

BTS 1 ère Année MHR2 - 2020 -2021

<https://www.editions-delagrave.fr/livre/9782206305202-sciences-et-technologies-culinaires-stc-bts-mhr-1re-annee-2019-pochette-eleve>



CONTENU DES SEANCES EN SALLE DE CLASSE – SUR L'ANNEE

Séances de 3h pour chaque groupe (A/B) en salle de classe

+ Préparation des documents écrits du TP semaine suivante

dates	Prof	Ch.	Intitulés	Pg	Attendus selon le référentiel
07/09					RENTREE
10/09					Présentation année – organisation - + ??????
17/09	BO/ LB		Journées d'intégration Ateliers CV Lettre de motivation Formation word, excel, Fiches techniques		
24/09	BO	1	Les nouvelles tendances et l'organisation des structures de restauration	5	Identifier les différentes structures et organisations existantes Proposer une classification mettant en valeur la diversité de ces structures. Repérer les différentes composantes d'une organisation et ses caractéristiques essentielles Repérer les marchés de la restauration commerciale et collective Analyser les évolutions de ces marchés de 1950 à nos jours
08/10	LB	4	Le personnel en cuisine	27	Déterminer les missions et les fonctions au sein de l'équipe Définir les postes à partir des fonctions et des tâches Rédiger les fiches de poste Affecter le personnel aux tâches à effectuer Concevoir l'organigramme du personnel selon le concept observé Identifier la structure du personnel en fonction des concepts Qualifier et planifier la production en fonction des contraintes délais/qualité/coûts pour en assurer une certaine qualité.
05/11	BO	7	La rédaction et l'adaptation des supports de vente	53	Appréhender les contraintes de formalisation d'un support de communication à destination de la clientèle (carte des mets et des boissons, room service...) : SHR ??? concept, support, format, logo, prestations, charte graphique, législation, intitulés... Utiliser les différents supports axes et nomades, pouvant aider, faciliter la production de services (logiciels, applications, équipements programmables, connectés...
19/11	LB	13	La gestion des flux d'approvisionnement et le choix des fournisseurs	109	Identifier les différents flux de biens et services, les circuits d'approvisionnement. Définir la qualité des produits à commander. Organiser et planifier les approvisionnements des matières premières en fonction des contraintes. Appréhender les documents supports des flux d'approvisionnement, commerciaux... Identifier et quantifier les besoins (grammages, rendements...) Identifier les caractéristiques et critères de choix des fournisseurs et les conditions nécessaires à l'instauration d'une relation privilégiée avec eux. Contribuer à la rédaction d'un cahier des charges
03/12	BO	14	La fiche technique et le calcul des coûts en cuisine	119	Identifier, collecter et analyser les données liées aux coûts (grammages des produits servis, durées de cuisson, de préparation, coût à la chambre louée...) Transformer les données collectées en coût de production (matières premières, frais de personnel, frais généraux) Distinguer la structure des coûts selon les concepts de production de services – Déterminer les coûts matières

