

BTS 1 ère Année MHR - 2022 -2023

<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 (1h)ou cuisine et restaurant pédagogique

+ Préparation des documents écrits du TP semaine suivante

RENTREE : 12 septembre



Alternant présent en cours

MCCDR EN STAGE

Dates Groupe	TECHNOLOGIE				TRAVAUX PRATIQUES / ATELIERS			
14/09	Ateliers savoir être / Test méthode de travail / Rencontre avec BTS2 : retours d'expérience / Echanges avec professionnels							
15/09	Marché bastille : Achats avec 10 € de produits de saisons pour réaliser le déjeuner / Présentation programme, fonctionnement enseignement professionnel							
16/09	Visite Musée de la Manufacture de Sèvres – Exposition tous à table / Déjeuner pique nique Parc de St Cloud							
	CH	Intitulés	Page	Attendus selon le référentiel	Dates	Ateliers	Dates	Menu
22/09	1	Les nouvelles tendances et l'organisation des structures de restauration <i>A terminer A imprimer A rendre la semaine suivante</i>	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	22/09	Suite et Fin chapitre 01 Exposés CONNAISSANCE PRODUITS Les labels de qualité	29/09	Salade de légumes confits -edp <i>~ ~ ~ ~ ~</i> Filet de saumon en croûte d'herbes, sauce Vierge Légumes fondants de saison <i>~ ~ ~ ~ ~</i> Déclinaison pomme et coing
06/10	4	Le personnel en cuisine <i>A terminer A imprimer A rendre la semaine suivante</i>	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	06/10	Cocktail licence Cuisson pocher Blanquette de dinde Exposés CONNAISSANCE PRODUITS Le veau	13/10	Gratinée à l'oignon traditionnelle -edp <i>~ ~ ~ ~ ~</i> Blanquette de veau aux champignons Tagliatelles fraîches <i>~ ~ ~ ~ ~</i> Puzzle de fruits d'automne rôtis aux épices.

				<p>Identifier la structure du personnel en fonction des concepts</p> <p>Qualifier et planifier la production en fonction des contraintes délais/qualité/coûts pour en assurer une certaine qualité.</p>				<i>Sorbet piña colada (Mccdr)</i>
20/10	7	<p>La rédaction et l'adaptation des supports de vente</p> <p><i>A terminer</i> <i>A imprimer</i> <i>A rendre la semaine suivante</i></p>	53	<p>Appréhender les contraintes de formalisation d'un support de communication à destination de la clientèle (carte des mets et des boissons, room service...) : SHR ???</p> <p>concept, support, format, logo, prestations, charte graphique, législation, intitulés...</p> <p>Utiliser les différents supports axes et nomades, pouvant aider, faciliter la production de services (logiciels, applications, équipements programmables, connectés...</p>	20/10	<p>Cuisson sauter, rôtir, griller</p> <p>Exposés CONNAISSANCE PRODUITS</p> <p>Les poissons</p>	10/11	<p>Menu de réserve Journée pédagogique</p> <p>Crème de potiron, châtaignes et fourme d'Ambert</p> <p><i>~ ~ ~</i></p> <p>File de Lieu jaune rôti, Beurre blanc à l'anis</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p><i>~ ~ ~</i> (Mccdr)</p> <p>Cheese cake citron vert canneberges Granola à l'avoine et kasha croustillant</p>
17/11	13	<p>La gestion des flux d'approvisionnement et le choix des fournisseurs</p> <p><i>A terminer</i> <i>A imprimer</i> <i>A rendre la semaine suivante</i></p>	109	<p>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.</p> <p>Appréhender les documents supports des flux d'approvisionnement, commerciaux...</p> <p>Identifier et quantifier les besoins (grammages, rendements...).</p> <p>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</p>	17/11	<p>Cuissons mixtes Cuire en ragoût</p> <p>Exposés CONNAISSANCE PRODUITS</p> <p>L'agneau</p>	24/11	<p>Quiche Océane</p> <p><i>~ ~ ~</i></p> <p>Navarin d'agneau aux épices d'orient</p> <p>Semoule et boulgour aux fruits secs</p> <p><i>~ ~ ~</i></p> <p><u>Moelleux châtaignes poires et figues (Edp)</u></p>
01/12	14	<p>La fiche technique et le calcul des coûts en cuisine</p>	119	<p>Identifier, collecter et analyser les données liées aux coûts (grammages des produits servis, durées de cuisson, de préparation, coût à la chambre louée...)</p> <p>Transformer les données collectées en coût de</p>	01/12	<p>Les pâtes sèches Sablée, brisée, feuilleté (Fonçage au koma)</p>	08/12	<p><i>Œuf mollet Florentine et saumon</i></p> <p><i>~ ~ ~</i></p> <p>Filet de poulet sauté à la bière Mousseline de carottes au cumin – Pomme Boulangère</p>

