

BTS 2 MHR OPTION B – PROGRESSION ANEE 2022-2023
--

Répartition des 11 H de cours :

- ✓ 4h Technologie Avec Mr André D 220
- ✓ 7h séance de travaux pratiques : mercredi 14h30 – 22h = 1h salle de classe + 6h cuisine + 30 mn de repas

Mercredi après midi application	
14h30 -15h30 (1)	Salle de classe : Finalisation écrit, organisation de travail, vérification marchandises élève chef
15h30- 18h30 (3)	Production
18h30 – 19h (30 mn)	repas
19h -21h (2)	Production et service
21h – 22h (1h)	Fin de service, rangement

Date	Technologie	Techniques associées <i>Salle de classe et/ou atelier ?</i>	Séance cuisine pédagogique <i>Mercredi – Gr 1-2</i>	Panier n° Plat commis	Techniques imposées	Menus application <i>Mercredi Groupe 2-1</i>
Lundi 12/09	Rentrée					
Du 12/09 Au 16/09	Atelier informatique Rechercher Rédiger les fiches techniques des premiers menus sous format imposé Word disponible sur EDP	Présentation de l'année Expliquer articulation pédagogique /application / technologie /synthèse	<i>Les légumes Taillages Cuissons Valeur ajoutée sur l'assiette Recherches au CDI sur idées originales, actuelles pour contextes multiples Réfléchir à un menu végétal pour le 05 et 12 avril</i>	Attendus de l'examen Cuisine Pâtisserie Traiteur Présentation fiche activité pour oral examen pratiques + propositions cocktail licence + marchés		<i>TP DEPLACE Semaine du goût 2022 : 10 au 16 /10 TP déplacé du samedi 15 et dimanche 16 octobre Marchés de Boulogne-Billancourt Week-end de la gastronomie</i>

<p>Du 19/09 Au 23/09</p>	<p>Chapitre 01 La cuisine française : approche historique</p>	<p>Recherches CDI et livres technologie sur thèmes abordés en pédagogique Finalisation</p>	<p><i>Les légumes Taillages Cuissons</i> <i>Valeur ajoutée sur l' assiette</i> <i>Recherches au CDI sur idées originales, actuelles pour contextes multiples</i> <i>Réfléchir à un menu végétal pour.....</i></p>		<p>TP DEPLACE <i>Semaine du goût 2022 : 10 au 16 /10</i> <i>TP déplacé du samedi 15 et dimanche 16 octobre</i> Marchés de Boulogne-Billancourt Week-end de la gastronomie</p>	
<p>Du 26/09 Au 30/09</p>	<p>Chapitre 02 Les nouvelles tendances et les produits non-consommables</p>	<p>d'un document de synthèse présenter à l'orale par l'élève chef (entraînement atelier</p>	<p><i>Les cuissons</i> <i>Sans brunissement : pocher, vapeur, court mouillement</i> <i>Sous vide</i> <i>Avec brunissement : Concentration Mixte</i></p>	<p>213 : Découper à cru une volaille Fond brun Paner à l'anglaise Cheese cake aux fruits</p>	<p>Menu n°1 Gr B <i>Tarama de champignons au vinaigre de poivre</i> <i>Maquereau fumé (FIEF)</i> <i>SCOR</i> <i>Fricassée de volaille au chorizo</i> <i>Pommes piment doux</i> <i>SCOR</i> <i>Cheese cake aux fruits</i></p>	
<p>Du 03/10 Au 07/10</p>	<p>Chapitre 03 L'approche internationale de la cuisine A terminer et à rendre</p>	<p>management)</p>	<p><i>Les cuissons</i> <i>Sans brunissement : pocher, vapeur, court mouillement</i> <i>Sous vide</i> <i>Avec brunissement : Concentration Mixte</i></p>	<p>Cocktail licence Jeudi 06 + Petits fours sucrés Choux sucrés Choux salés</p>	<p>Menu n°1 Gr A <i>Tarama de champignons au vinaigre de poivre</i> <i>Maquereau fumé (FIEF)</i> <i>SCOR</i> <i>Fricassée de volaille au chorizo</i> <i>Pommes piment doux</i> <i>SCOR</i> <i>Cheese cake aux fruits + MCCR ?</i></p>	

