

2020-2021

Planification Terminale STHR

Année 39 semaines – 8 vacances – = 31 semaines – fin des cours / fin mai pour les terminale

Applications culinaires le lundi 8h30-12h / 12h30-14h30 = 6h Ou séance séance 2 x 3h : 8h30 -11h30 Gr A 12h – 15 h Gr B
+ Synthèse salle de classe CUISINE/RESTAURANT 1h : le lundi 15h45 – 16h45

N° semaine	Date	Fiche	Page	Thème	Temps de synthèse ou expérimentation 2h	Plats à titre indicatif Plats du livre 30 couverts en application	observations	Thème ens. Scientifique alimentation environnement pouvant être rattaché	Notions/ chapitres communs ayant été vus avec le livre de seconde / première
1	1 au 5/09						Rentrée le jeudi 03/09/2020 : 13h30/15h30		
2	07 au 12 sept						Rappels année de première Présentation programme		

THEME 2 : LE PERSONNEL AU CŒUR DU SYTEME

3-4	14 au 18 sept	18	119	La lutte contre le gaspillage, les économies d'énergie et le recyclage	2 x 1h Définir un menu en calculant l'empreinte carbone	Reprendre les plats proposés lors du confinement	http://www.bonpourleclimat.org/calcul-empreinte-carbone/	Thème 3 : démarches et qualité Quels sont les moyens mis en place par l'homme pour préserver l'environnement capacité(s) : identifier les gestes éco-citoyens Comment entretenir les locaux pour protéger et satisfaire le client tout en limitant l'impact sur l'environnement ?	seconde Fiche 08 : Règles d'hygiène Fiche 09 : La sécurité Fiche 13 : La communication avec la salle
	21 au 25 sept	17	111	L'adaptabilité, l'autonomie, les sources de créativité		Reprendre les plats proposés lors du confinement Faire le plat en autonomie			

5-6	28 sept Au 02 oct	19	125	Les processus culinaires et l'organisation du travail	Planifier l'organisation d'un menu	Gr A - 28/09 Gr B - 05/10		Quels sont les références du professionnel pour assurer la mise en œuvre d'une démarche qualité	Première Fiche 05 Qualification, formation, expérience Fiche 06 Variabilité des fonctions et des tâches en cuisine Fiche 07 : Obligations légales, démarche HACCP Fiche 08 : Coordination salle cuisine
	Analyser, comprendre les contraintes de production				TP APPLICATION <i>Quiche lorraine (p125) ou avocat cocktail</i>				
	05 Oct Au 09 oct				Gr A : Synthèse TP Gr B :				
						<i>Cuisse de poulet Bordelaise (p130)</i> <i>Tagliatelles fraîches</i>			
						<i>Moelleux châtaignes, poire et figues (edp)</i>			

THEME 1 : LE CLIENT AU CENTRE DE L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS

7-10	12 au 16 oct	15	99	Les modes de distribution : la législation	Gr B : Synthèse TP Gr A :	Gr A - 12/10 Gr B - 02/11		Thème 1 Comment l'analyse de l'environnement contribue-t-elle à la prévention des risques professionnels	seconde Fiche 04 : les attentes des clients et les fonctions repas Fiche 20 Les concepts de production, la préparation des produits
	2 x 1h				TP APPLICATION <i>Fondant de butternut au chou rouge- Crème au curry (edp)</i> <i>Poulet sauté à l'ananas, riz aux amandes (104)</i> <i>Crème façon Tiramisu (104)</i> <i>Banane et poire flambées</i>				
	02 nov au 06 nov							Danger chimique, physique (tms, ergonomie), biologiques	
11 - 12	09 nov au 13 nov	16	105	Les standards de fabrication Une offre renouvelée et adaptée	Gr A : 1h synthèse TP Gr B : Refaire un menu sans ??? Ou adapter des plats classiques à			Thème 2 : consommation alimentaire Quels sont les risques associés à l'alimentation	Première Fiche 01 La fonction repas : nutrition, affaires, loisirs Fiche 02 La fonction repas : Structures des offres, tendances alimentaires
							<i>Reprendre les plats proposés lors du confinement</i>	Toxicité d'un aliment	
							http://www.eco		

	16 nov au 20 nov			un régime particulier Préciser les allergènes	Gr A 09//11 Gr B 16/11 TP APPLICATION Polenta aux légumes d'hiver Filet de haddock vapeur Sauce Hollandaise Mousseline de céleri Pomme rôtie au miel Sablés breton	le-des-papilles.fr/wp-content/uploads/2017/01/allergenes.pdf	Rôle de DJA <u>Identifier</u> dans un aliment la présence d'un élément générateur d'allergies et d'intolérances <u>Caractériser</u> une réaction allergique <u>Caractériser</u> les différentes pratiques culinaires	Fiche 03 Les systèmes de production Liaison directes, liaisons différées Fiche 04 Les composantes de l'offre et des services : modes de distribution
--	------------------------------	--	--	----------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

