

Planification 1 STHR	PROPOSITIONS 2022-2023
---------------------------------	-------------------------------

Année 44 semaines – 8 vacances – 4 stage = 32 semaines

1	vendredi 02/09		<i>rentrée</i>	Tâches administratives du professeur principal
---	-------------------	--	----------------	--

N° semaine	Date	Fiche	Page	Jour : MARDI Applications culinaires 8h30-12h / 12h30-14h30 = 6h Et 15h30 - 16h30 = 1 h Synthèse /ou travail technique sur notions à revoir	SEANCE SALLE DE CLASSE / Ateliers 3h (1h30+ 1h30)	Plat en lien au chapitre (dans le livre)	Notions/ chapitres communs ayant été vus avec le livre de seconde
---------------	------	-------	------	--	--	---	--

Sur les semaines d'ateliers

Sur les jours de TP

Semaine paire	Groupe A : 8h30/11h30 cuisine – 12h30 -15h30 restaurant	Groupe A en cuisine – Groupe B en restaurant
Semaine impaire	Groupe A : 8h30/11h30 : restaurant – 12h30 – 15h30 : cuisine	Groupe B en cuisine – Groupe A en restaurant

THEME 1 : LE CLIENT AU CENTRE DE L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS							
2	6/09	13	85	Prise de contact, explication déroulement, articulation programme et séances Projet examen / fiche technique Word EDP			
3	13/09	1	7		La fonction repas : <i>Structures des offres, nutrition, affaires, loisirs</i>	<i>Parmentier de confit de canard salade</i>	Fiche 04 : les attentes des clients et les fonctions repas
4	20/09	2	15	+ rappels <i>Vocabulaire de cuisine Les cuissons Les taillages</i>	La fonction repas : <i>tendances alimentaires</i>	<i>Canette, figue rôtie, polenta Estouffade de canard, gratin de poireaux à la crème</i>	Fiche 20 Les concepts de production, la préparation des produits
5-6	Gr B 27/09 Gr A 4/10			Application Menu 1 : Jardin d'automne <i>Œuf mimosa , mayonnaise aux herbes Légumes de saison en croque en sel sauce tartare</i> <i>☺☺☺</i> <i>Club sandwich</i> <i>☺☺☺</i> <i>Fruits tranchés de saison ou Mousse chocolat</i>	Les systèmes de production <i>Liaison directes, liaisons différées</i>	<i>Blanquette de veau à la coriandre Semoule aux fruits secs</i>	

7-8	11/10 18/10	3 4	24 27	Fiches techniques à prévoir avant départ en stage (Terrine de lapereau)	Les composantes de l'offre et des services : modes de distribution		Fiche 12 Les équipements Fiche 30 : les pratiques respectueuses de l'environnement
9 10	25/10 02/11			Vacances de la Toussaint			
Semaines 11 – 12 – 13 -14 : Stage du 07/11 au 02/12							
15	06/12			Convocation B Oursel BTS MHR2 Projet entrepreneuriat 2 x 3h Atelier Restaurant /Hébergement		Terrine de lapin , moutarde et noisette (livre cdi zozaya p180) Pain de campagne (Cf Boulangier) ☺☺☺ Risotto forestier aux châtaignes Crème de cresson ☺☺☺ Crêpes flambées brésilienne	Retour stage : 1 ^{er} Compte rendu en synthèse Pour le 03/01 Rapport de stage en tenant compte des impératifs suivis lors du rapport de stage de seconde
16	13/12			Menu 2 Esprit festif - Pédagogique Groupe B en CUISINE Tartare de haddock et granny Pain aux algues , au citron (Cf Boulangier) ☺☺☺ Pavé de Rumsteak flambé façon Rossini Pommes croquettes ☺☺☺ Bûche aux agrumes ou chocolat			
19	03/01			<i>Pas de production</i> Fiches d'activité dossier stage – visites ?		Jeudi 05/01 Ex blanc STC Vendredi 06/01 Ex blanc STS	Finalisation dossier stage + présentation orale
20	10/01 Gr A	3	24	Application Menu 3 : Brasserie Formule thème Œuf cocotte aux pleurotes ☺☺☺ Bœuf mode aux carottes – Pomme purée ☺☺☺ Tarte tatin	Formule entrée + plat Plat – dessert ?? Cf document en ligne EDP (onglet Bts1 /marché de la restauration/bistronomie) Les cartes des brasseries parisiennes	Pour le 17/01 Pour le 2 recettes à prévoir pour menus n°5 Menus équilibrés Voir professeur sciences AET 40% de la ration journalière Travail par équipe de 2 Travail par équipe de 2	Filet de hareng pomme à l'huile Œuf cocotte aux pleurotes Crevettes croustillantes sauce tartare Ravioles de royan, crème de parmesan Moule frites Petit salé lentilles Saucisse bretonne , purée Chocolat liégeois Brioche perdue
21	17/01 Gr B	4	27	Application Céleri rémoulade Crevettes croustillantes sauce tartare ☺☺☺ Choucroute de la mer beurre blanc (poisson blanc + haddock + saucisse fumée)			