Du 10/10 Au 14/10	Chapitre 04 La réglementation et les procédures	Recherches CDI et livres technologie sur thèmes abordés en pédagogique Finalisation d'un document de synthèse présenter à l'oral par l'élève chef (entraînement atelier management)	<p><i>La pâtisserie</i></p> <p><i>Les pâtes sèches</i> <i>Brisée</i> <i>Sablée</i> <i>Feuilletée</i> (voir pour mise en place dessert application semaine suivante ou VAE)</p>	<p>229 : Tourte au poireau et Diot sauce Porto Lapin entier à valoriser Sauce gastrique Garniture légume de saison</p> <p>(commander lapin entier)</p>	<p>Menu n°2 Gr B</p> <p>Tourte aux poireaux et saucisse fumée sauce porto Ou Cocotte de cuisses de lapin aux pruneaux Ou Râble de lapin rôti , persillade de fruits secs Butternut gratinée Ou Plateau de fromages ou Chocolat noisette Crèmeux noisette, mousse chocolat lait et croustillant noisette.</p>	Tartine de rillettes de lapin avec avant
			Semaine du gout du 10 au 16/10	Samedi et dimanche / A CONFIRMER	MARCHES DE BOULOGNE	
Du 17/10 Au 21/10	Chapitre 05 L'organisation des tâches		<p><i>La pâtisserie</i></p> <p><i>Les pâtes sèches</i> <i>Brisée</i> <i>Sablée</i> <i>Feuilletée</i> (voir pour mise en place dessert application semaine suivante ou VAE)</p>	<p>229 : Tourte au poireau et Diot sauce Porto Lapin entier à valoriser Sauce gastrique Garniture légume de saison</p> <p>(commander lapin entier)</p>	<p>Menu n°2 Gr A</p> <p>Tourte aux poireaux et saucisse fumée sauce porto Ou Cocotte de cuisses de lapin aux pruneaux Ou Râble de lapin rôti , persillade de fruits secs Butternut gratinée Ou Plateau de fromages ou Jubilé d'orange Tuile craquante, marmelade orange, crème légère et glace chocolat</p>	<p>Réflexion et répartition des tâches pour le 14/12 : VAE Choix des plats + fiches techniques</p> <p>Fiches d'activité</p>

<p>Du 07/11 Au 11/11</p>	<p>Chapitre 06 Les matériels et équipements</p>		<p><i>La pâtisserie</i> <i>La pâte à chou salée sucrée</i> <i>Crèmes et appareil de base</i> <i>Anglaise</i> <i>Pâtissière et dérivés</i> <i>(voir pour mise en place</i> <i>dessert application semaine</i> <i>suivante ou VAE)</i></p>	<p>224 : Tarte fine boudin blanc sauce moutarde Farcir le suprême de volaille Réaliser une farce mousseline - Proposer une garniture à base de lentilles</p>	<p>Menu n°3 Gr B Tarte fine aux échalotes et boudin blanc sauce moutarde (EDP) ou Capuccino de champignons ou Pintade rôtie entière ou Ballotine de pintade Forestière Frites de Polenta ou Plateau de fromages Ou Pavlova aux fruits de saison</p>	<p><i>Siphon boudin blanc</i> <i>Philippe mille CDI</i> Vendredi 11 novembre Fiches d'activité Faire feuilletage</p>
<p>Du 14/11 Au 18/11</p>	<p>Chapitre 07 Les supports de vente et la communication</p>	<p>Recherches CDI et livres technologie sur thèmes abordés en pédagogique Finalisation d'un document de synthèse présenter à l'orale par</p>	<p><i>La pâtisserie</i> <i>La pâte à chou salée sucrée</i> <i>Crèmes et appareil de base</i> <i>Anglaise</i> <i>Pâtissière et dérivés</i> <i>(voir pour mise en place</i> <i>dessert application semaine</i> <i>suivante ou VAE)</i></p>	<p>224 : Tarte fine boudin blanc sauce moutarde Farcir le suprême de volaille Réaliser une farce mousseline - Proposer une garniture à base de lentilles</p>	<p>Menu n°3 Gr A Tarte fine aux échalotes et boudin blanc sauce moutarde (EDP) ou Capuccino de champignons ou Pintade rôtie entière ou Ballotine de pintade Forestière Frites de Polenta ou Plateau de fromages ou Palais mangue chocolat lait <i>Crèmeux chocolat lait, compotée mangue,</i> <i>croustillant, ganache montée chocolat lait</i></p>	

