

LES TRAVAUX PRATIQUES

AVANT CHAQUE COURS DE TRAVAUX PRATIQUES CUISINE

Connaître les fiches techniques réalisées en amont du TP

Apprendre les phases techniques et quantités d'ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette. Une interrogation écrite le jour du TP déterminera le degré de participation en cuisine : poste de production : entrée, plat ou dessert ; plonge

LE JOUR DU COURS DE TRAVAUX PRATIQUES

TACHES A EFFECTUER AVANT 8H30

- Distribuer la marchandise dans les cuisines
- Mettre éponges et produits d'entretien en place
- Sortir sa caisse à couteaux, aiguïser ses couteaux
- Mettre en place son plan de travail pour le TP
- 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 Les fiches techniques du TP . **Pas de livre en cuisine.**
- Apporter la boîte à couteaux complète avec 2 cadenas, matériels marqués,
- Tenue de cuisine propre complète, repassée, toque impeccable, cheveux courts, pas de maquillage, pas de bijoux.

APRES LE COURS DE TRAVAUX PRATIQUES

En synthèse apporter une appréciation personnelle sur :

- le déroulement de la séance,
- la prestation réalisée : qualité gustative, présentation
- les satisfactions de la séance.

Savoir évaluer ce qui est acquis, en cours d'acquisition, ou non maîtrisé

Et se fixer les objectifs sur la prochaine séance pour être plus performant.

LE CLASSEUR

PARTIE ADMINISTRATIVE

Dans cette partie figure (dans l'ordre) :

- Le sommaire du classeur et le nom de l'élève
- La feuille d'évaluation du classeur
- Le planning
- La progression annuelle disponible en ligne sur l'école des papilles ou Pronote

PARTIE 1 : LES COURS

Les cours peuvent être laissés dans le livre de technologie. Ils sont corrigés et recopiés au stylo (pas de crayon papier).

Pour les élèves qui préfèrent détacher soigneusement les feuillets, ils seront rangés sous pochette plastique dans un classeur en suivant l'ordre du livre.

- Tous les documents distribués sont mis sous pochettes plastiques recto-verso.
- Ils sont datés, dégrafés avec le nom de l'élève

PARTIE 2 : LES DEVOIRS

- Ils sont rangés, conservés chronologiquement

PARTIE 3 : DOCUMENTATION PERSONNELLE.

- Idées cadeaux : voir feuille ci-jointe

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

OUVREZ DE LIVRES !! Ne vous contentez pas de vos écrans !

Découvrez le plaisir de lire , de feuilleter un ouvrage

LIVRES

- Le guide Michelin de l'année en cours** Michelin
- Le Larousse Gastronomique – Edition 2000 – 1226 pages** Larousse
- Le Répertoire de la cuisine** Editions Flammarion
MM GRINGOIRE & SAULNIER
- La Cuisine Professionnelle** Editions J.Lanore
Y. Masson - J.L. Danjou - 832 **pages édition 2003**
- La Cuisine Expliquée** Editions BPI
Gilles CHARLES
- Le Livre de L'apprenti Pâtissier** Editions J.Lanore
MM B. DESCHAMPS, J.C. DESCHAINTE
- 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**
- Le CDI : De très beaux ouvrages culinaires sont à votre disposition pour vos recherches concernant les menus de l'année**

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