

Sciences et Technologies CULINAIRES : STC

Planification 2 STHR 2021/2022 -

Organisation des journées de cours professionnels.

- Tenue professionnelle de cuisine et/ou de restaurant à prévoir
- Séances en demi groupe : 3h en Cuisine ou restaurant le matin et inversement l'après midi
- 1h de synthèse classe entière

N° semaine / date	Thèmes : Fiches et pages du livre	Contenu / déroulement
1 02/09	RENTREE	Présentations et consignes générales
2 Du 06/09 Au 09/09	SEMAINE INTEGRATION	A adapter en fonction du contexte général et sanitaire..... <i>Explications visite secteur hôtelier : tenue, savoir être, fonctionnement</i> <i>Jeu sur le marché de l'hôtellerie</i> <i>Marché et achat pour réalisation repas simple.</i> <i>Atelier lettre motivation CV</i> <i>Test : Méthode de travail M-AMA</i> <i>Cinéma : Film Le délicieux</i> <i>Déjeuner Végan food Court</i>
CYCLE 1 : LA BOITE A OUTILS		
3 13/09	Fiche 05 : La tenue professionnelle - Fiche 10 : la Malette de couteaux	
4 20/09	Fiche 06 : les Locaux Fiche 12 Les équipements	(P 45 Steak grillé pommes pont neuf tomates provençales haricots verts vapeur) Rien d'adapter dans le livre pour le petit matériel
5 27/09	Fiche 08 : Règles d'hygiène Fiche 09 : La sécurité	P 37 salade de pomme de terre aux herbes et aux pignons)
6 04/10	Fiche 07 Marche en avant Visite au self l'après-midi pour le côté marche en avant / locaux	P35 salade niçoise P 43 Potage de potimarron et châtaignes
7 11/10	<i>Visites hôtels si contexte sanitaire favorable et/ou</i> <i>Fiche 15 : L'organisation hiérarchique des tâches</i>	<i>Ibis Cambronne / shangri la / grand hôtel</i>
8 18/10	Fiche 11 Organisation du poste Fiche 13 : La communication avec la salle	Correction du tableau p 42 Faire le même tableau avec rouleau de printemps p 95-112
11 08/11	Fiche 01 : Moments essentiels de l'évolution du contexte culinaire	P 9 œuf mollet florentine (version classique, version actuelle)
CYCLE 2 COMPRENDRE		
12 15/11	Fiche 29 : La perception sensorielle et les descripteurs	Sel, sucre, acide citrique, chlorure de calcium ou magnésium P 122 : sablé, crème citron
13 22/11	TP Menu à définir pour repas de fête	Cassolette de poissons et fondue de poireaux Blanc de pintade Forestière Forêt noire
14 29/11	TP Menu à définir pour repas de fête	Risotto volaille et champignons Bûche aux agrumes
15 06/12	Fiche 27 : l'eau	P 106 Eau /glaçon P 107 Escalope de dinde à la crème, petits pois à la française

16 13/12	Fiche 22 : les cuissons pocher , étuver	P 85 Crème de volaille Agnès Sorel P 86 : poisson poché classique et à court mouillement, œuf poché, fruit poché
19 03/01	Fiche 21 : Les cuissons sauter, griller	Recettes du livre P 81 dos de saumon à l'oseille, épinards à cru P 82 saumon grillé, carottes glacées au miel
20 10/01	Fiche 26 : les glucides	P 105 Sucre, glucose, farine, miel, fécule P 106 Pannequets à la mangue et caramel d'orange
21 17/01	TP Menu à définir pour repas régional : Normandie	Feuilleté andouille et pommes Escalope de volaille Vallée d'Auge Riz Pilaf Tartelette aux pommes -Teurgoule
22 24/01	TP Menu à définir pour repas régional : Antilles	Accras de morue Colombo de volaille -Riz Créole Tourment d'amour
23 31/01	Fiche 25 : les protéines	P 97 Oignon, lait, blanc d'œuf, saumon, poulet, œuf steak, pieds de veau, escalope P 99 saumon mariné au citron vert
24 07/02	Fiche 24 : les lipides Fiche 28 : Les mousses et émulsions	P 93 Huile d'arachide, de tournesol – Beurre Mayonnaise P 95 /112 Duo de rouleau de printemps et beignets de crevettes
CYCLE 3 : GERER		
25 14/02	Examens blancs Pratiques BTS MHR2 / Terminale STHR	Ajustement emplois du temps
28 07/03	Fiche 20 Les concepts de production, la préparation des produits	P 75 Tarte aux pommes traditionnelle, PAI
	Fiche 19 La fiche technique – le coût matières	P 71 gâteau coulant au chocolat, sorbet cerise
29 14/03	TP menu à définir	Restauration à thème
30 21/03	TP menu à définir	Brasserie
CYCLE 4 : PRODUIRE		
31 28/03	Fiche 30 : les pratiques respectueuses de l'environnement <i>Voir pour visite Fondation Good Planet Domaine de Longchamp 2h 150/200 € pour un groupe de 30 (max 10€/personne)</i>	<u>Ateliers ALIMENTATION RESPONSABLE</u> - Top chef écolo - Végétaliser son assiette - Que se cache-t-il derrière mon assiette - Cuisinons de saison - Cuisinons local - Construisons notre restaurant écolo (<i>avril à oct.</i>) <u>Ateliers DECHETS</u> - Réduire le gaspillage alimentaire - Négociation antigaspi https://www.goodplanet.org/wp-content/uploads/2021/01/Atelier-GoodPlanet-2021-Scolaire-et-Association.pdf
	32 04/04	Fiche 04 : les attentes des clients et les fonctions repas
33 11/04	TP menu à définir :	Bistronomie
18/04	LUNDI DE PAQUES	
34 09/05	TP menu à définir :	Bistronomie
37 16/05	Fiche 16 : les gammes et conservation des produits	P57 : Un produit de chaque gamme

38 23/05	Travail de synthèse sur le tableau aux 7 questions	Informations à recueillir pendant le stage Et contraintes de mise en page pour le compte rendu
	Fiche 18 : l'achat et les circuits d'approvisionnements	P 67 crème caramel financier
39	Stage : 4 semaines : Mardi 24 mai au vendredi 17 juin	
43 20/06	Travail de synthèse sur le tableau aux 7 questions	Sous réserve convocations examens
44 27/06	Sortie ?	