

1^{ère} SEQUENCE = 6 séances

Semaine	Dates	ATA		
		Mardi 8h30 – 10h30 Salle de classe	Mardi 15h 19h Sainte Thérèse	
		OBJECTIFS DE LA SEANCE	PLATS REALISES / TECHNIQUES ETUDIEES	
1	04/09 au 08/09	05/09	<p>Prise de contact</p> <p>Présentation des objectifs de l'année et de l'organisation des séances de travaux pratiques</p> <p>Nature des stages</p> <p><u>Premiers thèmes :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La tenue professionnelle 2. Le Matériel en cuisine 3. Les Locaux, 4. Le Stockage : <p>✓ Techniques de maintien en température, ✓ Techniques de refroidissement</p>	<p>Méthode H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point).</p> <p>Guide des bonnes Pratiques d'Hygiène</p> <p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bon de commande • Fiches techniques • Progression de travail • Analyse sensorielle
2	11/09 Au 15/09	12/09	<p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bon de commande • Progression de travail • Fiches techniques 	<p>Visite des locaux techniques ???</p> <p>Le Nettoyage des Locaux</p> <p>Les produits d'entretien</p>
3	18/09 Au 22/09	19/09	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'organisation du poste de travail la Marche en avant 2. Les couteaux <p>Les taillages de base (1)</p> <p><u>Documents professionnels à rédiger (fiches techniques) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bon de commande • Progression de travail 	<p>Tomate macédoine vinaigrette/macédoine</p> <p>☞</p> <p>Tailler une macédoine</p> <p>Monder une tomate</p> <p>Cuire un légume à l'anglaise</p> <p>Cuire un œuf dur</p> <p>Réaliser une vinaigrette</p>
4	25/09 Au 29/09	26/09	Semaine intégration ???	
5	02/10 Au 06/10	03/10	<p>Adaptation des techniques culinaires en fonction de l'évolution équipements et des produits alimentaires</p> <p>En fonction des produits</p> <p>Utilisation des produits alimentaires intermédiaires.</p> <p>Utilisation des additifs alimentaires</p> <p>Les taillages de base (2)</p> <p>Pocher</p> <p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bon de commande • Progression de travail • Fiches techniques 	<p>Œuf poché niçoise</p> <p>☞</p> <p>Suer un légume</p> <p>Ratatouille / tian / petits farcis</p> <p>Analyse sensorielle</p>
6	09/10 Au	10/10	<p>Les pâtes de base (1)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Brisée, sablée, feuilletée 	<p>Quiche aux champignons</p> <p>☞</p>

	13/10		<u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> Bon de commande Progression de travail Fiches techniques <i>Réunion parents 05/10 -18h</i>	Sablés Torta caprese (Erasmus days) Pâte brisée : variantes Pâte sablée et sucrée : variantes Abaisser, fonder une quiche
7	16/10 Au 20/10	17/10	Evaluation pratique – ANNULEE – Réseau d'eau contaminée en cuisine <u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> Bon de commande Progression de travail Fiches techniques 	Réalisation d'un plat simple avec les techniques vues depuis le début de l'année <i>Arrêt des notes</i> <i>Conseil semi-semester</i>
8-9	23/10 Au 05/11		Vacances de la toussaint	

2nde SEQUENCE = 6-7 séances

Semaine	Dates	ATA		
		Mardi 8h30 – 10h30 Salle de classe	Mardi 15h 19h Sainte Thérèse	
		OBJECTIFS DE LA SEANCE	PLATS REALISES / TECHNIQUES ETUDIEES	
10	06/11 Au 10/11	07/11	<p><u>Les pâtes de base (2)</u></p> <p>Levées</p> <ul style="list-style-type: none"> À base de levure de boulanger, De levure chimique, De blanc d'œufs <p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Bon de commande Fiches techniques 	<p><u>Atelier 1 :</u> Biscuit cuillère (8) ou Biscuit roulé compote (8) ou Biscuit de Savoie (8)</p> <p><u>Atelier 2 :</u> Génoise (20)</p> <p><u>Atelier 3 :</u> Marbré (8) ou Cake petit prince (8) ou madeleines (8)</p>
11	13/11 Au 17/11	14/11	<p><u>Les pâtes de base (3)</u></p> <p>Pâte à chou.</p> <p>Les liaisons base d'amidon</p> <p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Bon de commande Fiches techniques 	<p>Chou chantilly / pâtissière</p> <p>☞</p> <p>Réaliser une pâte à chou Coucher et garnir des choux Monter une crème chantilly Réaliser une crème pâtissière</p> <p>Gnocchi Parisienne</p> <p>☞</p> <p>Façonner des gnocchis à base de pâte à chou Sauce béchamel</p>

12	20/11 Au 24/11	21/11	<p><u>Les pâtes de base (4)</u></p> <p>Les pâte à crêpes (Pancake potiron)</p>	<p><i>Crème de choux fleurs (démonstration)</i></p> <p>☞</p> <p>Ficelle picarde</p>
----	----------------------	-------	---	--