17/12	LB	15	Les techniques de cuisine et leurs évolutions	127	<p>Selon le concept de fabrication: Identifier l'évolution des techniques culinaires et l'impact sur l'organisation en cuisine et en pâtisserie. Maîtriser les techniques culinaires de base permettant de combiner des produits bruts et/ou des produits d'assemblage. Assembler des techniques simples de pâtisserie et de cuisine dans l'objectif de concevoir une prestation adaptée à la restauration à thème, d'hôtel, rapide... Déduire les contraintes techniques liées à une production simples</p>
14/01	BO	16	La qualité et son évaluation	137	<p>Formaliser un tableau de nettoyage et désinfection des matériels et des locaux et mettre en œuvre l'entretien Diagnostic et mesure des écarts de qualité Contrôle de la conformité de qualité de production Utiliser et analyser les données collectées Repérer les écarts de qualité et les non-conformités</p>
28/01	LB	17	Le client au cœur de l'entreprise d'hôtellerie-restauration	145	<p>Décomposer les étapes, détecter les moments clés, identifier les éventuels problèmes du parcours client et les opportunités de création de valeur. Analyser l'évolution du parcours client induit par l'usage des nouvelles technologies ou des évolutions de la société. Démontrer concrètement l'intérêt pour l'entreprise d'une coproduction de service. Appliquer dans l'unité les modalités de participation du client à la production de service selon le concept retenu. Mettre en œuvre une production de service permettant de faire vivre une expérience client.</p>
11/02	BO	18	Les moyens et les outils de la communication interne	153	<p>Appréhender les enjeux managériaux et les formes de la communication interne. Développer des techniques de communication interne permettant de s'adapter à la fonction, la position hiérarchique et au contexte culturel de son interlocuteur. Adapter les outils et les moyens appropriés à la situation de communication. Repérer les dysfonctionnements et proposer les actions correctives. Repérer les situations de communication interne digitales. Utiliser dans le cadre de l'unité des outils de communication interne digitaux</p>
11/03	LB	19	Le système d'information MEHMS (début chapitre)	161	<p>Identifier les documents relatifs à l'organisation de la production (l'hygiène, la gestion des coûts, la distribution, les relations interservices...) Compléter ces documents chaque fois que nécessaire</p>
25/03	BO	20	La responsabilité sociétale des entreprises	169	<p>Connaître les obligations légales des entreprises d'hôtellerie restauration en matière de RSE (Responsabilité sociétale de l'entreprise) Communiquer à destination des clients Identifier les caractéristiques des produits à labels écoresponsable, éthiques..... Étudier les dispositions éco-citoyennes applicables à l'unité de production de services</p>

INGENIERIE- Mr André

2	Les grands principes de l'ingénierie en restauration : les règles d'urbanisme	13
3	Les règles de sécurité et d'accessibilité des établissements recevant du public	19
5	La conception des locaux	35
6	Les fluides en restauration : eau, gaz, électricité	45

CONNAISSANCE PRODUITS - Vu en BAC PRO / BAC STHR / MAN

Elèves	8	Les viandes et les gibiers	61	Identifier l'évolution et la diversité de l'offre alimentaire et agro-alimentaire en cuisine comme en pâtisserie Définir les caractéristiques de qualité d'un produit utilisé en cuisine ou au restaurant Les qualités physiques, le mode de production, les origines, la saisonnalité des denrées Identifier et valoriser les marqueurs régionaux en cuisine et au restaurant. Déterminer les qualités organoleptiques d'une denrée par l'analyse sensorielle Identifier les zones de stockage, les températures réglementaires de conservation
Elèves	9	Les volailles et les œufs	71	
Elèves	10	Les poissons et les produits de la mer	81	
Elèves	11	Les fruits et les légumes	91	
Elèves	12	Les produits laitiers	101	

CONTENU DES SEANCES EN CUISINE APPLICATION – SUR L'ANNEE
Séances de 6 h pour chaque groupe (A/B)