Du 21/11 Au 25/11	Chapitre 08 Les outils numériques	l'élève chef (entrainement atelier management)	<p><i>Les sauces émulsionnées chaudes</i></p> <p><i>Les beurres émulsionnés</i></p> <p><i>Jus et sauces à base de crustacés</i></p>	<p>240 : Verrine orange kiwis – Craquant orange</p> <p>Fileter les soles</p> <p>Réaliser une sauce émulsionnée instable</p> <p>Proposer une garniture à base de salsifis</p>	<p>Menu n°4 Gr B</p> <p>Soupe de poissons</p> <p>☞☞☞</p> <p>Filets de sole grillés sauce maltaise</p> <p>Ou</p> <p>Belle sole meunière pour deux</p> <p>Légumes de saison sautés</p> <p>☞☞☞</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Ou</p> <p>Textures de chicorée, glace Melilot (FIEF)</p> <p>Ou Verrine orange Kiwis</p>	Faire biscuit pour entremets desserts 13/12 1 sthr
Du 28/11 Au 02/12	Chapitre 09 Les denrées, outils et méthodes	Recherches CDI et livres technologie sur thèmes abordés en pédagogique Finalisation d'un document de synthèse présenter à	<p><i>Les sauces émulsionnées chaudes et froides</i></p> <p><i>Les beurres émulsionnés</i></p> <p><i>Jus et sauces à base de crustacés</i></p>	<p>240 : Verrine orange kiwis – Craquant orange</p> <p>Fileter les soles</p> <p>Réaliser une sauce émulsionnée instable</p> <p>Proposer une garniture à base de salsifis</p>	<p>Menu n°4 Gr A</p> <p>Soupe de poissons</p> <p>M☞☞☞</p> <p>Filets de sole grillés sauce maltaise</p> <p>Ou</p> <p>Belle sole meunière pour deux</p> <p>Légumes de saison sautés</p> <p>☞☞☞</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Ou</p> <p>Textures de chicorée, glace Melilot (FIEF)</p> <p>Ou Verrine orange Kiwis</p>	
Du 05/12 Au 09/12	Chapitre 10 L'optimisation et la maîtrise des coûts	l'élève chef (entrainement atelier management)	<p><i>Les farces : Les farces mousselines, maigres de légumes, taillées A pâté</i></p> <p><i>Production de terrines pour menus application et/ou VAE</i></p>	<p>249 : Tarte fine aux pommes</p> <p>Parer et cuire une lotte</p> <p>Réaliser une sauce crustacés</p> <p>Réaliser un risotto</p>	<p>Menu n°5 Gr B</p> <p>Assiette de poissons fumés</p> <p>Beurre à la fève Tonka et poivre de Madagascar</p> <p>☞☞☞</p> <p>Médaille de lotte à l'Armoricaine Risotto vert</p> <p>Ou</p> <p>Pavé de bœuf flambé sésame et poivre de Malabar</p> <p>☞☞☞</p> <p>Tarte fine aux poires et glace au poivre de Timut</p>	<p>Mardi 06/12</p> <p>Passage à l'oral des conduites de projets</p>