THEME 3 : LES SUPPORTS PHYSIQUES PERMETTANT L'ACTE CULINAIRE

13 -	23 nov au 27 nov	21	141	Les modes de conditionnement	Adapter en conditionnement à emporter une recette faite pendant le confinement à l'assiette	Plats p 147 : Tagliatelles de légumes, polenta Wrap de volaille panée Mousse chocolat Brownie Ananas frais flambé	Thème 3 Contamination et développement microbiens <u>Relier</u> les paramètres de développement aux modes de conservations <u>Repérer</u> sur un emballage le conteneur spécifique au déchet à éliminer	Première Fiche 09 : Les offres fixes, variables, mixtes et intitulés des plats Fiche 10 : Les obligations légales : Agencement et implantation des locaux
	30 nov au 04 déc	22	149	La mercuriale Le rendement	Reprendre les fiches techniques ou produits utilisés et calculer les rendements Calcul du coût matières	<u>Rendement</u> Volaille + agrumes MEP : fond de tarte pâte sablée du 07 et 14 décembre fonçage tarte chocolat		

15 -	07 déc au 11 déc	20	133	L'adaptation des locaux et des matériels	2 x 1h 2 menus en fonction des réservations 1 en traditionnel Pour clients extérieurs 1 en cuisine 45 Pour élèves	Gr A - 07/12 Gr B - 14/12 TP APPLICATION Crème de potiron Mignon de porc, aligot (client) p133 Rôti de porc et sauce brune aux châtaignes (élèves) Tarte chocolat	Thème 3 Contamination et développement microbiens <u>Relier</u> les paramètres de développement aux modes de conservations <u>Repérer</u> sur un emballage le conteneur spécifique au déchet à éliminer
---------	------------------------------	----	-----	-------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	14 déc au 18 déc				2 x 1h			
--	------------------------------	--	--	--	--------	--	--	--

THEME 4 : LES PRODUITS SUPPORT DE LA CREATION DE VALEUR : ce thème là peut être abordé par des séances de 2H + 2H ou TA 2 X 3h (8h30-11h30 // repas // 12h – 15h)

A voir sur janvier ou sur période avec peu de clients si TP en application !!!

19	04 janv au 08 janv				2 x 3 h Travail en cuisine	Réalisation en autonomie en cuisine pédagogique d'un plat sur 2h Sujet 2008 n°16 Sujet		<p>Thème 2</p> <p><u>Repérer</u> les différents groupes alimentaires</p> <p><u>Analyser</u> un plan alimentaire</p> <p><u>Concevoir</u> un menu équilibré</p> <p><u>Relier</u> les déséquilibres alimentaires à leurs conséquences pathologiques</p> <p><u>Associer</u> une contrainte alimentaire à une pathologie</p>	<p>Seconde</p> <p>Fiche 16 : les gammes et conservation des produits</p> <p>Fiche 19 La fiche technique – le coût matières</p> <p>Fiche 17 : les signes de qualité et l'origine des produits</p> <p>Fiche 18 : l'achat et les circuits d'approvisionnements</p>
20	11 janv au 15 janv	23	157	<p>La qualité de production :</p> <p>l'évolution des techniques et des matériels</p>	<p><i>Synthèse et photos réalisées sur séance TP autonomie 04/01</i></p>	<p>Gr A - 11/01 Gr B – 18/01</p> <p>TP APPLICATION</p> <p><i>Endives au caramel d'oranges</i></p> <p><i>Pavé de rumsteak Sauce Béarnaise</i> <i>Ou</i> <i>Tartare de bœuf</i> <i>Quinoa noix roquette</i></p>	<p>Thème 1 Comment choisir ou créer un environnement favorable dans un établissement du secteur de l'hôtellerie restauration</p>	<p>Première</p> <p>Fiche 11 : Choisir les produits adaptés au système de production</p> <p>Fiche 12 La fiche technique – les feuilles de grammage</p> <p>Fiche 13 Préliminaires, façonnages et taillages de légumes</p>	
21	18 janv au 22 janv	24	165	<p>Les principaux risques d'échec dans la mise en œuvre de</p>	Synthèse TP		<p>Thème 3 Par quels moyens sont réalisées les transformations culinaires</p> <p><u>Identifier</u> phénomènes</p>		