				☪☪☪ Profiteroles			
--	--	--	--	---------------------	--	--	--

THEME 2 : LE PERSONNEL AU CŒUR DU SYTEME							
22	24/01 25/01			<i>Examens blancs BTS</i>	<i>Commis</i>	<i>8h – 19h</i>	
23	31/01	5	33	<i>Visite ???</i>	<i>Qualification, formation, expérience</i>	<i>Fish and chips pomme frite sauce tartare (p38)</i>	
		6	39	<i>Intervention professionnels ??</i>	<i>Variabilité des fonctions et des tâches en cuisine</i>	<i>Mettre le saumon au sel</i>	
24	07/02 Gr A	7	44 45	Application : Menu 4 Saisons et labels Assiette nordique Blinis et crème fraiche aux herbes ☪☪☪ Poulet sauté chasseur Pommes noisette ☪☪☪ Pannequets à la mangue et caramel d'orange + 07/02 <i>Ou Mille-feuilles réinterprétée au Beurre Montaigu 07/02</i> + 14/02 <i>Tuile craquante citron au Miel de Corse si application</i>	<i>Obligations légales, démarche HACCP</i> Fiche 08 : Règles d'hygiène Fiche 09 : La sécurité	Assiette nordique Saumon fumé (maison – assemblage) Poulet sauté chasseur pomme noisette (volaille PAC – AOP)	Fiche 17 : les signes de qualité et l'origine des produits
25	14/02 Gr B	8	53		Fiche 13 : La communication avec la salle <i>Coordination salle cuisine</i>		En synthèse Détermination du menu
26 27	21/02 28/02			<i>Vacances d'Hiver</i>			

THEME 3 : LES SUPPORTS PHYSIQUES PERMETTANT L'ACTE CULINAIRE							
28	07/03	9	59	Travaux écrits en salle de classe Calcul apports nutritionnels sur les menus du 14 et 21/03 (2h en groupe autonome) Entré plat Ou plat dessert (cf. prof ESAE) Finaliser fiches techniques du 14 et 21/03 pour menus n°6 sans allergènes (arachide, gluten, lactose, vegan, végétarien, végétalien...).	<i>Les offres fixes, variables, mixtes et intitulés des plats</i>	<i>Escabèche de sardine en salade</i> <i>Tempura de sardines et sa compote de tomate</i>	

29	14/03 Gr A+B	10	65	PEDAGOGIQUE 11/04 Menu 6 Pensons aux allergènes ! <i>Gluten / Arachide/ Lactose</i> <i>Vegan</i> <i>Soupe carotte gingembre</i> <i>Cocotte de lentilles à l'œuf poché</i> <i>Parmentier patate douce</i> <i>Tarte pommes</i>	Calcul apports nutritionnels (cf prof ESAE)	
30	21/03 Gr A+B				Les obligations légales : <i>Agencement et implantation des locaux</i>	Fiche 06 : les Locaux Fiche 07 Marche en avant Fiche 11 Organisation du poste