Du 12/12 Au 16/12	Chapitre 11 Les techniques culinaires	Recherches CDI et livres technologie sur thèmes abordés	<p><i>Les farces :</i> <i>Les farces mousselines, maigres de légumes, taillées A pâte</i></p> <p><i>Production de terrines pour menus application et/ou VAE</i></p>	249 : Tarte fine aux pommes Parer et cuire une lotte Réaliser une sauce crustacés Réaliser un risotto	<p>Menu n°5 Gr A</p> <p>Assiette de poissons fumés Beurre à la fève Tonka et poivre de Madagascar ☞☞ Médailillon de lotte à l'Armoricaine Risotto vert Ou Pavé de bœuf flambé sésame et poivre de Malabar ☞☞ Tarte fine aux poires et glace au poivre de Timut</p>	
Du 03/01 Au 07/01	Chapitre 12 L'externalisation	en pédagogique Finalisation d'un document de synthèse		Pâtisserie Les pâtes levées, poussées, montées	<p>Gr B</p> <p>Mise en place desserts + mignardises Voir pour monter des entremets et tartes qui seront servis ensuite</p>	
Du 09/01 Au 13/01	Chapitre 13 Démarche créative et mise en œuvre	présenter à l'oral par l'élève chef (entraînement atelier management)		Pâtisserie Les pâtes levées, poussées, montées	<p>Gr A</p> <p>Mise en place desserts + mignardises Voir pour monter des entremets et tartes qui seront servis ensuite</p>	Tigelles (bun italien – Diego Alary)
Du 16/01 Au 20/01	Chapitre 14 La qualité et la production de services A terminer et à rendre			Voir pour recettes fromages du 15 et 22/mars	<p>Menu n°6 Gr B</p> <p>Crème de citrouille -Espuma de hareng fumé ☞☞ Magret de canard aux clémentines Ou Rognons flambés à la Chartreuse ☞☞ Tagliatelles fraîches ☞☞ Plateau de fromages Ou Tarte citron, pesto à l'estragon</p>	Tarte Livre Alexia Duchêne)

		Organisation sur 4 jours				
Du 23 au 27/01	EXAMEN BLANC BTS 2 mhr cuisine	Pratiques : 2 jours : 6 le matin + 6 l'après-midi x 2 jours 5h30 d'épreuves = 8h -9h30 Ecrit // 9h30 – 13h30 13h 15h30 //15h30 – 19h30 Oraux sur 2 jours : 6 le matin + 6 l'après-midi sur 2 jours si 1 seul jury sur 1 journée si 2 jurys				
Du 30/01 Au 03/02	<i>Chapitre 15 Les techniques d'animation du point de vente A terminer et à rendre</i>	Recherches CDI et livres technologie sur thèmes abordés en pédagogique Finalisation d'un document de synthèse présenter à l'orale par l'élève chef (<i>entrainement atelier management</i>)	<i>Préparations de base : les poissons</i> <i>Riz risotto et céréales</i> <i>Semoules et polenta</i>	186 Œuf poché Florentine Valoriser le filet mignon Réaliser une garniture à base de polenta Réaliser une sauce à base de fruit	Menu n°7 Gr A Œuf mollets aux épinards (EDP) Ou Rosace de Jambon cru et pomme de terre Crème de comté (EDP) Mignon de porc en croute Sauce aux agrumes ou Carré d'agneau rôti aux herbes Flageolets à la livèche (ou estragon céleri branche) Plateau de fromages ou Tarte Tatin ré interprétée	Raclette Diego Alary p97
Du 06/02 Au 10/02	<i>Chapitre 16 La relation client et le parcours client A terminer et à rendre</i>		<i>Valoriser les poissons</i> <i>Riz risotto et céréales</i> <i>Semoules et polenta</i>	186 Œuf poché Florentine Valoriser le filet mignon Réaliser une garniture à base de polenta Réaliser une sauce à base de fruit	Menu n°7 Gr B Œuf mollets aux épinards (EDP) Ou Rosace de Jambon cru et pomme de terre Crème de comté (EDP) Mignon de porc en croute Sauce aux agrumes ou Carré d'agneau rôti aux herbes Flageolets à la livèche (ou estragon céleri branche) Plateau de fromages ou La pomme en textures	

