




1^{ère} SEQUENCE = 7 séances

Semaine	Dates	ATA		
		Mardi 12h30 – 13h30 Salle de classe	Mardi 15h 19h Sainte Thérèse	
		OBJECTIFS DE LA SEANCE	PLATS REALISES / TECHNIQUES ETUDIEES	
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
			<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	
8-9	21/10 au 03/11	VACANCES DE LA TOUSSAINT		

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

2^{nde} SEQUENCE :6 séances

Réunion parents : visio

Semaine		Dates	ATA	
			Mardi 12h30 – 13h30 Salle de classe	Mardi 15h 19h Sainte Thérèse
			OBJECTIFS DE LA SEANCE	PLATS REALISES / TECHNIQUES ETUDIEES
10	04/11 au 08/11	05/11	<p>Les pâtes de base (1) 1. Brisée, sablée, 2. Abaisser, fonder une quiche <u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bon de commande • Planification de travail 	<p>Quiche aux champignons Sablés noisettes</p>
11	12/11 Au 15/11	12/11	<p>Les pâtes de base (2) 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>Les pâtes de base (2) 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"> • Bon de commande • Planification de travail 	<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>Evaluation pratique <u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bon de commande • Progression de travail 	<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>Semaine examen BLANC ECRITS Pas d'épreuve pratique : Un écrit</p>	
15	09/12 Au 13/12	10/12	<p>Les pâtes de base (3) <u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bon de commande • Planification de travail 	<p>Chou chantilly / pâtissière</p> <p>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>Les appareils et crème de base ✓ Crème au beurre ✓ Mousse chocolat, ganache ✓ Meringues <u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bon de commande • Planification de travail 	<p>Bûche chocolat</p> <p>Biscuit roulé Ganache chocolat noir Crème au beurre Meringue française</p>
17-18	23/12 Au 05/01		<p>VACANCES DE NOEL</p>	
			<p><i>Cuisinez en famille et partagez de bons moments</i></p>	

3^{ème} SEQUENCE : 4 séances

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

4^{ème} SEQUENCE : 6 séances

Semaine		Dates	ATA	
			Mardi 12h30 – 13h30 Salle de classe	Mardi 15h 19h Sainte Thérèse
			OBJECTIFS DE LA SEANCE	PLATS REALISES / TECHNIQUES ETUDIEES
27	03/03 Au 07/03	04/03	<p><u>Les cuissons (2)</u> Généralités Les modes de cuissons Cuissons simple avec brunissement : sauter <u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bon de commande • Planification de travail 	<p>Cuisse de volaille à la bière Gratin de macaronis et salsifis</p> <p>Sauter une volaille Cuire des salsifis</p>
28	10/03 Au 14/03	11/03	<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"> • Bon de commande • Planification de travail 	<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>
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"> • Bon de commande • Planification de travail 	<p>Navarin d'agneau Marengo ☞ Gâteau de semoule/riz crème anglaise</p> <p>Parer, détailler la viande Cuire en ragout Sauter des champignons, des lardons Cuire une crème anglaise Dessert amylicé au lait</p>
30	24/03 Au 28/03	25/03	<p>Evaluation pratique EXAMEN BLANC Déroulement par ordre alphabétique : 3h (1h d'écrit + 2h de pratique + 1h de remise en état des locaux) = 14h - 19h</p>	
31	31/03 Au 04/04	2/04	<p>Evaluation pratique EXAMEN BLANC Déroulement par ordre alphabétique : 3h (1h d'écrit + 2h de pratique + 1h de remise en état des locaux) = 14h - 19h</p>	
07/04 AU 11/04			SEMAINE EXAMEN BLANC ECRITS	

33 34	13/04 Au 27/04		VACANCES DE PRINTEMPS	
----------	----------------------	--	------------------------------	--

35	28/04 Au 02/05 Conseil de classe	29/04	<p><u>Les cuissons (3)</u></p> <p>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>Planification de travail</i> 	<p>Lasagnes de viandes et/ou légumes</p> <p style="text-align: center;">☞</p> <p>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>
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"> • <i>Bon de commande</i> • <i>Fiches techniques</i> 	<p>Pain ou quenelles de poisson, sauce tartare</p> <p style="text-align: center;">☞</p> <p>Voir pour Réalisation pâtisserie IG belles Envies – M Besnault</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</i></p>
<p>Fin des cours et arrêt des notes : 09/05 Jeudi 08/05 ! Ascension : Férié</p>				

5^{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