

## 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		
<b>Situation professionnelle 1 :</b>							
<b>Restauration traditionnelle</b> 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) <b>(2 jours)</b>	-----	-----					
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)  <b>Menu : Potage de légume (4cts / élève)</b> - 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><b>Menu : Potage de légume (4cts / élève)</b> - 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><b>Menu :</b> - Crudités variées</p>	<p>-mettre en place le poste de travail</p> <p><b>Menu : (C1) pédagogique</b> (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><b>Menu : (C3) (menu situation professionnelle n°1)</b> (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><b>Menu :</b> -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><b>Menu :</b>                  -salade vosgienne                  -crudités variées</p>	<p>-marche en avant et respect des protocoles                  -faire des plats témoins, relever des températures</p> <p><b>Menu : (C1) pédagogique</b>                  service plat sur table, 6cts/élève)                  -salade vosgienne                  -côtes de porc charcutière, pomme purée (PAI)</p> <p><b>Menu : (C3) (menu situation professionnelle n°2)</b> (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><b>Module 1 :</b>                  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)  <b>Menu :</b>                  -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><b>Menu :</b> -tarte pommes (compote PAI), -darts aux pommes (utiliser feuilletage PAI)</p>	<p><i>Pas de service, donner à la collectivité</i></p> <p><b>Menu : (C1 / C3)</b> - 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><b>Module 2 :</b> 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><b>Menu :</b> -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><b>Menu :</b> -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 ».**

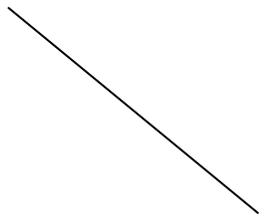
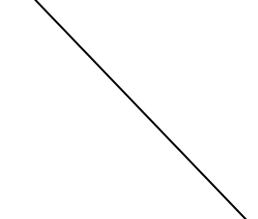
49 (05/12)	<u>C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons</u> -avec brunissement : sauter (avec déglaçages, pané), rôtir avec co animation (1.5h)	-bisque de crustacé -suprême de volaille laquée aux épices, purée de pommes de terre aux champignons (C1) -dessert à base de fruits PAI (pêches melba)	<u>C1-2.11 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>Jeu<span style="background-color: yellow;">di 05 : conseil en image avec D Zaragoza de 13h30 à 16h30 (avant PFMP)</span> 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 :		<b>CCF de PSE : certification intermédiaire</b>	
------------	--	--	--	---	--	---	--

**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	<b>Module 4 :</b> 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					
<b>Situation professionnelle 10 :</b>							
<b>Restauration à thème (en plein air) - révisions</b>							
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<sup>ère</sup> 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