

SEMAINES		Dates	En Salle de classe : dédié ATA à Molitor		ATA – ALBERT DE MUN
			OBJECTIFS DE LA SEANCE		Jeudi 14h30 – 19h30 (+/- 2h30 en ½ groupe)
					PLATS REALISES / TECHNIQUES ETUDIEES
2	RENTREE DES ETUDIANTS JEUDI 10 SEPTEMBRE				
3	14/09 Au 18/09	17/09 - 14h00 18h30 Classe entière	Présentation des objectifs de l’année et de l’organisation des séances de travaux pratiques Tenue professionnelle <u>Premiers thèmes :</u> 1. La tenue professionnelle 2. Le Matériel en cuisine 3. Les Locaux, 4. Le Stockage : ✓ Techniques de maintien en température, ✓ Techniques de refroidissement		
			<u>Documents à rédiger :</u> • Bon de commande • Progression de travail • Fiches techniques	Réalisation bon de commande et planification tomate macédoine	
4	21/09 Au 25/09		SEMAINE INTEGRATION		
	Lundi 21/09		Réunion Parents présentiel à 18h		
5	28/09 Au 02/10	01/10	Présentation des locaux techniques Lycée Albert de Mun – 2 rue d’Olivet - 75007 • Le Nettoyage des Locaux • Les produits d’entretien		1. L’organisation du poste de travail 2. la Marche en avant 3. Les couteaux
			Les grammages, pesées Fruits et légumes –		Salade de fruits frais
6	05/10 Au 09/10	08/10	Les taillages de base (1) Ciseler, émincer, monder, macédoine, brunoise, julienne, chiffonnade <u>Documents à rédiger :</u> • Bon de commande • Progression de travail		TOMATE MACEDOINE Tailler une macédoine Monder une tomate Cuire un légume à l’anglaise Cuire un œuf dur Réaliser une vinaigrette
			Les taillages de base (2) Ciseler, émincer, monder, macédoine, brunoise, julienne, chiffonnade <u>Documents à rédiger :</u> • Bon de commande • Progression de travail		SAMOSSAS DE LEGUMES Légumes émincés étuvés
8-9	17/10 au 01/11	VACANCES DE LA TOUSSAINT			

Arrêt des notes Conseil semi-semester 31 OCTOBRE pur conseil ½ trimestre semaine suivante

SEMAINES		Dates	En Salle de classe : dédié ATA à Molitor	ATA – ALBERT DE MUN
			OBJECTIFS DE LA SEANCE	Jeudi 14h30 – 19h30 (+/- 2h30 en ½ groupe)
				PLATS REALISES / TECHNIQUES ETUDIEES
10	02/11 au 06/11	05/11	Séance en salle de classe : LES CUISSONS - Généralités <i>Les modes de cuissons</i> Les cuissons (1) Cuisson sans brunissement : Pocher Travail sur les documents écrits	BLANQUETTE DE DINDE CAROTTES VICHY - RIZ CREOLE  Marquer en cuisson une blanquette (pocher) Étuver des légumes Cuire un riz créole
			<u>Documents à rédiger :</u> - Bon de commande - Fiches techniques	
11	09/11 Au 13/11	12/11	Séance en salle de classe : <i>Cuissons simples avec brunissement : sauter</i> Les cuissons (2) <u>Documents à rédiger :</u> - Bon de commande - Fiches techniques	CORDON BLEU DE VOLAILLE FRICASSEE LEGUMES DE SAISON (panais, pomme grenailles, oignons rouges)  Paner à l'anglaise Sauter avec panure Glacer à blanc les légumes
12	16/11 Au 20/11	19/11	Semaine dénutrition <i>Enrichir l'alimentation</i> Méthodes d'enrichissement Matières premières utilisées Potage à base de légume frais / légumineuses <i>Idées recettes : livrets semaine dénutrition</i>	Velouté de potimarron enrichi Flan de chou-fleur et brocolis Boudin noir aux pommes Cake de lentilles aux lardons Mousse chocolat mascarpone Verrine poire Hélène mousse vanille
13	24/11 Au 27/11	Semaine examens BLANC ÉCRITS : Mercredi 25/11 : écrit cuisine avec sujet santé publique 25/11		
		26/11	Les cuissons (2) Cuissons simples avec brunissement : sauter , sauter meunière <u>Documents à rédiger :</u> - Bon de commande - Fiches techniques	Escalope de poisson Grenobloise Pomme purée – Petits pois Sauter un poisson Réaliser une pomme purée Cuire un légume vert à l'anglaise
14	30/11 Au 04/12	03/12	Les cuissons (3) Séance en salle de classe : Les cuissons mixtes : cuire en ragoût. <u>Documents à rédiger :</u> - Bon de commande - Fiches techniques - Organisation de travail	Navarin d'agneau Marengo  Gâteau de semoule/RIZ Parer, détailler la viande Cuire en ragoût Sauter des champignons, des lardons Dessert amylacé au lait
15	07/12 Au 11/12	10/12	Les pâtes de base (1) Montées A base de blancs d'œuf et/ou air Les pâtes de base (1) Pâtes sèches	Biscuit roulé compote Biscuit de Savoie Gâteaux de Noël traditionnels : pain d'épices et en fonction des étudiants Sablés au gingembre, cannelle