THEME 4 : LES PRODUITS SUPPORT DE LA CREATION DE VALEUR							
31	28/03	11	71	Choisir les produits adaptés au système de production	<i>Chou à la crème (traditionnel, assemblage opportunité, assemblage)</i> <i>Ou sous vide (utilisable pour bts2 mercredi 29/03)</i>	<i>Visites brasserie ???</i> <i>Démo Elle et Vire Viroflay</i>	Fiche 16 : les gammes et conservation des produits
32	04/04	12	77	Réalisation d'un sujet d'examen 2h en autonomie Plats qui seront tirés au sort : 1. Quiches 2. Salade œuf poché , légumes taillés 3. Goujonnette de poissons, sauce émulsionnée froide ou chaude 4. Tarte amandine 5. Chou à la crème	La fiche technique – les feuilles de grammage <i>(prévoir fiches techniques pour menus 16 et 23/05)</i>		Fiche 19 La fiche technique – le coût matières
33	11/04						Fiche 18 : l'achat et les circuits d'approvisionnements
35	18/04	14	91	Synthèse réalisation pratique en autonomie du 04 et 11/04 Conseil de classe BTS2 MATIN		<i>Champignons de paris à la grecque</i> <i>Hamburger type fast food /collectivité / traditionnel</i> <i>Crème caramel / flamby</i>	Fiche 29 : La perception sensorielle et les descripteurs
35 36	25/04 02/05			Vacances de Printemps			
37	09/05			Visites ?			
38	16/05					• La fonction repas	

39	23/05			Menu 7 : La restauration rapide pédagogique <u>Croque poisson crudités</u> Sandwich jambon beurre Sandwich mozzarella légumes grillés Sandwich poulet, comté Club Sandwich Plat du jour Salade fraîcheur au fromage de chèvre Salade marinée ou poke bowl saumon	<i>Cette production permet d'appliquer les fiches vues dans l'année :</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Fiche technique • Les offres fixes et variables • Les systèmes de production • Les composantes de l'offre • La coordination salle - cuisine 	23/05 Conseil de classe 1sthr
40	30/05			A déterminer en fonction Des dates d'examens officielles et convocations extérieures des professeurs	<i>Dates 2022 STHR Pratiques : dès le 12/05 STHR Grand Oral : 20 au 26 juin BTS MHR Pratiques : 30/05 au 9/06 BTS MHR écrits : 14-15/06</i>		
41	06/06						
42	13/06						
43	20/06						

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	<i>Steak grillé pommes pont neuf tomates provençales haricots verts vapeur salade de pomme de terre aux herbes et aux pignons - salade niçoise Potage de potimarron et châtaignes Œuf mollet florentine Cassolette de poissons et fondue de poireaux / Blanc de pintade Forestière / Forêt noire Risotto volaille et champignons / Bûche aux agrumes Escalope de dinde à la crème, petits pois à la française Crème de volaille Agnès Sorel poisson poché classique et à court mouillement, œuf poché, fruit poché Escalope de saumon meunière épinards à cru Saumon grillé, carottes glacées au miel Pannequets à la mangue et caramel d'orange Feuilleté andouille et pommes / Escalope de volaille Vallée d'Auge Riz Pilaf / Tartelette aux pommes - Teurgoule Accras de morue / Colombo de volaille -Riz Créole /Tourment d'amour Duo de rouleau de printemps et beignets de crevettes Tarte aux pommes traditionnelle gâteau coulant au chocolat Tarte fine tomate chèvre – fougasse chorizo / Cuisse de lapin à la moutarde – Pomme Darphin / Eton mess Salade féta quinoa / Dorade grillée au fenouil – tagliatelle de légumes / Financier aux fraises</i>