

STRATEGIE GLOBALE DE FORMATION 2 BAC PRO Cuisine. 2011/2012

Fil rouge en seconde : Travailler en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Appliquer les bases de façon réfléchie

Semaine	TA 4 heures (lundi après midi)	TP 6 heures (mardi matin)	Techno 2 heures	Sciences appliquées		PSE 1 heure	Eco gestion
				Co animation 0.5 heure par groupe	Cours 1 heure		
Situation professionnelle 1 :							
Restauration traditionnelle Vous venez d'être embauché comme commis au restaurant Bellevue à Epinal, d'une capacité de 50 couverts. Ce restaurant est ouvert aux clients de 12h00 à 14h30 et 19h00 à 22h30 ; il est fermé le dimanche soir et le lundi. A 8h00, le chef de cuisine vous accueille, vous vous mettez en tenue et vous découvrez le matériel de la cuisine A 9h00, vous prenez vos fonctions en respectant les règles d'hygiène de l'entreprise Pour 12h00, vous devez réaliser le menu du jour							
36 (05/09/11) (2 jours)	-----	-----					
37 (12/09)	- Tenue professionnelle - rangement du matériel et identification du matériel	- mise en place du poste de travail - la marche en avant - hyg des mains (C 311) : 1 heure de co anim en démarche inductive - démarche inductive pour le nettoyage + prélèvement de surface (1 par élève) Menu : Potage de légume (4cts / élève) - Potage de potiron et châtaignes caramélisées - Potage cultivateur	Prise de contact méthode de travail	2 X 1 heure pour hygiène perso + lavage mains (gel + lecture UV pour mains)	-Hygiène et santé de la main d'œuvre (C 311)	Démarche de résolution de problème	

38 (19/09)	<p>Avec co animation : Lecture et exploitation des prélèvements de surface →Travail par groupe pour construire un protocole de nettoyage (plonge, légumerie, frigo, fours, sol, armoire à épices....) et un document de traçabilité</p>	<p>- Marche en avant dans l'autre cuisine -A partir de la semaine 38: mise en place du système de nettoyage du matériel et du milieu</p> <p>Menu : Potage de légume (4cts / élève) - Potage de potiron et châtaignes caramélisées - Potage cultivateur</p>	<p><u>C1-1.3 Le poste de travail</u> Organisation et ergonomie du poste <u>L'équipement et le matériel : de préparation</u> classification et fonction(s) des principaux matériels</p>	<p>2 X 2 heures pour construction protocole et traçabilité</p>	<p>-Hygiène et santé de la main d'œuvre (C 311) suite et fin</p>	Module 1 : sommeil	
39 (26/09)	<p>C1-1.3 Mettre en place le poste de travail L'équipement et le matériel : découverte</p> <p>-avec co animation (1h) - et vérification hygiène personnel</p> <p>Les sauces émulsionnées (instables, stables, quelques dérivés)</p> <p>Menu : - Crudités variées</p>	<p>-mettre en place le poste de travail</p> <p>Menu : (C1) pédagogique (menu 2 plats, service sur plats, 4cts / élève) -entrée : potage Parmentier -plat : escalope de dinde sautée Milanaise, penne à l'huile d'olive</p> <p>Menu : (C3) (menu situation professionnelle n°1) (travail en brigade, menu 3 plats, service sur assiettes, 50cts)</p>	<p>(C1-1.4) Entretien des locaux Les matériels</p>	<p>2 X 1.5 heure</p> <p>-Émulsions -TIAC (actualité ???)</p>	<p>Evaluation</p>		
40 (03/10)	<p>C1-1.3 Mettre en place le poste de travail L'équipement et le matériel : découverte</p> <p>-Les taillages -Les cuissons sans brunissement départ liquide bouillant : -Pocher départ liquide bouillant -Cuisson à l'anglaise -Cuisson à la vapeur</p> <p>Menu : -pommes fondantes -macédoine de légumes</p>	<p>-entrée : macédoine de légumes -plat : escalopes de volaille à la crème, tagliatelles au beurre -dessert : Le moelleux pur chocolat noir sur crème anglaise (PAI)</p> <p>vérification mise en œuvre plan nettoyage (fin de TP)</p>	<p><u>C1-1.3 L'équipement et le matériel : de préparation, de cuisson, de stockage</u> Classification et fonction(s) des principaux matériels Leurs éléments de sécurité (à compléter)</p>	<p>Co animation : fin de TP → mise en œuvre plan de nettoyage (1h pour les 2 cuisines)</p>	<p>-Hygiène du milieu et du matériel (C 114)</p>	Module 1 : biorythmes	

Situation professionnelle 2 :

Restauration collective

Vous êtes employé dans un établissement de soins pour personnes âgées, votre responsable vous sensibilise sur le relationnel avec les patients et les règles d'hygiène en restauration collective.

