




1<sup>ère</sup> 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	<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 Premiers thèmes : <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	Documents à rédiger : <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bon de commande</i></li> <li>• <i>Progression de travail</i></li> <li>• <i>Fiches techniques</i></li> </ul> Réalisation bon de commande et planification tomate macédoine	
4	23/09 Au 27/09	<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 Documents à rédiger : <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bon de commande</i></li> <li>• <i>Progression de travail</i></li> <li>• <i>Fiches techniques</i></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>Séance annulée : Accès locaux techniques impossible</b>	
8-9	21/10 au 03/11	VACANCES DE LA TOUSSAINT		

Arrêt des notes Conseil semi-semestre 4/11 17h30

2<sup>nde</sup> SEQUENCE :6 séances

Réunion parents : visio

Semaine		Dates	ATA	
			Mardi 12h30 – 13h30 Salle de classe	Mardi 15h 19h Sainte Thérèse
			OBJECTIFS DE LA SÉANCE	PLATS RÉALISÉS / TECHNIQUES ÉTUDIÉES
10	04/11 au 08/11	05/11	<p><b>Les pâtes de base (1)</b> 1. Brisée, sablée, 2. Abaisser, fonder une quiche <u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bon de commande</i></li> <li>• <i>Planification de travail</i></li> </ul>	<p><b>Quiche aux champignons</b> ☞ <b>Sablés noisettes</b></p>
11	12/11 Au 15/11	12/11	<p><b>Les pâtes de base (2)</b> Montées - A base de blancs d'oeuf et/ou air</p>	<p><u>Atelier 1 :</u> Biscuit roulé compote de pomme Biscuit de Savoie</p> <p><u>Atelier 2 :</u> Génoise (25)</p>
12	18/11 Au 22/11	19/11	<p><b>Les pâtes de base (2)</b> Poussées - A base De levure chimique - A base d'air</p> <p><u>Pâte à chou.</u> Les liaisons base d'amidon</p> <p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bon de commande</i></li> <li>• <i>Planification de travail</i></li> </ul>	<p><u>Atelier 1 :</u> Marbré (8) ou Cake petit prince (8) ou madeleines (8)</p> <p><u>Atelier 2 :</u> Chouquettes</p>
13	25/11 Au 29/11	26/11	<p><b>Evaluation pratique</b> <u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bon de commande</i></li> <li>• <i>Progression de travail</i></li> </ul>	<p>Réalisation d'un plat simple avec les techniques vues depuis le début de l'année</p>
14	02/12 Au 06/12	03/12	<p><b>Semaine examen BLANC ECRITS</b> Pas d'épreuve pratique : Un écrit</p>	
15	09/12 Au 13/12	10/12	<p><b>Les pâtes de base (3)</b> <u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bon de commande</i></li> <li>• <i>Planification de travail</i></li> </ul>	<p><b>Chou chantilly / pâtissière</b> ☞ Réaliser une pâte à chou Coucher et garnir des choux Monter une crème chantilly Réaliser une crème pâtissière</p>
16	16/12 Au 20/12	17/12	<p><b>Les appareils et crème de base</b> ✓ Crème au beurre ✓ Mousse chocolat, ganache ✓ Meringues <u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bon de commande</i></li> <li>• <i>Planification de travail</i></li> </ul>	<p><b>Bûche chocolat</b> Biscuit roulé Ganache chocolat noir Crème au beurre Meringue française</p>
17- 18	23/12 Au 05/01		<p><b>VACANCES DE NOEL</b></p>	
			<p><i>Cuisinez en famille et partagez de bons moments</i></p>	