				l'acte culinaire		<i>Assiette de fruits exotiques</i> <i>MEP : Pâté cévenol</i>		physico chimiques à la base de transformations culinaires <u>Montrer</u> leur rôle <u>Identifier</u> les critères de choix d'un appareil de cuisson	
22 - 23	Du 25 janv Au 29 janv Du 01 fév Au 05 fév	25	173	Identifier les qualités organoleptiques des aliments et choisir des descripteurs	synthèse TP	Gr A - 25/01 Gr B - 01/02 TP APPLICATION <i>Terrine cévenole aux châtaignes</i> <i>Chou farci Auvergnat</i> <i>Crème catalane Oreillettes</i>	Séance de 2H Voir si possibilité d'aller faire une séance analyse sensorielle chez QUALITECH OU réaliser une tarte chocolat et remplir la fiche de dégustation	Thème 2 consommation alimentaire <u>Identifier</u> les caractères organoleptiques d'un aliment <u>Montrer</u> comment l'individu perçoit les caractères organoleptiques d'un aliment <u>Faire preuve d'un esprit critique</u>	Seconde Fiche 29 : La perception sensorielle et les descripteurs Première Fiche 14 Evaluation sensorielle en cuisine
24	08 fév. Au 12 fév.	26	181	Le dressage : support, agencement, volume, couleur, forme, esthétiques	Synthèse TP + Travail sur fiches techniques menus fusion food du 23 et 30/03 Supports, dressage	Examens blancs Emploi du temps ?? <i>2 x 3h</i>	A partir d'un panier simple concevoir une recette et porter une attention particulière au dressage en fonction du cours vu sur cette fiche		
27	1 ^{er} mars au 05 mars				?????	<i>2 x 2 h sujet entraînement ?</i>			
28	08 mars au 12 mars	27	187	Les marqueurs culinaires de la cuisine régionale et étrangères		Gr A - 22/03 Gr B - 29/03 <i>Modification possible</i> <i>Menu fusion food</i> <i>Yakitori de canard, rougail citron,</i>	Ou à partir d'un produit simple, rechercher les recettes étrangères		

29	15 mars au 19 mars		<i>Et/ou Prévoir un menu cuisine régionale</i>	1h synthèse TP	<i>pomme Macaire Aubergines grillées, marmelade de tomate, tzaziki Crème au carambar, milk-shake banane framboise, cristalline à l'orange 189/192</i>	avec ce même produit Asie : poulet cacahuètes Inde : poulet Tandoori Tex-mex : Fajitas de poulet Magrheb : Tajine de volaille aux pruneaux		
30	22 mars au 26 mars			1h synthèse TP	2 x 3h Travail sur les cuissons et sur- cuissons Œuf dur Viande rouge Crème liquide			
31	29 mars Au 02 avril			Analyse sensorielle QUALITECH 14 h ?????	<i>Sujets entrainement 2 x 2 h n°22019 n°12020</i>			
32	5 avril Au 09 avril			Lundi de Pâques				
33	12 avril Au 16 avril			Synthèse sujet entrainement	Gr A - 12/04 Gr B - 03/05 <i>Thème et plats Recherches élèves</i>			
36	03 mai Au 06 mai			1h synthèse TP				
37	10 mai Au 13 mai		Examens Révisions ???					
38	17 mai Au 21 mai							
39	24 mai au 28 mai Lundi de Pentecôte							
40	31 mai au 04 juin							

MENUS A LA CLIENTELE EN APPLICATION

<p style="text-align: center;">Gr A - 28/09 Gr B - 05/10</p>	<p style="text-align: center;">Gr A - 12/10 Gr B - 02/11</p>	<p style="text-align: center;">Gr A 09//11 Gr B 16/11</p>	<p style="text-align: center;">Gr A 07/12 Gr B 14/12</p>	<p style="text-align: center;">Gr A - 11/01 Gr B - 18/01</p>
<p><i>Quiche lorraine (p125) ou avocat cocktail</i></p> <p><i>Cuisse de poulet Bordelaise (p130) Tagliatelles fraîches</i></p> <p><i>Moelleux châtaignes, poires et figes (edp)</i></p>	<p><i>Fondant de butternut au chou rouge- Crème au curry (edp)</i></p> <p><i>Poulet sauté à l'ananas, riz aux amandes (104)</i></p> <p><i>Crème façon Tiramisu (104) Fruits flambés ?</i></p>	<p><i>Polenta aux légumes d'hiver</i></p> <p><i>Filet de haddock vapeur Sauce Hollandaise Mousseline de céleri</i></p> <p><i>Pomme rôtie au miel Sablés breton</i></p>	<p><i>Crème de potiron</i></p> <p><i>Mignon de porc sauté sauce vin rouge, Aligot</i></p> <p><i>Tarte chocolat</i></p>	<p><i>Endives au caramel d'oranges</i></p> <p><i>Pavé de rumsteak Sauce Béarnaise Ou tartare de bœuf Quinoa noix roquette</i></p> <p><i>Assiette de fruits exotiques</i></p>
<p style="text-align: center;">Gr A - 25/01 Gr B - 01/02</p>	<p style="text-align: center;">Pédagogique Gr A - 22/03 Pédagogique Gr B - 29/03 <i>Modification possible</i></p>	<p style="text-align: center;">Pédagogique Gr A - 12/04 Pédagogique Gr B - 03/05 <i>Modification possible</i></p>		
<p><i>Terrine cévenole aux châtaignes</i></p> <p><i>Chou farci Auvergnat</i></p> <p><i>Crème catalane Oreillettes</i></p>	<p><i>Yakitori de canard, rougail citron, pomme Macaire</i></p> <p><i>Aubergines grillées, marmelade de tomate, Tzaziki.</i></p> <p><i>Crème au carambar, Milk Shake banane framboise, cristalline à l'orange</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Thème et plats Recherches élèves</i></p>		

