



1^{ère} SEQUENCE = 6 séances

SEMAINES JOUR séance <i>Jeudi 15h00 19h00</i>		OBJECTIFS DE LA SÉANCE		PLATS RÉALISÉS / TECHNIQUES ÉTUDIÉES
RENTREE DES ETUDIANTS MERCREDI 04 SEPTEMBRE				
1	02/09 au 06/09	05/09 15h -17h	Présentation programme année Explication déroulement, organisation séances, épreuve CCF Thèmes récurrents : dénutrition, diabète, végétarien, sans sel, enfants, textures, allergènes,	<u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Bon de commande • Progression de travail • Fiches techniques réaliser documents écrits pour semaine suivante
2	09/09 au 13/09	12/09	Séance révision menu n°1 Techniques : Taillages: ciseler cuisson simple : sauter Sauce émulsionnée froide : mayonnaise Pâte de base : pâte brisée sucrée	Club Sandwich  Sablé aux pommes
3	16/09 Au 20/09	19/09	Techniques : Taillages : Emincer, ciseler Cuissons : Sauter Sauce : liaison glucidique (béchamel) ; coulis de légumes Pâte de base : Pâte à chou	Lasagnes de légumes  Chouquettes
4	23/09 Au 27/09	26/09	SEMAINE INTEGRATION et/ou congrès AFDN (5 étudiants)	
5	30/09 Au 04/10	03/10	<u>Enfant 10 ans – classe verte Coélique (v010-05)</u>	Escalope de volaille panée, gratin de courgettes Biscuit de Savoie
6	07/10 au 11/10	10/10	<u>Légumes secs et diabétique (v02-02)</u>	Entrée à base de légumes secs Poissons papillote Semoule au lait (20 g glucides/ portion)
7	14/10 Au 18/10	17/10 Semaine Erasmus	<u>Sujet Semaine dénutrition (v03-04)</u>	<i>Adaptation potage enrichi Gâteau anniversaire résident EHPAD</i>
8-9	21/10 au 03/11	VACANCES DE LA TOUSSAINT Lundi 21/10 : SIAL – Visite professionnelle obligatoire – badge entrée fourni		
10	04/11 au 08/11	07/11	<u>Semaine examen blanc</u> Epreuve ATA EXAMEN blanc - Plats 2023-2024	
11	12/11 Au 15/11	14/11	<u>Alimentation du sportif (v07-04)</u>	Cuisse de poulet en fricassée aux carottes – Riz Tartelette aux fruits

				<i>Fiche technique hygiene crème pâtissière</i>
12 A 16	18/11 Au 22/11	19/11	<i>Stage thérapeutique n°1 18 novembre au 20 décembre 5 semaines</i>	
17 18	21/12 au 05/01	VACANCES DE NOEL		

2nde SEQUENCE :5- 6 séances

SEMAINES JOUR séance <i>Jeudi 15h00 19h00</i>		OBJECTIFS DE LA SÉANCE	PLATS RÉALISÉS / TECHNIQUES ÉTUDIÉES
19	06/01 Au 10/01	09/01 <i><u>Adaptation hyposodée / cardiologie</u> (v02-03) (voir pour production FORUM)</i>	Plat de poisson , riz Éclair , crème pâtissière
20	13/01 Au 17/01	16/01 FORUM DIETETIQUE 15 au 16 janvier	
21	20/01 au 24/01	23/01 <i><u>Personne âgée : ostéoporose, constipation</u> (v010-01)</i>	Tarte oignon et fromage avec liaison glucidique Semoule au lait riche en fibres
22	27/01 au 31/01	30/01 <i><u>Insuffisance rénale</u> (v010-03)</i>	Sauté de dinde aux lentilles Riz pilaf Crème renversée au caramel
23	03/02 au 07/02	06/02 <i>Promouvoir alimentation végétarienne restauration collective (voir Séance avec Chef George V)</i>	Quiches ou salades Dessert à base de fruits frais
24	10/02 au 14/02	14/02 <i>Diabète gestationnel</i>	Papillote poisson – Légumes Tarte aux pommes
25	15/02 au 23/02	VACANCES D'HIVER	
26 30	24/02 au 28/03	<i>Stage thérapeutique n°2 Du 24 février au 28 mars</i>	

3ème SEQUENCE : CCF

SEMAINES JOUR séance <i>Jeudi 15h00 19h00</i>		OBJECTIFS DE LA SÉANCE		PLATS RÉALISÉS / TECHNIQUES ÉTUDIÉES
31	31/03 au 04/04	03/04	Donnez commande pour ateliers 15/05	CCF ATA
32	07/04 au 11/04	10/04	SEMAINE EXAMENS BLANCS ECRITS	CCF ATA
33 34	12/04 AU 27/04	VACANCES DE PRINTEMPS		
35	28/04 AU 02/05	01/05	FERIE	
36	05/05 AU 09/05	08/05	FERIE	
37	12/05 AU 16/05	15/05	CONCEVOIR UN ATELIER CUISINE THEME EN LIEN AVEC CAS MEMOIRE	<i>Ou RENDU MEMOIRE – TRAVAIL - ENTRAINEMENT</i>
38	19/05 AU 23/05	22/05	<i>Commande, chiffrage, facturation, supports donnés aux patients, réalisation</i>	

EPREUVES NATIONALES 2024 (A titre indicatif)

- ATA : 27/05 au 04 /06
- Biochimie : 05/06
- SDA: 06/06
- Physiopathologie : 07/06
- Economie gestion : 11/06
- Etude de cas : 14/06
- Rendu de mémoire au SIEC : Envoyé ou déposé en 3 exemplaires avec AR : 15/08