3<sup>ème</sup> SEQUENCE : 4 séances

Semaine		Dates	Mardi 12h30 – 13h30 Salle de classe <b>OBJECTIFS DE LA SÉANCE</b>	Mardi 15h 19h Sainte Thérèse <b>PLATS RÉALISÉS / TECHNIQUES ÉTUDIÉES</b>
19	06/01 Au 10/01	07/01	<p><b><u>Les pâtes de base (3)</u></b> Pâte à choux.</p> <p>Les liaisons base d'amidon</p> <p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bon de commande</i></li> <li>• <i>Planification de travail</i></li> </ul>	<p><i>Réaliser un potage à base de légumes frais.</i> <i>Crème de choux fleurs (démonstration)</i></p> <p><b>Crêpes au jambon et/ou endive</b></p> <p>Sauter des crêpes Sauce béchamel Gratiner</p>
20	13/01 Au 17/01	14/01	<p><b><u>FORUM DIETETIQUE</u></b> <b><u>Voir pour mise en place</u></b> <b>salé et sucré</b></p> <p><b><u>Marbré ou quatre quart</u></b></p> <p><b><u>Les pâtes de base (4)</u></b> Les pâte à crêpes</p> <p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bon de commande</i></li> <li>• <i>Planification de travail</i></li> </ul>	<p><b>MEP forum</b></p> <p>Cake salé foccacia</p> <p>Marbré, cake petit prince, citron Carrot cake, cake thé matcha Brownie et/ou cookie sans gluten</p>
21	20/01 Au 24/01	21/01	<p><b><u>Les cuissons (1)</u></b></p> <p>Cuisson sans brunissement : Pocher</p> <p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bon de commande</i></li> <li>• <i>Planification de travail</i></li> </ul>	<p><b>Crème St Germain</b></p> <p><b>Blanquette de dinde Carottes Vichy - Riz créole</b></p> <p>Cuire et réaliser un potage à base de légumineuses. Marquer en cuisson une blanquette (pocher) Etuver des légumes Cuire un riz créole</p>
22	27/01 Au 31/01	28/01	<b><i>Journée sociale : séance annulée</i></b>	
23	03/02 Au 07/02	04/02	<p><b>Evaluation pratique</b> Documents à rédiger :</p> <p><b>HACCP, 5M , modifications physico-chimiques,</b></p>	<p><b>Séance pratique : tirage au sort</b> Crêpes au jambon et endives gratinées <b>OU</b> ou Blanquette de dinde aux carottes, riz créole</p>

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>

4<sup>ème</sup> 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><b>Les cuissons (2)</b> Généralités Les modes de cuissons Cuissons simple avec brunissement : sauter <u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon de commande</li> <li>• Planification de travail</li> </ul>	<p><b>Cuisse de volaille à la bière</b> <b>Gratin de macaronis et salsifis</b></p> <p>Sauter une volaille Cuire des salsifis</p>
28	10/03 Au 14/03	11/03	<p><b>Les cuissons (3)</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>• Bon de commande</li> <li>• Planification de travail</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>
29	17/03 Au 21/03	18/03	<p><b>Les cuissons (3)</b></p> <p>Les cuissons mixtes : cuire en ragoût.</p> <p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon de commande</li> <li>• Planification de travail</li> </ul>	<p><b>Navarin d'agneau Marengo</b> ☞ <b>Gâteau de semoule , crème anglaise</b></p> <p>Parer, détailler la viande Cuire en ragout Sauter des champignons, des lardons Cuire une crème anglaise Dessert amyacé au lait</p>
30	24/03 Au 28/03	25/03	<p><b>Evaluation pratique</b> <b>EXAMEN BLANC</b> <b>Déroulement par ordre alphabétique : 3h (1h d'écrit + 2h de pratique + 1h de remise en état des locaux ) = 15h - 19h</b></p>	
31	31/03 Au 04/04	2/04	<p><b>Evaluation pratique</b> <b>EXAMEN BLANC</b> <b>Déroulement par ordre alphabétique : 3h (1h d'écrit + 2h de pratique + 1h de remise en état des locaux ) = 15h - 19h</b></p>	
07/04 AU 11/04			<b>SEMAINE EXAMEN BLANC ECRITS</b>	
33 34	13/04 Au 27/04		<b>VACANCES DE PRINTEMPS</b>	

35	28/04 Au 02/05  Conseil de classe	29/04	<p><b><u>Les cuissons (3)</u></b></p> <p>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>Planification de travail</i></li> </ul>	<p><b>Lasagnes de viandes et/ou légumes</b></p> <p>☞</p> <p><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>
36	05/05 Au 07/05	6/05	<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></p> <p>☞</p> <p><b>Riz au lait</b> ou</p> <p><b>Voir pour Réalisation pâtisserie IG belles Envies – M Besnault</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>
<p><b>Fin des cours et arrêt des notes : 09/05</b> <b>Jeudi 08/05 ! Ascension : Férié</b></p>				

**5<sup>ème</sup> SEQUENCE = STAGES**

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