

**1<sup>ère</sup> SEQUENCE = 6 séances**

Semaine	Dates	ATA		
		Mardi 8h30 – 10h30 Salle de classe	Mardi 15h 19h Sainte Thérèse	
		OBJECTIFS DE LA SÉANCE	PLATS RÉALISÉS / TECHNIQUES ÉTUDIÉES	
2	<b>RENTREE DES ETUDIANTS MERCREDI 11 SEPTEMBRE</b>			
3	16/09 Au 20/09	17/09	Prise de contact Présentation des objectifs de l'année et de l'organisation des séances de travaux pratiques Achat tenue professionnelle <u>Premiers thèmes :</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La tenue professionnelle</li> <li>2. Le Matériel en cuisine</li> <li>3. Les Locaux,</li> <li>4. Le Stockage :</li> </ol> ✓ Techniques de maintien en température, ✓ Techniques de refroidissement	
		18/09	<u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon de commande</li> <li>• Progression de travail</li> <li>• Fiches techniques</li> </ul>	Réalisation bon de commande et planification tomate macédoine
4	23/09 Au 27/09	24/09	<b>SEMAINE INTEGRATION</b>	
5	30/09 Au 04/10	01/10	Présentation des locaux techniques <i>Le Nettoyage des Locaux</i> <i>Les produits d'entretien</i>	2 x 2 h
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'organisation du poste de travail la Marche en avant</li> <li>2. Les couteaux</li> </ol> Les taillages de base (1)	<b>Tomate macédoine</b>  Tailler une macédoine Monder une tomate Cuire un légume à l'anglaise Cuire un œuf dur Réaliser une vinaigrette
6	07/10 au 11/10	08/10	<b>Les taillages de base (2)</b> Pocher <u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon de commande</li> <li>• Progression de travail</li> <li>• Fiches techniques</li> </ul>	<b>Œuf poché niçoise</b>  Suer un légume Ratatouille / tian / petits farcis  Fruit pochée (pomme , poire)
7	14/10 Au 18/10	15/10	<b>Les pâtes de base (1)</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brisée, sablée,</li> <li>2. Abaisser, fonder une quiche</li> </ol> <u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon de commande</li> <li>• Progression de travail</li> <li>• Fiches techniques</li> </ul>	<b>Quiche aux champignons</b>  <b>Sablés noisettes</b>

8-9	21/10 au 03/11	VACANCES DE LA TOUSSAINT	
-----	----------------------	--------------------------	--

*Arrêt des notes Conseil semi-semester*

10	04/11 au 08/11	05/11	<b>Les pâtes de base (2)</b> Montées - A base de blancs d'oeuf et/ou air	<b>Atelier 1 :</b> Biscuit cuillère enrichi Biscuit roulé compote Biscuit de Savoie
11	12/11 Au 15/11	12/11	<b>Semaine dénutrition</b> Enrichir l'alimentation <b>Les pâtes de base (2)</b> 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bon de commande</b></li> <li>• <b>Fiches techniques</b></li> </ul>	<b>Atelier 1 :</b> Génoise (25)  <b>Atelier 2 :</b> Marbré (8) ou Cake petit prince (8) ou madeleines (8)
12	18/11 Au 22/11	19/11	<b>Evaluation pratique</b>  <u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bon de commande</b></li> <li>• <b>Progression de travail</b></li> <li>• <b>Fiches techniques</b></li> </ul>	Réalisation d'un plat simple avec les techniques vues depuis le début de l'année

Réunion parents :

2<sup>nde</sup> SEQUENCE :7 séances

Semaine	Dates	ATA		
		Mardi 8h30 – 10h30 Salle de classe	Mardi 15h 19h Sainte Thérèse	
		OBJECTIFS DE LA SÉANCE	PLATS RÉALISÉS / TECHNIQUES ÉTUDIÉES	
13	25/11 Au 29/11	26/11	<b>Les pâtes de base (3)</b> Pâte à chou.  Les liaisons base d'amidon  <u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bon de commande</b></li> <li>• <b>Fiches techniques</b></li> </ul>	<b>Chou chantilly / pâtissière</b>  Réaliser une pâte à chou Coucher et garnir des choux Monter une crème chantilly Réaliser une crème pâtissière
14	02/12 Au 06/12	<b>Semaine examen BLANC ECRITS</b> Pas d'épreuve pratique : Un écrit		
15	09/12 Au 13/12	10/12	<b>Les pâtes de base (3)</b> Pâte à chou.  Les liaisons base d'amidon  <u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bon de commande</b></li> <li>• <b>Fiches techniques</b></li> </ul>	<b>Gnocchi Parisienne</b>  Façonner des gnocchis à base de pâte à chou Sauce béchamel