41 (10/10)	<p><u>C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires</u> Respect du principe de la « marche en avant » -Respect des consignes et des protocoles -P. Préliminaires des différentes denrées avec justification -ouvrir boîte de conserve -laver salade -taillages légumes (utilisation matériels électromécanique)</p> <p>Menu : -salade vosgienne -crudités variées</p>	<p>-marche en avant et respect des protocoles -faire des plats témoins, relever des températures</p> <p>Menu : (C1) pédagogique service plat sur table, 6cts/élève) -salade vosgienne -côtes de porc charcutière, pomme purée (PAI)</p> <p>Menu : (C3) (menu situation professionnelle n°2) (travail en brigade, menu 3 plats, service plat sur table, 100cts) -trios de crudités -palette à la diable, pommes de terre boulangère</p>	<p><u>C1-2.1 Les préparations préliminaires des matières premières</u> Termes culinaires courants L'énumération des (protocoles de décontamination ...) dans les P. préliminaires Les protocole de traitement préliminaire des produits semi-élaborés <u>C1-1.3 L'équipement et le matériel : de préparation, de cuisson, de stockage</u> Matériel électromécaniques, les éléments de sécurité</p>		<p>-Hygiène du milieu et du matériel (C 114)</p> <p>Suite et fin</p>	<p>Module 1 : activité physique</p>	
42 (17/10)	<p><u>C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires</u> <u>C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons</u> -cuisson pocher départ à froid /à chaud (rappel) Menu : -superposition de carottes étuvées, lentilles vertes et un œuf poché</p>	<p>-panna cotta à la vanille et compoté de poire</p>	<p><u>C1-2.11 Les cuissons</u> -vu d'ensemble sur les phénomènes de cuisson -Cuisson pocher départ à chaud/à froid</p>		<p>Evaluation</p>		

Vacances de la Toussaint du 22 octobre au mercredi 2 novembre inclus

Situation professionnelle 3 :

Salon de thé :

Vous travaillez dans un salon de thé, votre responsable vous demande de produire un choix de pâtisserie pour une clientèle de type familial qui souhaite passer un agréable moment.

44 (03/11 et 04/11)	-----	-----	-----		/	/	
45 (7/11)	<p><u>C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production</u></p> <p>-pâte brisée, pâte feuilleté -fonçage, cuisson à blanc</p> <p>Menu : -tarte pommes (compote PAI), -darts aux pommes (utiliser feuilletage PAI)</p>	<p><i>Pas de service, donner à la collectivité</i></p> <p>Menu : (C1 / C3) - tartelette aux pommes sur compote - jalousie aux pommes (utiliser feuilletage de la veille)</p>	<p><u>C1-1.1 Les documents relatifs à la production</u></p> <p>L'identification et la caractérisation des principaux documents relatifs à la production : la fiche technique de fabrication, le bon d'économat, le diagramme de fabrication</p>		<p>C5-1.4 -les différents constituants des aliments -les groupes d'aliments</p>	<p>Module 2 : alimentation et santé</p>	
46 (14/11)	<p><u>C1-2.9 Réaliser les préparations de base</u> <u>C1-2.10 Réaliser les pâtes de base</u></p> <p>-avec co animation (1h30) -crème anglaise, pâtissière - crème prise -réaliser un caramel (pour TE)</p> <p>Menu : -œufs à la neige -crème pâtissière (démonstration) -crème caramel</p>	<p><i>Pas de service, donner à la collectivité</i></p> <p><u>C1-3.6 Réaliser les desserts</u></p> <p>Menu : -mille feuilles (feuilletage PAI) -petits pots de crème vanille -tarte avec appareil à flan (quiche lorraine)</p>	<p><u>C1-2.9 /C1-2.10</u> <u>Les bases de la cuisine :</u> <u>Les techniques d'apprêts des matières premières</u></p> <p>-Les œufs -Les préparations de base (appareils et crèmes)</p>	<p>Co animation (2x1h30) sur les crèmes -crème anglaise, pâtissière</p>			