CLASSE DE SECONDE	
Notions abordées	Plats réalisés
Fiche 01 : Moments essentiels de l'évolution du contexte culinaire Fiche 02 les cuisines régionales Fiche 03 : les cuisines du monde Fiche 05 : La tenue professionnelle - Fiche 10 : la Malette de couteaux Fiche 13 : La communication avec la salle Fiche 15 : L'organisation hiérarchique des tâches Fiche 13 : La communication avec la salle Fiche 21 : Les cuissons sauter, griller Fiche 22 : Les cuissons pocher , étuver Fiche 24 : les lipides Fiche 25 : les protéines Fiche 26 : les glucides Fiche 27 : l'eau Fiche 28 : Les mousses et émulsions	P 9 œuf mollet florentine (version classique, version actuelle) P 15 soupe au pistou, petit salé lentilles P 21 : risotto au jambon san danièle / maki au saumon, gaspacho, P 27 : potage parmentier / soupe de volaille façon chinoise / cappuccino de champignons P 35 salade niçoise P 37 salade de pomme de terre aux herbes et aux pignons) P 43 Potage de potimarron et châtaignes P 45 Steak grillé pommes pont neuf tomates provençales haricots verts vapeur P 67 crème caramel financier P 71 gâteau coulant au chocolat, P 75 Tarte aux pommes traditionnelle, PAI P 81 dos de saumon à l'oseille, épinards à cru P 82 saumon grillé, carottes glacées au miel P 85 Crème de volaille Agnès Sorel P 86 : poisson poché classique et à court mouillement, œuf poché, fruit poché P 95 /112 Duo de rouleau de printemps et beignets de crevettes P 99 saumon mariné au citron vert P 107 Escalope de dinde à la crème, petits pois à la française P 106 Pannequets à la mangue et caramel d'orange P 122 : sablé, crème citron Menu 1 : Potage Parmentier - Steak grillé pommes pont neuf tomates provençales haricots verts - Crème caramel - Financier Menu 2 : Œuf mollet florentine - Escalope de dinde à la crème, petits pois à la française - Tarte aux pommes
CLASSE DE PREMIERE	
Notions abordées	Plats réalisés

IDEES THEMES MENUS vus EN PREMIERE

Menu légumes , allergène (sans gluten)

Menu équilibré (voir sciences appliquées)

Menu formule : plat / dessert

Menu restauration rapide

Menu brasserie : produit gamme 4-5

Menu saison produit sans labels

Menu identique mais avec produits labellisés

Mise en place pour buffet (semaine – 1 pour voir liaison différé) + Buffet

LE REPERTOIRE DE LA CUISINE INNOVANTE
THIERRY MARX – RAPHAEL HAUMONT

Recettes associées

PAGES	RECETTES	TERMES
16	Céleri boule rémoulade	Agar agar
27	Gâteau chaud au chocolat sans cuisson	Azote liquide / sans cuisson
35	Veau sous vide	Basse température
39	Terrine de fruits crus	Calcium
41	Tuiles caramel chocolat blanc	Caramel
44	Pana cotta sans gélatine	Carraghénanes
48	Cuire légumes à l'eau gazeuse	cellulose
54	Mousse de chocolat	Chantilly et dérivés
58	Cuire un œuf	coagulation
74	Tuile abricot – beignet au siphon	Croquant croustillant
103	Mousse de pomme	Effervescence
146	Spirale huile d'olive	Isomalt
156	Saumon mariné à l'aneth sous vide	Marinade
162	Mayonnaise au blanc d'œuf	Mayonnaise
177	Farce fine au Pacojet	Pacojet
181	Pressé de pain d'épices / ganache à l'eau	Pectines
185	Chips à frire	Popcorn
197	Ecume de chocolat / polenta de maïs	Siphon
200	Soufflés, blinis	Soufflé
206	Crème anglaise	Suspension
209	Cœur de concombre	synergie