Semaine		Dates	ATA	
			Mardi 8h30 – 10h30 Salle de classe	Mardi 15h 19h Sainte Thérèse
			<b>OBJECTIFS DE LA SÉANCE</b>	<b>PLATS RÉALISÉS / TECHNIQUES ÉTUDIÉES</b>
16	1612 Au 20/12	17/12	<u>Les appareils et crème de base</u> ✓ Crème anglaise, pâtissière ✓ Mousse chocolat, ganache ✓ Bavarois ✓ Crème citron ✓ Meringues <u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon de commande</li> <li>• Progression de travail</li> </ul> Fiches techniques	<b>Bûche chocolat</b>  Biscuit roulé Ganache chocolat noir Crème au beurre Meringue française
17-18	23/12 Au 05/01		<b>VACANCES DE NOEL</b>	
19	06/01 Au 10/01	07/01	<u>Les pâtes de base (4)</u> Les pâte à crêpes  <u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon de commande</li> <li>• Fiches techniques</li> </ul>	<i>Crème de choux fleurs (démonstration)</i>  ☞ <b>Ficelle picarde</b> <i>Réaliser un potage à base de légumes frais.</i> Sauter des crêpes Sauce béchamel Réaliser duxelles de champignons Gratiner
20	13/01 Au 17/01	14/01	<b>FORUM DIETETIQUE</b>	
21	20/01 Au 24/01	21/01	<u>Les cuissons (1)</u> Cuisson sans brunissement : Pocher  <u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon de commande</li> <li>• Fiches techniques</li> <li>•</li> </ul>	<b>Blanquette de dinde Carottes Vichy - Riz créole</b> ☞ <b>Chouquettes</b> Marquer en cuisson une blanquette (pocher) Étuver des légumes Cuire un riz créole Réaliser et coucher des choux
22	27/01 Au 31/01	28/01	<u>Evaluation pratique</u> <u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon de commande</li> <li>• Progression de travail</li> <li>• Fiches techniques</li> </ul> <b>Fin janvier : Journée sociale ????</b>	Réalisation d'un plat simple avec les techniques vues depuis le début de l'année
23	03/02 Au 07/02	04/02	<u>Les cuissons (2)</u> Généralités Les modes de cuissons Cuissons simple avec brunissement : sauter  <u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon de commande</li> </ul> Fiches techniques	<b>Crème de lentilles</b> ☞ <b>Cuisse de volaille à la bière Gratin de macaronis et salsifis</b> Cuire et réaliser un potage à base de légumineuses. Sauter une volaille Cuire des salsifis

24-25	<b>STAGE DE RESTAURATION COLLECTIVE N°1 DU 10 FEVRIER AU 21 FEVRIER : 2 semaines</b>
26	<b>Du 24/02 au 02/03 : Vacances de février (1 semaine)</b>

**3<sup>ème</sup> SEQUENCE : 6 séances**

Semaine		Dates	ATA	
			Mardi 8h30 – 10h30 Salle de classe	Mardi 15h 19h Sainte Thérèse
			<b>OBJECTIFS DE LA SÉANCE</b>	<b>PLATS RÉALISÉS / TECHNIQUES ÉTUDIÉES</b>
27	03/03 Au 07/03	04/03	<p><b><u>Les cuissons (3)</u></b> 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"> <li>• <i>Bon de commande</i></li> <li>• <i>Fiches techniques</i></li> </ul>	<p><b>Escalope de volaille ou poisson Viennoise</b> <b>Pomme purée – Petits pois</b> ☞</p> <p>Paner à l'anglaise Sauter une volaille, un poisson Réaliser une pomme purée Cuire un légume vert à l'anglaise</p>
28	10/03 Au 14/03	11/03	<p><b><u>Les cuissons (3)</u></b> Les cuissons mixtes : cuire en ragoût.</p> <p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bon de commande</i></li> <li>• <i>Fiches techniques</i></li> </ul>	<p><b>Navarin d'agneau Marengo</b> ☞ <b>Gâteau de semoule , crème anglaise</b> Parer, détailler la viande Cuire en ragout Sauter des champignons, des lardons Cuire une crème anglaise Dessert amylicé au lait</p>
29	17/03 Au 21/03	18/03	<p><b><u>Les cuissons (3)</u></b> Les cuissons mixtes : cuire en ragoût.</p> <p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bon de commande</i></li> <li>• <i>Fiches techniques</i></li> </ul>	<p><b>Lasagnes de viandes et/ou légumes</b> ☞ <b>Crème caramel et/ou pot de crème vanille/chocolat</b></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>

30	24/03 Au 28/03	25/03	<p><b>Evaluation pratique</b> <b>EXAMEN BLANC</b> <b>Déroulement à confirmer</b></p>	
31	31/03 Au 04/04	2/04	<p><b>Evaluation pratique</b> <b>EXAMEN BLANC</b> <b>Déroulement à confirmer</b></p>	
32	07/04 AU 11/04		<p><b>SEMAINE EXAMEN BLANC ECRITS</b></p>	
33 34	13/04 Au 27/04		<p><b>VACANCES DE PRINTEMPS</b></p>	
35	28/04 Au 02/05  Conseil de classe	29/04	<p><i>Liaisons Amylacés</i> <i>Farces, terrines</i></p> <p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bon de commande</i></li> <li>• <i>Fiches techniques</i></li> </ul>	<p><b>Pain ou quenelles de poisson, sauce tartare</b> <b>☞</b> <b>Riz au lait</b></p> <p><i>Farce mousseline</i> <i>Façonner des quenelles, pocher.</i> <i>Farce de poisson</i> <i>Sauce émulsionnée froide</i> <i>Dessert à base de riz</i></p>
36	05/05 Au 07/05	6/05	<p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bon de commande</i></li> <li>• <i>Fiches techniques</i></li> </ul>	<p><b>Réalisation 2024 – bts 1</b> <b>Pizza végétarienne / Focaccia</b></p> <p><i>Pâte levée</i> <i>Tailler et sauter des légumes</i></p> <p><b>Tarte aux fraises</b> <i>Pâte sablée, crème diplomate</i> <i>Réaliser une pâte brisée</i> <i>Foncer et cuire une tarte</i></p>
<p><b>Fin des cours et arrêt des notes : 09/05</b> <b>Jeudi 08/05 ! Ascension : Férié</b></p>				

**4<sup>ème</sup> SEQUENCE = STAGES**

37-38-39	12/05 Au 30/05	<p><b>STAGE N° 2 RESTAURATION COLLECTIVE :</b> <b>3 SEMAINES</b></p>
40-41-42-43-44-45	02/06 Au 04/07	<p><b>STAGE OPTIONNEL :</b> <b>5 SEMAINES</b></p>