		<i>A terminer A imprimer A rendre la semaine suivante</i>		production (matières premières, frais de personnel, frais généraux) Distinguer la structure des coûts selon les concepts de production de services – Déterminer les coûts matières		Exposés CONNAISSANCE PRODUITS Les œufs		<i>~ ~ ~ ~ ~</i> <u>Sablé praliné citron</u>
15/12	15	Les techniques de cuisine et leurs évolutions <i>A terminer A imprimer A rendre la semaine suivante</i>	127	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	15/12	Exposés CONNAISSANCE PRODUITS Les mollusques et crustacés ET NETTOYAGES	19/01	<i>Mousse d'avocat, crevettes et pamplemousses, sablé parmesan</i> <i>~ ~ ~ ~ ~</i> <i>Sauté de bœuf gingembre et citron vert</i> <i>Wok de légumes</i> <i>~ ~ ~ ~ ~</i> <i>Oeufs à la neige</i> <i>jesuites edp</i> <i>+ dessert du jour</i> <i>Jeanne d'Arc</i>
05/01	16	La qualité et son évaluation <i>A terminer A imprimer A rendre la semaine suivante</i>	137	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	05/01	Exposés CONNAISSANCE PRODUITS Les produits laitiers Les légumes Les saisons	26/01	EXAMENS BLANCS BTS 2 MHR Commis Mardi et mercredi 24-25 : épreuves cuisine Jeudi et vendredi midi 26-27 épreuves restaurant
12/01	17	Le client au cœur de l'entreprise d'hôtellerie-restauration <i>A terminer A imprimer A rendre la semaine suivante</i>	145	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.	12/01	Exposés CONNAISSANCE PRODUITS Le bœuf	09/02	<i>Crème de cresson</i> <i>Croustillant de chèvre</i> <i>~ ~ ~ ~ ~</i> <i>Côte d'agneau double , jus au café</i> <i>Salsifis et champignons sautés</i> <i>~ ~ ~ ~ ~</i> <i><u>Polenta orange safran –</u></i> <i><u>cookie orange (EDP)</u></i>

				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.			<i>Ile flottante</i> <i>Ou dessert jeanne d'Arc</i>
02/02	18	Les moyens et les outils de la communication interne <i>A terminer</i> <i>A imprimer</i> <i>A rendre la semaine suivante</i>	153	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	02/02	Exposés CONNAISSANCE PRODUITS Le porc	<i>Endives au caramel d'oranges</i> <i>quinoa noix roquette</i> Edp Jambon Serrano à la tranche <i>~ ~ ~</i> <i>Taku sando comme un fish and chips</i> (Diego Alary) + mignon de porc en fish and chips <i>~ ~ ~</i> <i>Baba intensément gourmand.</i>
16/02	19	Le système d'information MEHMS (début chapitre) <i>A terminer</i> <i>A imprimer</i> <i>A rendre la semaine suivante</i>	161	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	16/02	Exposés CONNAISSANCE PRODUITS Les fruits, les saisons	(Diego Alary) <i>Crispy chou-fleur Faisselle aux herbes</i> <i>~ ~ ~</i> <i>Cordon bleu en ballotine</i> <i>Mesclun de saison</i> <i>Frites de patate douces</i> + pomme pont Neuf <i>~ ~ ~</i> <i>Mangue Coco et sésame noir</i>
16/03	20	La responsabilité sociétale des entreprises <i>A terminer</i> <i>A imprimer</i> <i>A rendre la semaine suivante</i>	169	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	16/03	Exposés CONNAISSANCE PRODUITS Les volailles Menu initial	Voir si menu avec Pierre Jacquemet <i>Menu en ligne MDBC :</i> Bavarois végétal et Crumble de cheddar <i>~ ~ ~</i> Carré de porc à l'aigre douce

)		Minestrone de légumes – Pesto à l'ail des ours <i>~~~~~</i> <u>Croustillant de poisson légumes au curry</u> (EDP) lieu jaune <i>~~~~~</i> Ile flottante gaspacho d'ananas mangue-passion (Mccdr)		Fricassée de légumes du moment <i>~~~~~</i> Vacherin
30/03				Fiches produits et chapitres en attente ou non terminés	30/03	Exposés CONNAISSANCE PRODUITS Sortie ferme ?		

TECHNOLOGIE

Anticiper le travail par binôme /trinôme - Prévoir 1h pour finaliser le travail en salle de classe

CONNAISSANCE PRODUITS -

- 1- Les qualités physiques, le mode de production, les origines, la saisonnalité des denrées
- 2- Définir les caractéristiques de qualité d'un produit utilisé en cuisine ou au restaurant
- 3- Identifier et valoriser les marqueurs régionaux en cuisine et au restaurant.
- 4- Identifier l'évolution et la diversité de l'offre alimentaire et agro-alimentaire en cuisine comme en pâtisserie
- 5- Déterminer les qualités organoleptiques d'une denrée par l'analyse sensorielle
- 6- Identifier les zones de stockage, les températures réglementaires de conservation

PLANNING FICHES PRODUITS

DATE	PRODUIT	ELEVE
06/10	Le veau	Exemples en ligne
20/10	Les poissons	ARGYROPOULOS Irina
17/11	L'agneau	COSSEC REMY
01/12	Les œufs	DEMIRTAS TAN BATIKAN
15/12	Mollusques et crustacés	MOREL Jules

