

1^{ère} SEQUENCE = 7 séances

Semaine	Dates	ATA		
		Mardi 12h30 – 13h30 Salle de classe	Mardi 15h 19h Sainte Thérèse	
		OBJECTIFS DE LA SÉANCE	PLATS RÉALISÉS / TECHNIQUES ÉTUDIÉES	
2	RENTREE DES ETUDIANTS MERCREDI 11 SEPTEMBRE			
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"> 1. La tenue professionnelle 2. Le Matériel en cuisine 3. Les Locaux, 4. Le Stockage : ✓ Techniques de maintien en température, ✓ Techniques de refroidissement	
		18/09	<u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Bon de commande • Progression de travail • Fiches techniques 	Réalisation bon de commande et planification tomate macédoine
4	23/09 Au 27/09	SEMAINE INTEGRATION		
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
		01/10	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'organisation du poste de travail la Marche en avant 2. Les couteaux Les taillages de base (1)	Tomate macédoine ✂ 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	Les taillages de base (2) Pocher <u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Bon de commande • Progression de travail • Fiches techniques 	Œuf poché niçoise ✂ Suer un légume Ratatouille / tian / petits farcis ✂ Fruit pochée (pomme , poire)
7	14/10 Au 18/10	15/10	Séance annulée : Accès locaux techniques impossible	
10	04/11 au 08/11	05/11	Les pâtes de base (1) <ol style="list-style-type: none"> 1. Brisée, sablée, 2. Abaisser, fonder une quiche <u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Bon de commande • Progression de travail 	Quiche aux champignons ✂ Sablés noisettes


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

Arrêt des notes Conseil semi-semester

11	12/11 Au 15/11	12/11	Les pâtes de base (2) Montées - A base de blancs d'oeuf et/ou air	<u>Atelier 1 :</u> Biscuit cuillère enrichi Biscuit roulé compote Biscuit de Savoie
12	18/11 Au 22/11	19/11	Semaine dénutrition Enrichir l'alimentation Les pâtes de base (2) 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"> • <i>Bon de commande</i> • <u>Fiches techniques</u> 	<u>Atelier 1 :</u> Génoise (25) <u>Atelier 2 :</u> Marbré (8) ou Cake petit prince (8) ou madeleines (8)
13	25/11 Au 29/11	26/11	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

Réunion parents :

2nde SEQUENCE :7 séances

Semaine	Dates	ATA	
		Mardi 12h30 – 13h30 Salle de classe	Mardi 15h 19h Sainte Thérèse
		OBJECTIFS DE LA SÉANCE	PLATS RÉALISÉS / TECHNIQUES ÉTUDIÉES
14	02/12 Au 06/12	Semaine examen BLANC ECRITS Pas d'épreuve pratique : Un écrit	
15	09/12 Au 13/12	Les pâtes de base (3) Pâte à choux. Les liaisons base d'amidon <u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bon de commande</i> • <i>Fiches techniques</i> 	Chou chantilly / pâtissière  Réaliser une pâte à chou Coucher et garnir des choux Monter une crème chantilly Réaliser une crème pâtissière
16	16/12 Au 20/12	Les appareils et crème de base <ul style="list-style-type: none"> ✓ Crème au beurre ✓ Mousse chocolat, ganache ✓ Meringues <u>Documents à rédiger :</u> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bon de commande</i> • <i>Progression de travail</i> 	Bûche chocolat Biscuit roulé Ganache chocolat noir Crème au beurre Meringue française
Semaine	Dates	ATA	
		Mardi 12h30 – 13h30	Mardi 15h 19h