SEMAINES		Dates	En Salle de classe : dédié ATA à Molitor	ATA – ALBERT DE MUN
			OBJECTIFS DE LA SEANCE	Jeudi 14h30 – 19h30 (+/- 2h30 en ½ groupe) PLATS REALISES / TECHNIQUES ETUDIEES
16	14/12 Au 18/12	17/12	<u>Plat festif Noël ?</u>	
17- 18	19/12 Au 03/01		VACANCES DE NOEL	Cuisinez en famille et partagez de bons moments
19	04/01 Au 08/01	07/01	Les pâtes de base (2) : Les pâtes sèches <u>Documents à rédiger :</u> - Bon de commande - Progression de travail	Quiche aux champignons 1. Pâte Brisée, 2. Abaisser, fonder une quiche Appareil à crème prise
20	11/01 Au 15/01	14/01	Les pâtes de base (3) Montées : A base d'air et/ou blanc en neige Poussées - A base De levure chimique - A base d'air <u>Documents à rédiger :</u> - Bon de commande - Fiches techniques	Atelier 1 : Génoise (18) Atelier 2 : Marbré (8) ou Cake petit prince (8) ou madeleines (8)
21	18/01 Au 22/01	21/01	Les pâtes de base (4) Pâte à choux. Les liaisons base d'amidon <u>Documents à rédiger :</u> - Bon de commande - Progression de travail	Chouquettes / Gnocchi  Crêpes au sucre
		23/01	PORTES OUVERTES SAMEDI 9h – 16h	
22	25/01 Au 29/01	26/01	Semaine sociale : Mardi	EDT Modifié
		28/01	Les appareils et crème de base ✓ Crème anglaise, pâtissière ✓ Mousse chocolat, ganache ✓ Meringues <u>Documents à rédiger :</u> - Bon de commande - Progression de travail	Chou chantilly / pâtissière Coucher et garnir des choux Monter une crème chantilly Réaliser une crème pâtissière Ile flottante
23	01/02 Au 05/02	4/02	MEP FORUM Et/ou	Crêpes au jambon et/ou endive Sauter des crêpes Sauce béchamel Gratiner
24- 25	06/02 AU 21/02		VACANCES DE FEVRIER (2 SEMAINES)	

SEMAINES		Dates	En Salle de classe : dédié ATA à Molitor	ATA – ALBERT DE MUN
			OBJECTIFS DE LA SEANCE	Jeudi 14h30 – 19h30 (+/- 2h30 en ½ groupe)
				PLATS REALISES / TECHNIQUES ETUDIEES
26	22/02 Au 26/02	25/02	MEP FORUM	
27	01/03 Au 05/03	04/03	Techniques dérivées et applications Réaliser un ragoût à base de viande, à base de légumes Réaliser une béchamel Monter et cuire des lasagnes Documents à rédiger : - Bon de commande - Fiches techniques - Organisation de travail	Lasagnes de viandes et/ou légumes Crème caramel
28	08/03 Au 12/03	11/03	Techniques dérivées et applications Documents à rédiger : - Bon de commande - Fiches techniques - Organisation de travail	Crêpes au jambon et/ou endive Sauter des crêpes Sauce béchamel Gratiner
29	15/03 Au 19/03	18/03	Techniques dérivées et applications Documents à rédiger : - Bon de commande - Fiches techniques - Organisation de travail	
30	22/03 Au 26/03	25/03	Evaluation pratique EXAMEN BLANC Déroulement à confirmer	Ex blanc par ½ demi-classe , tirage au sort ordre de passage Ecrit : 14h / 15h Pratique : 15h -17h Remise en état des locaux : 17h
31	30/03 Au 03/04	Lundi Pâques : 29/03 1/04	Evaluation pratique EXAMEN BLANC Déroulement à confirmer	
32 33	05/04 AU 18/04	VACANCES DE PRINTEMPS		
34	19/04 Au 23/04	22/04	Conception atelier culinaire santé publique : Thème à définir	
35	26/04 Au 30/04	29/04	Conception atelier culinaire santé publique : Thème à définir	
36	04/05 Au 07/05	06/05 : Ascension : Férié	Certification voltaire ???	Fin des cours et arrêt des notes : 05/05
37/40		10/05 au 04 juin (4 semaines) : stage restauration collective		
41/44		07 juin au 02 juillet (4 semaines) : stage santé publique		