DATES	Prof	Gr A	Gr B	MENUS 36 couverts
01/10	BO	C	R	Tartare de dorade aux olives ~ ~ ~ Epaule d'agneau confite aux épices d'orient Pommes et endives Boulangère ~ ~ ~ Entremets chocolat et caramel
15/10	LB	C	R	Salade de cocos et fine ratatouille, chips de lard ~ ~ ~ Daurade en aioli de légumes vapeur ~ ~ ~ Café gourmand TL
12/11	BO	R	C	Crème de potiron, châtaignes et fourme d'Ambert ~ ~ ~ Lieu jaune rôti, pickles de betteraves, polenta crémeuse (edp) ~ ~ ~ Saint-honoré litchi rose et framboise
26/11	LB	R	C	Raviole de crevettes, bouillon à la citronnelle et coriandre ~ ~ ~ Magret de canard aux fruits secs en aigre-doux, Navets et carottes caramélisées ~ ~ ~ Chariot de fromages
10/12	BO	C	R	Velouté de topinambours au praliné de noisettes ~ ~ ~ Râble de lapin à la bière - Spatzles ~ ~ ~ Verrine de poire pochée au Gewurztraminer Streusel au gingembre
07/01	LB	C	R	Goujonnettes de lieu jaune, sauce tartare ~ ~ ~ Saltimbocca, pâtes fraîches à la crème et sauge ~ ~ ~ Crêpes flambées
21/01	BO	Op C	Op R/H	Ravioles au rocamadour, jus de cresson au gingembre ~ ~ ~ Magret de canard rôti pommes sarladaises ~ ~ ~ Tourtière landaise aux pommes flambées à l'armagnac
04/02	LB	Op C	Op R/H	Noix de St-Jacques en tarte fine niçoise et olives ~ ~ ~ Pintade rôtie, jus à la sarriette, fricassée de champignons et pomme de terre ~ ~ ~ Succès à la noisette
04/03	BO			<i>Examens Blancs BTS 2</i>
18/03	LB	Op C	Op R/H	Saucisson en brioche, sauce Porto ~ ~ ~ Bar rôti, beurre blanc au romarin, risotto aux asperges vertes ~ ~ ~ Finger mangue et coriandre
01/04	BO	Op C	Op R/H	Céleri en croûte de sel aux algues ou confit au chèvre frais vinaigrette au miel, herbes du moment (YAM) ~ ~ ~ Croustillant de poisson (Lieu ou merlu) – Légumes au curry (EDP) ~ ~ ~ Cagette de fruits frais

A partir du 21/01, groupes de TP remaniés pour satisfaire les options à venir (options B – cuisine plutôt en cuisine et option A - hébergement et option C - Restaurant plutôt au restaurant)

TABLEAU RECAPITULATIF & SYNTHETIQUE DES SEANCES DE L'ANNEE COMPLETE – BO/LB

S	DATES	PROF	CLASSE/ GROUPE	TYPE ATELIER	ACTIVITE
2	10/09	LB / BO	Entière	Salle de Classe	RENTREE
3	17/09	LB / BO	Entière	Salle de Classe	Journées d'intégration Ateliers CV Lettre de motivation Formation word, excel, Fiches techniques
4	24/09	BO	GR A/B	Pédago / Salle de Classe	Chapitre 1
5	01/10	BO	GR A	Application midi	Voir Cahier menu & progression par atelier
6	08/10	LB	GR A/B	Pédago / Salle de Classe	Chapitre 4
7	15/10	LB	GR A	Application midi	Voir Cahier menu & progression par atelier
				VACANCES TOUSSAINT	
10	05/11	BO	GR A/B	Pédago / Salle de Classe	Chapitre 7
11	12/11	BO	GR B	Application midi	Voir Cahier menu & progression par atelier
12	19/11	LB	GR A/B	Pédago / Salle de Classe	Chapitre 13
13	26/11	LB	GR B	Application midi	Voir Cahier menu & progression par atelier
14	03/12	BO	GR A/B	Pédago / Salle de Classe	Chapitre 14
15	10/12	BO	GR A	Application midi	Voir Cahier menu & progression par atelier
16	17/12	LB	GR A/B	Pédago / Salle de Classe	Chapitre 15
				VACANCES NOËL	
19	07/01	LB	GR Cuis.	Application midi	Voir Cahier menu & progression par atelier
20	14/01	BO	GR A/B	Pédago / Salle de Classe	Chapitre 16
21	21/01	BO	GR Cuis.	Application midi	Voir Cahier menu & progression par atelier
22	28/01	LB	GR A/B	Pédago / Salle de Classe	Chapitre 17
23	04/02	LB	GR Cuis.	Application midi	Voir Cahier menu & progression par atelier
24	11/02	BO	GR A/B	EXAMENS BLANCS	Chapitre 18
				VACANCES HIVER	
27	04/03	BO	GR B	EXAMENS BLANCS / FORUM LICENCE	Voir Cahier menu & progression par atelier
28	11/03	LB	GR A/B	Pédago / Salle de Classe	Chapitre 19
29	18/03	LB	GR Cuis.	Application midi	Voir Cahier menu & progression par atelier
30	25/03	BO	GR A/B	Pédago / Salle de Classe	Chapitre 20
31	01/04	BO	GR Cuis.	Application midi	Voir Cahier menu & progression par atelier