			<u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bon de commande</i> • <i>Fiches techniques</i> 	<i>Réaliser un potage à base de légumes frais.</i> Sauter des crêpes Sauce béchamel Réaliser duxelles de champignons Gratiner
13	27/11 Au 01/12	28/11	Evaluation pratique <u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bon de commande</i> • <i>Progression de travail</i> • <i>Fiches techniques</i> 	Réalisation d'un plat simple avec les techniques vues depuis le début de l'année
14	04/12 Au 08/12	05/12	Les appareils et crème de base <ul style="list-style-type: none"> ✓ Crème anglaise, pâtissière ✓ Mousse chocolat, ganache ✓ Bavarois ✓ Crème citron ✓ Meringues <u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bon de commande</i> • <i>Progression de travail</i> • <i>Fiches techniques</i> 	Bûche chocolat Biscuit roulé Ganache chocolat noir Crème au beurre Meringue française
15	11/12 Au 15/12	12/12 Exam en blanc écrits	Les cuissons (2) Généralités Les modes de cuissons Cuissons simple avec brunissement : sauter <u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bon de commande</i> Fiches techniques	Crème de lentilles <i>so</i> Cuisse de lapin à la bière Gratin de macaronis et salsifis Cuire et réaliser un potage à base de légumineuses. Sauter une volaille Cuire des salsifis
16	18/12 Au 22/12	19/12	Les cuissons (1) Cuisson sans brunissement : Pocher <u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bon de commande</i> • <i>Fiches techniques</i> 	Blanquette de dinde Carottes Vichy - Riz créole <i>so</i> Chouquettes Marquer en cuisson une blanquette (pocher) Etuver des légumes Cuire un riz créole Réaliser et coucher des choux
17 -18	23/12 Au 07/01		VACANCES DE NOEL	<i>Cuisinez en famille et partagez de bons moments</i>

3^{ème} SEQUENCE = 9-10 séances

Semaine	Dates	ATA	
		Mardi 8h30 – 10h30 Salle de classe	Mardi 15h 19h Sainte Thérèse

			OBJECTIFS DE LA SEANCE	PLATS REALISES / TECHNIQUES ETUDIEES
19	08/01 Au 12/01	09/01	<p><u>Les cuissons (2)</u> Généralités Les modes de cuissons Cuissons simple avec brunissement : sauter , sauter me</p> <p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bon de commande</i> • <i>Fiches techniques</i> 	<p>Escalope de volaille ou poisson Viennoise Pomme purée – Petits pois ☞ Marbré ou quatre quart (prévoir en plus pour forum)</p> <p>Paner à l'anglaise Sauter une volaille, un poisson Réaliser une pomme purée Cuire un légume vert à l'anglaise</p>
20	15/01 Au 19/01	16/01	<p>Mardi 16/01 : MEP accueil pro Mercredi 17/01 Jeudi 18/01 Vendredi 19/01 matin</p>	FORUM orientation / entreprises
21	22/01 Au 26/01	23/01	<p><u>Les cuissons (3)</u> Les cuissons mixtes : cuire en ragoût.</p> <p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bon de commande</i> • <i>Fiches techniques</i> 	<p>Navarin d'agneau Marengo ☞ Ile flottante Parer, détailler la viande Cuire en ragout Sauter des champignons, des lardons Cuire une crème anglaise Monter et pocher des blancs en neige</p>
22	29/01 Au 02/02	30/01	<p>Journée sociale : 8h30 – 16h Film : Bigger than us + Fresque du climat</p>	
23	05/02 Au 09/02	06/02	<p>Evaluation pratique 8h30 : Arrivée groupe 2 9h /10h : Ecrit // 10h-12h : production rangement nettoyage 12h30 Arrivée groupe 1 13h - 14h Ecrit // 14h - 16 h production rangement nettoyage</p>	Réalisation de deux plats simples avec les techniques vues depuis le début de l'année
24- 25	10/02 Au 25//02		Vacances d'hiver	
26- 27	26/02 Au 08/03		<p>Stage n° 1 restauration collective : 2 semaines</p>	
28	11/03 Au 15/03	12/03	<p><u>Les cuissons (3)</u> Les cuissons mixtes : cuire en ragoût.</p> <p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bon de commande</i> • <i>Fiches techniques</i> 	<p>Lasagnes de viandes et/ou légumes ☞ Crème caramel et/ou pot de crème vanille/chocolat</p> <p>Réaliser un ragoût à base de viande, à base de légumes Réaliser une béchamel Monter et cuire des lasagnes Réaliser et cuire un appareil à entremets à l'œuf Cuissons du sucre</p>

29	18/03 Au 22/03	19/03	<p>Les farces</p> <ul style="list-style-type: none"> - De légumes - De viandes, de poissons <p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bon de commande • Fiches techniques 	<p>Quenelle de volaille, coulis de légumes.</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Tartelette aux pommes</p> <p>Farce mousseline Façonner des quenelles, pocher. Réaliser une pâte brisée Foncer et cuire une tarte aux pommes Cuire une compote</p>
30	25/03 Au 29/03	24/03	<p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bon de commande • Fiches techniques 	<p>Pain de poisson et ou rillettes , sauce tartare</p> <p>Riz au lait</p> <p>Farce de poisson Sauce émulsionnée froide Dessert à base de riz</p>
31	02/04 Au 05/04	03/04	<p>Evaluation pratique EXAMEN BLANC Déroulement à confirmer 8h30 : Arrivée groupe 1 9h /10h : Ecrit // 10h-12h : production rangement nettoyage 12h30 Arrivée groupe 2 13h - 14h Ecrit // 14h - 16 h production rangement nettoyage</p>	
32-33	06/04 Au 21/04	Vacances de printemps		
34	22/04 Au 26/04	Semaine examen blanc EPREUVES ECRITES		
	29/04 Au 03/05	30/04	<p>Retour de stage : informations et échanges</p> <p>Développement durable</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Choix des produits ✓ Utilisation des ressources ✓ Actions contre le gaspillage ✓ Gestion des déchets <p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bon de commande • Fiches techniques 	<p>Pizza végétarienne</p> <p>Pâte levée Tailler et sauter des légumes Réaliser une concassée de tomates</p>
35	Fin des cours et arrêt des notes : 03/05			

4^{ème} SEQUENCE = STAGES

36-37-38	06/05 Au 24/05	Stage n° 2 restauration collective : 3 semaines	
39-40-41-42-43-44	27/05 Au 05/07	Stage optionnel 5 semaines	