désosser râble, farce mousseline, garniture à base pâte à raviole
Mercredi 10/04	A		220 : risotto asperges saumon en deux cuissons – sauce agrumes – garniture asperges
Mardi 16/04	A		169 Tarte fine au saumon, beurre blanc à l'anis - Désosser râble, farce mousseline, garniture à base pâte à raviole
Mercredi 17/04	B		220 : risotto asperges saumon en deux cuissons – sauce agrumes – garniture asperges
Mardi 07/05	A		164 Verrine fraise chocolat blanc et pistache - Lieu jaune Croûte à base chapelure, garniture andouille, émulsion chaude
Mardi 14/05	B		164 Verrine fraise chocolat blanc et pistache - Lieu jaune Croûte à base chapelure, garniture andouille, émulsion chaude

Cases grisées : MCCDR en stage / bleu : B pro en stage / 10 sept – 19/10 : bac pro en stage (adapté production)

Les numéros ou annotations à côté des plats font référence à un numéro de panier BTS

Thème exposé :

Documents en ligne sur l'Ecole des Papilles : Onglet techniques et savoirs

L'élève (chef) présente à l'oral au groupe les points délicats et techniques à maîtriser ou analyse ce qui c'est passé en TP si la technique est étudiée postérieurement au TP.