				Salle de classe	Sainte Thérèse
				OBJECTIFS DE LA SÉANCE	PLATS RÉALISÉS / TECHNIQUES ÉTUDIÉES
17-18	23/12 Au 05/01	VACANCES DE NOEL		<i>Cuisinez en famille et partagez de bons moments</i>	
19	06/01 Au 10/01	07/01	<p><u>Les pâtes de base (3)</u> Pâte à choux.</p> <p>Les liaisons base d'amidon</p> <p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bon de commande</i> • <i>Fiches techniques</i> 	<p>Gnocchi Parisienne</p> <p>☞</p> <p>Façonner des gnocchis à base de pâte à chou Sauce béchamel</p>	
20	13/01 Au 17/01	14/01	<p><u>FORUM DIETETIQUE</u> <u>Voir pour mise en place</u> salé et sucré <u>Marbré ou quatre quart</u></p> <p><u>Les pâtes de base (4)</u> Les pâte à crêpes</p> <p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bon de commande</i> • <i>Fiches techniques</i> 	<p><i>Crème de choux fleurs (démonstration)</i> <i>Réaliser un potage à base de légumes frais.</i></p> <p>☞</p> <p>Ficelle picarde Sauter des crêpes Sauce béchamel Réaliser duxelles de champignons Gratiner</p>	
21	20/01 Au 24/01	21/01	<p><u>Les cuissons (1)</u></p> <p>Cuisson sans brunissement : Pocher</p> <p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bon de commande</i> • <i>Fiches techniques</i> • 	<p>Blanquette de dinde Carottes Vichy - Riz créole</p> <p>☞</p> <p>Chouquettes Marquer en cuisson une blanquette (pocher) Etuver des légumes Cuire un riz créole Réaliser et coucher des choux</p>	
22	27/01 Au 31/01	28/01	<p><u>Evaluation pratique</u> <u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bon de commande</i> • <i>Progression de travail</i> • <i>Fiches techniques</i> <p><i>Fin janvier : Journée sociale ????</i></p>	<p>Réalisation d'un plat simple avec les techniques vues depuis le début de l'année</p>	
23	03/02 Au 07/02	04/02	<p><u>Les cuissons (2)</u> Généralités Les modes de cuissons Cuissons simple avec brunissement : sauter</p> <p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bon de commande</i> <p><i>Fiches techniques</i></p>	<p>Crème de lentilles</p> <p>☞</p> <p>Cuisse de volaille à la bière Gratin de macaronis et salsifis Cuire et réaliser un potage à base de légumineuses. Sauter une volaille Cuire des salsifis</p>	
24-25		STAGE DE RESTAURATION COLLECTIVE N°1 DU 10 FEVRIER AU 21 FEVRIER : 2 semaines			
26		Du 24/02 au 02/03 : Vacances de février (1 semaine)			

3^{ème} SEQUENCE : 6 séances

Semaine		Dates	ATA	
			Mardi 12h30 – 13h30 Salle de classe	Mardi 15h 19h Sainte Thérèse
			OBJECTIFS DE LA SÉANCE	PLATS RÉALISÉS / TECHNIQUES ÉTUDIÉES
27	03/03 Au 07/03	04/03	<p><u>Les cuissons (3)</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</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><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 Gâteau de semoule , crème anglaise</p> <p>Parer, détailler la viande Cuire en ragoût Sauter des champignons, des lardons Cuire une crème anglaise Dessert amylicé au lait</p>
29	17/03 Au 21/03	18/03	<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>
30	24/03 Au 28/03	25/03	<p>Evaluation pratique EXAMEN BLANC Déroulement à confirmer</p>	
31	31/03 Au 04/04	2/04	<p>Evaluation pratique EXAMEN BLANC Déroulement à confirmer</p>	
32	07/04 AU 11/04		<p>SEMAINE EXAMEN BLANC ECRITS</p>	

33	13/04		VACANCES DE PRINTEMPS	
----	-------	--	------------------------------	--

34	Au 27/04			
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"> • <i>Bon de commande</i> • <i>Fiches techniques</i> 	<p>Pain ou quenelles de poisson, sauce tartare</p> <p>Riz au lait</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"> • <i>Bon de commande</i> • <i>Fiches techniques</i> 	<p>Réalisation 2024 – bts 1 Pizza végétarienne / Foccaccia</p> <p><i>Pâte levée</i> <i>Tailler et sauter des légumes</i></p> <p>Tarte aux fraises</p> <p><i>Pâte sablée, crème diplomate</i> <i>Réaliser une pâte brisée</i> <i>Foncer et cuire une tarte</i></p>
<p>Fin des cours et arrêt des notes : 09/05 Jeudi 08/05 ! Ascension : Férié</p>				

4^{ème} SEQUENCE = STAGES

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