Du 13 au 17 février	<p>Chapitre 17 La gestion du personnel A terminer et à rendre</p> <p>Fiches d'activité</p>	<p>EXAMENS BLANCS ECRITS</p> <p>Commander pains au boulanger 3 à 4 sortes pour repas fromages du 08/15 mars</p>				
Du 06 au 10 mars	<p>Chapitre 18 L'ingénierie des locaux et les obligations réglementaires</p>	<p>08/03 + fiches techniques thème végétal du 05 et 12/04 à rendre</p> <p>Recherches CDI et livres technologie sur thèmes abordés en pédagogie</p>	<p>Valoriser les pièces de viande</p> <p>Les sauces brunes sucrées salées</p> <p>Les liaisons avec et sans protéines</p>		<p>Menu n°8 Gr A</p> <p>Repas pains Et fromages cuisinés</p> <p>La grande assiette de fromages cuisinés</p> <p>Salade et cromesquis ☞☞</p> <p>Une tartine régionale ☞☞</p> <p>Verrine de fruits de saison en chutney épicée</p>	<p>Bleu (de Sassenage). Faisselle. Reblochon. Tomme de Savoie. Abondance.</p> <p>Commander pains au boulanger</p> <p>3 à 4 sortes</p>
Du 13 au 17 mars		<p>Finalisation d'un document de synthèse présenter à l'oral par l'élève chef (entraînement atelier management)</p>	<p>Valoriser les pièces de viande</p> <p>Les sauces brunes sucrées salées</p> <p>Les liaisons avec et sans protéines</p>		<p>Menu n°8 Gr B</p> <p>Repas pains Et fromages cuisinés</p> <p>La grande assiette de fromages cuisinés</p> <p>Salade et cromesquis ☞☞</p> <p>Une tartine régionale ☞☞</p> <p>Verrine fruits de saison en chutney épicée</p>	<p>Travail sur les fiches techniques des thèmes : végétal et traiteur et pâtisseries</p> <p>Commander pains au boulanger</p> <p>3 à 4 sortes</p>

<p>Du 20/03 Au 24/03</p>			<p><i>Valoriser les volailles et gibiers</i></p> <p><i>Les jus et fonds bruns de volaille</i></p> <p><i>Les croûtes modernes, comestibles et non Les panures</i></p>	<p>230 : Soupe froide asperge chorizo Appliquer deux cuissons à la caille ou au pigeon Réaliser un jus court épicé Garniture à base de semoule</p>	<p>Menu n°9 Gr A Crème froide d'asperge et chorizo Ou Fraicheur de maquereau mariné, petits pois frais ☞ Pigeon grillé ou rôti à la Diable Freekeh et légumes façon couscous ☞ Plateau de fromages Ou Poire caramel fève de tonka.</p>	<p><i>Id : Ebook Thierry Marx Caille conique petits pois, couscous de céleri</i></p>
<p>Du 27/03 Au 31/03</p>		<p>Fiches d'activité</p>	<p><i>Valoriser les volailles et gibiers</i></p> <p><i>Les jus et fonds bruns de volaille</i></p> <p><i>Les croûtes modernes, comestibles et non Les panures</i></p>	<p>230 : Soupe froide asperge chorizo Appliquer deux cuissons à la caille ou au pigeon Réaliser un jus court épicé Garniture à base de semoule</p>	<p>Menu n°9 Gr B Crème froide d'asperge et chorizo Ou Fraicheur de maquereau mariné, petits pois frais ☞ Pigeon grillé ou rôti à la Diable Freekeh et légumes façon couscous ☞ Plateau de fromages ou <i>Tarte aux citrons revisitée</i></p>	
<p>Du 03/04 Au 07/04</p>			<p>Entrainement sujet thématique examen temps imparti</p>	<p>Menu n°10 Gr A Dîner à thème : L'univers végétal</p> <p>Idées Alexia Duchêne : Bouillon de légumes orge et pesto d'amandes Gnocchi de pomme de terre, agrumes et raifort Panna cotta petits pois fraises Céréales – légumineuses -Marcon : Galette de petits épeautre , jeunes légumes Nadia Sammut : Beurre végétal Gâteau chocolat huile d'olive /Pâte à chou sarrasin, riz, pdt Ravioles de châtaignes Emmanuel Jarry : Crêpes parmentier https://www.les-mauvaises-herbes.fr/?lang=fr#map RESTAURANT LES MAUVAISES HERBES - LYON</p>		

Du 10/04 Au 14/04			Entrainement sujet thématique examen temps imparti		Menu n°10 Gr B Dîner à thème : L'univers végétal	Lundi 10/04 : Pâques
Du 17/04 Au 21/04	Rendu Dossier E5 Compte rendu de stage format papier + pdf en 3 exemplaires reliés		Entrainement sujet thématique examen temps imparti		Menu n°11 Gr A Traiteur et pâtisseries Epaule d'agneau confite et légumes secs	
Du 09/05 Au 12/05				Entrainement oral dossier compte rendu de stage	Menu n°11 Gr B Traiteur et pâtisseries	

	Effectif complet - // - 8 TP pour les alternants / 8 semaines de cours
	Présence des pâtisseries