Progression cuisine OK jusque là

47 (21/11)	<u>C1-2.9 Réaliser les préparations de base</u> <u>C1-2.10 Réaliser les pâtes de base</u> -pâte à choux, pâte à crêpe	<i>Service salon de thé au lycée (pas de salé)</i> <u>C1-3.6 Réaliser les desserts</u> -choux chantilly/éclair à la crème (C1,C3) -crêpes, aumônière (C1,C3) -tarte chocolat/citron (C1,C3)	<u>C1-2.9 /C1-2.10</u> <u>Les bases de la cuisine :</u> <u>Les techniques d'apprêts des matières premières</u> -La farine, -Les pâtes de base		C1-2.11 et C5-1.4 -les protides -les glucides	Module 2 (suite et fin)	
48 (28/11)	<u>C1-2.9 Réaliser les préparations de base</u> -avec co animation (1h) -Les bavaroise (à base de crème anglaise, de fruits)	<i>Service salon de thé à l'extérieur (pas de salé)</i> <u>C1-3.6 Réaliser les desserts</u> -choux chantilly/éclair à la crème (C1,C3) -crêpes, aumônière (C3) -tarte chocolat/citron (C1,C3) -bavaroise en verrine (C1,C3)	<u>C1-3.6 les desserts</u>	Co animation (2x1h) -Les bavaroise (à base de crème anglaise, de fruits) -gélification, gélatinisation			

Situation professionnelle 4 :

Restauration gastronomique :

Pour les fêtes de fin d'année, vous effectuez des extras en tant que commis au sein de la brigade de cuisine du restaurant étoilé Michelin « L'Escoffier ».

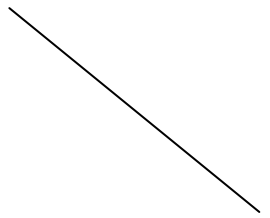
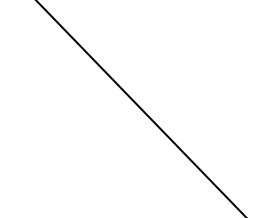
49 (05/12)	<u>C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons</u> -avec brunissement : sauter (avec déglaçages, pané), rôtir avec co animation (1.5h)	-bisque de crustacé -suprême de volaille laquée aux épices, purée de pommes de terre aux champignons (C1) -dessert à base de fruits PAI (pêches melba)	<u>C1-2.11 Les cuissons</u> -cuisson avec brunissement : -sauter -rôtir -poêler	Co animation (2x1.5h) Réaction Maillard	C1-2.11 et C5-1.4 -les protides -les glucides (fin)	Module 5 : environnement économique et protection du consommateur	
50 (12/12) attention, CCF des TH?	<u>C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons</u> -avec brunissement : rôtir, poêler, glacer à blanc/à brun	-royale de crustacé -longe de porc poêlé aux marrons, assortiment de purée de légumes -feuillantine, crème diplomate, aux fruits...(C3)	<u>C1-2.11 Les cuissons</u> -cuisson avec brunissement à compléter -glacer à blanc/à brun <u>C1-1.2 Le personnel de cuisine</u> Structure du personnel en fonction des concepts de restauration L'identification des principales fonctions occupées		C1-2.11 -la réaction de Maillard		

Vacances de Noël du 17 décembre au lundi 2 janvier 2012 inclus

Situation professionnelle 5 :

Restauration collective :

Après avoir répondu à une annonce d'offre d'emploi de premier commis en restauration collective, vous effectuez une période d'essai de deux semaines dans un self service.

<p>1 (03/01) Attention pas cours le lundi</p>		<p>C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace Co animation (4h) -Visite d'un self service linéaire ou free flow à caractère commercial (flunch ?) / ET visite d'une cuisine centrale (La Voivre ?) -Départ 9h00 retour 17h00 Epinal avec repas au Erable</p>		<p>Jeudi 05 : conseil en image avec D Zaragoza de 13h30 à 16h30 (avant PFMP) 2h abs Andy + 1h sur espagnol Co animation (4h ?) -Visite d'une cuisine centrale</p>	<p>C1-1.2 Marche en avant</p>	<p>Suite module 5</p>	
<p>2 (9/01)</p>	<p>entrée -plat, garniture -dessert (avec utilisation de PAI) -avoir plusieurs choix pour ce menu avec C1 et C3 -voir poêler dans fours frima -marche en avant et respect des protocoles -self service façon free flow -faire des plats témoins</p>	<p>-entrée (plusieurs choix avec C1 et C3) -plat -garniture (plusieurs choix avec C1 et C3) -dessert (avec utilisation de PAI) -voir rôtir dans four frima -marche en avant et respect des protocoles -faire des plats témoins -self service façon linéaire</p>	<p>C1-1.2 Les zones de production Les différentes zones de production Les principaux circuits La définition de « la marche en avant » dans le temps / dans l'espace</p>	<p>????? Mardi 15h30 à 17h00 (Serge et Valérie sur temps accompagnement perso → préparation PFMP) 1 ou 2 séances ?</p>	<p>C1.4 Les plats témoins : rôles</p>		

PFMP n° 1 du 16 janvier 2012 au 12 février 2012

Restauration collective si possible (hygiène, respect marche en avant, principes HACCP- certaines techniques culinaires.....)