CRITERES D EVALUATION	/20
Délai imparti	/3
Mise en page	/5
Orthographe	/2
Contenu	

15/12	Les crustacés	MOREL Jules
05/01	Les produits laitiers	PIANTONI Justine
	Les légumes - Les saisons	ROGER Ilan
12/01	Le bœuf	YAHGI Nadim
02/02	Le porc	ARGYROPOULOS Irina
16/02	Les fruits – les saisons	COSSEC REMY
16/03	Les volailles	PIANTONI Justine

Véracité des informations	/5
Présentation orale	/2

Document synthétique sur 1 à 2 pages maximum – sous forme de tableau- Il ne s'agit pas d'un exposé

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

A partir du 08/12, 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)

MENUS BTS1 MHR2 2022-2023 – Jeudi soir

DATE	Gr		Menus
29/09	A	B	<p align="center"><u>Salade de légumes confits</u> -edp</p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p>Filet de saumon en croûte d'herbes, sauce Hollandaise - Légumes fondants de saison</p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p align="center">Déclinaison pomme et coing</p>
13/10	B	A	<p align="center"><u>Gratinée à l'oignon traditionnelle</u> edp</p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p>Blanquette de veau aux champignons <i>et légumes fondants (dans blanquette)</i></p> <p align="center">Tagliatelles fraîches</p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p align="center">Puzzle de fruits d'automne rôtis aux épices</p> <p align="center">Sorbet piña colada</p>
10/11	A	B	<p>Journée pédagogique : menu de réserve</p> <p>Crème de potiron, châtaignes et fourme d'Ambert</p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p>Filet de Lieu jaune rôti, Beurre blanc à l'anis</p> <p align="center">Polenta crémeuse</p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p align="center">Cheese cake citron vert canneberge</p> <p align="center">Granola à l'avoine et kasha croustillant</p>
24/11	B	A	<p align="center">Quiche Océane</p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p>Navarin d'agneau aux épices d'orient</p> <p align="center"><i>Semoule et boulgour aux fruits secs</i></p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p align="center"><u>Moelleux châtaignes poires et figues</u> (Edp)</p>

DATE	Menus
08/12	<p align="center">Œuf mollet Florentine</p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p align="center">Filet de poulet sauté à la bière</p> <p align="center">Mousseline de carottes au cumin –</p> <p align="center"><i>Pomme Boulangère</i></p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p align="center"><u>Sablé praliné citron</u></p>
19/01	<p align="center">Mousse d'avocat aux pamplemousses,</p> <p align="center">Sablé parmesan</p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p align="center">Sauté de bœuf gingembre et citron vert</p> <p align="center">Wok de légumes</p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p align="center"><u>Œufs à la neige jésuites</u> edp</p> <p align="center">Ou Dessert Jeanne d'arc</p>
26/01	Examen blanc bts2 mhr
09/02	<p align="center">Crème de cresson</p> <p align="center"><i>Croustillant au chèvre</i></p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p align="center">Côte d'agneau double, jus au café</p> <p align="center">Salsifis et champignons sautés</p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p align="center"><u>Polenta orange safran – cookie orange</u></p>

DATE	Menus
09/03	<p align="center"><u>Endives au caramel d'oranges</u></p> <p align="center"><u>quinoa noix roquette</u> Edp</p> <p align="center"><i>Jambon Serrano à la tranche</i></p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p align="center">Taku sando comme un fish and chips (Diego Alary) // <i>+mignon de porc ??</i></p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p align="center"><i>Baba intensément gourmand.</i></p>
23/03	<p>(Diego Alary)</p> <p align="center">Crispy chou-fleur Faisselle aux herbes</p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p align="center">Cordon bleu en ballotine</p> <p align="center">Mesclun de saison</p> <p align="center">Frites de patate douces</p> <p align="center"><i>+ pomme pont Neuf</i></p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p align="center"><i>Mangue Coco et sésame noir</i></p>
06/04	<p align="center">A voir si menu avec P Jacquemet : Chef restaurant : Le pinceau paris 20°</p> <p align="center"><i>Menu en ligne sur site :</i></p> <p align="center"><i>Bavarois végétal et Crumble de cheddar</i></p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p align="center"><i>Carré de porc à l'aigre douce</i></p> <p align="center"><i>Fricassée de légumes du moment</i></p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p align="center"><i>Vacherin</i></p> <p align="center"><i>Poitrine de porc rôtie, écrasé de butternut, salsa pomme noix (yotam)</i></p> <p align="center"><i>Goujonnettes de pintade en croûte de pain d'épices – ketchup Maison</i></p> <p align="center">~ ~ ~</p> <p align="center"><i>Risotto d'orge au cresson et salade d'asperges au pecorino (Yotam)</i></p>

--	--	--	--

--	--

Minestrone de légumes –
Pesto à l'ail des ours



Croustillant de poisson légumes au curry
(EDP)



*Ile flottante gaspacho d'ananas mangue-
passion*