Vacances d' hiver du 13 février au dimanche 26 février 2012 inclus

Situation professionnelle 6 :

Restauration à thème

Vous êtes embauché en qualité de chef de partie dans une chaîne de restauration traditionnelle dont les unités sont installées dans des villes au cœur des régions viticoles françaises

9 (27/02)	Habiller brider les volailles	La Champagne		????? Mardi 15h30 à 17h00 (Serge et Valérie sur temps accompagnement perso → bilan PFMP en lien avec consignes données avant départ PFMP 1 ou 2 séances ?	C1-2.11 -l'eau	Module 3 : les conduites addictives	
10 (05/03)	Habillé découper à cru C1-2.6 Réaliser les fonds Les fonds de base (blanc, brun)	La Champagne Application avec service client le mardi midi, prévoir menu avec entrée, plat dessert vendu ~12euros	C1-2.6 Les fonds -Les bases de la cuisine		C1-2.11 -Les vitamines (prep à base de fruits frais ???		
11 (12/03)		Le Bordelais Application avec service client le mardi midi, prévoir menu avec entrée, plat dessert vendu ~12euros			Evaluation		
12 (19/03)		Le Bordelais Application avec service client le mardi midi, prévoir menu avec entrée, plat dessert vendu ~12euros			C1-2.11 et C5-1.4 -Les lipides		
13(26/03)	C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons -Les cuissons mixtes : les ragoûts à blanc, à brun ; les braisés	La Bourgogne et le Beaujolais Application avec service client le mardi midi, prévoir menu avec entrée, plat dessert vendu ~12euros	C1-2.11 les cuissons -cuisson mixte : - les ragoûts (à blanc, à brun) -les braisés				

14 (02/04)		La Bourgogne et le Beaujolais Application avec service client le mardi midi, prévoir menu avec entrée, plat dessert vendu ~12euros			Evaluation : protides-lipides-glucides		
------------	--	---	--	--	---	--	--

Vacances de printemps du 07 avril au dimanche 22 avril 2012 inclus

Situation professionnelle 7 :

Préparation PFMP – synergie

17 (23/04)	Co animation 2x2 heures pour synergie : Préparation pour PFMP 2			Co animation 2x2 heures pour synergie :		CCF de PSE : certification intermédiaire	
------------	--	--	--	---	--	---	--

PFMP n° 2 du 30 avril 2012 au 27 mai 2012

Situation professionnelle 8 :

Restauration à thème (TP déplacé)

22 (29/05) 28/05 : lundi pentecôte	/	L'Alsace	/		C1-2.11 Production de chaleur : effet Joule - combustion	Module 4 : sexualité et prévention -IST	
23 (04/06)		L'Alsace					

Situation professionnelle 9 :

Restauration traditionnelle : restauration rapide

Vous êtes ébauché pour un mois durant les vacances d'été dans une unité de restauration rapide

24 (11/06)	Visite d'une unité de restauration rapide de type fastfood (Mc Do Contrexéville)	-hamburger -frite -sandwich américain		Co animation : visite restauration rapide	C.4.2.3 : production du froid	Suite module 4 : -contraception <i>Intervention sage femme planning familial</i>	
25 (18/06)		-sandwich froid -hotdog -bar à salade -service au R4					
Situation professionnelle 10 :							
Restauration à thème (en plein air) - révisions							
26 (25/06)			<u>C1-1.2 Les modes de distribution</u> Les différents modes de distribution (directe, différée) Les différents types de liaison (chaude, réfrigérée, surgelée).	Co animation : relevé de température-temps aux différentes étapes	C.1.1.5 : Liaisons froides-liaison chaude		
27 (02/07)							

En 1^{ère} bac : restau à thème → entrer plus dans les sujets : le beaujolais nouveau, la saint Valentin, la semaine du goût....

En terminale : élève doit être autonome

C311 : faire adopter une attitude et un comportement professionnel