

**Stratégie Globale de Formation
2nde Bac Pro Cuisine**

	Thème TA	Thème TP Court	Thème TP Long	Techniques cuisine Techniques salle	Thème de Techno	Sciences Appliquées	Gestion
1	<u>Situation professionnelle</u>			<u>Compétences :</u> C2-1.1 : Communiquer au sein d'une équipe, de la structure C2-1.2 : Communiquer avec les fournisseurs, les tiers	C3-1.1 : Adopter et faire adopter un comportement professionnel C3-1.3 : S'inscrire (+ personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie		
	<u>Semaine banalisée</u>						
S E M 36	<ul style="list-style-type: none"> Jour 1 Matin : Rentrée des élèves – Accueil administratif Jour 2 Matin : Synthèse des entretiens, Présentation de la semaine banalisée, visite de l'établissement Jour 3 Matin : Elèves libérés Jour 4 Matin : Visites d'entreprise – Repas au Flo Excelsior Jour 5 Matin : Visites d'entreprise – Repas au Lycée réalisé par les élèves des promotions plus anciennes 			<p>Après-midi : Entretien avec les élèves / atelier trombinoscope-cohésion des classes</p> <p>Après-midi : Visites d'entreprises</p> <p>Après-midi : Elèves libérés</p> <p>Après-midi : Visites d'entreprises</p> <p>Après-midi : fin de la semaine banalisée</p>			
L'ensemble des équipes pédagogiques des classes de seconde mais également des autres classes sont mobilisées dans le déroulement de cette semaine banalisée.							
GESTION : Découverte de l'entreprise : -connaître les éléments d'identification de l'entreprise. -définir le rôle des entreprises. -identifier les caractéristiques de l'entreprise. -identifier les partenaires de l'entreprise. Cette progression est indicative car selon l'actualité, la vie de la classe et des TP, une notion peut être abordée en amont pour répondre à un besoin pédagogique.		Histoire-Géographie		Mathématiques		LV1-LV2	

	Thème TA	Thème TP Court	Thème TP Long	Techniques cuisine Techniques salle	Thème de Techno	Sciences Appliquées	Gestion
2	<u>Situation professionnelle</u> <u>Découverte du milieu professionnel dans un établissement</u>			<u>Compétences</u> C3-1.1 : Adopter et faire adopter un comportement professionnel C5-1.2 : Respecter les dispositions règlementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité C1-1.3 : Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production C1-1.4 : Entretenir les locaux et les matériels C5-1.2 : Respecter les dispositions règlementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité			
S E M 37		Découverte des tenues professionnelles – Locaux – règles d'hygiène – S&ST (domaine redondant en cours de formation)	Découverte des tenues professionnelles – Locaux – règles d'hygiène – S&ST (domaine redondant en cours de formation)	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Prise de contact</i> • <i>La tenue professionnelle</i> • <i>Visite des locaux, situation des principaux services inhérents à l'hôtellerie</i> • <i>Conduite à tenir en atelier</i> • <i>La cuisine : Matériels, Energie, sécurité</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Présentation de la séance ✓ L'organisation des cours ✓ Explication des exigences <p>LE PERSONNEL DE CUISINE.</p> <p>Début du cours : Les différents types de restaurations</p>		
<u>GESTION :</u>		Histoire-Géographie		Mathématiques	LV1-LV2		
-définir la responsabilité. -différencier les différents domaines de responsabilités (contractuelle, délictuelle, pénale).							

	Thème TA	Thème TP Court	Thème TP Long	Techniques cuisine Techniques salle	Thème de Techno	Sciences Appliquées	Gestion
3 S E M 38	<u>Situation professionnelle</u> Découverte du milieu professionnel dans un établissement			<u>Compétences :</u> C1-1.3 : Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production C1-1.4 : Entretien des locaux et des matériels C5-1.2 : Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité			
			<u>Menu découverte</u> Tomate mozzarella Cuisse de poulet rôti Frites Dessert salle (a définir)	<ul style="list-style-type: none"> • <i>La cuisine : Matériels, Energie, sécurité</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>S'approprier l'atelier de cuisine,</i> ○ <i>s'y repérer et s'y déplacer en toute sécurité</i> ○ • <i>Mise en place du poste de travail, du poste de cuisson</i> • <i>Mise en route du fourneau</i> • <i>Préparations préliminaires, enchaînement logique des tâches en cuisine</i> • <i>Manipulation de la coutellerie (taillages simples)</i> • <i>Rotir une pièce de volaille</i> • <i>Cuire du boulgour</i> • <i>Rôtir une pièce de poisson</i> • <i>Mise en place et utilisation du poste friture</i> • <i>Entretien et nettoyage des différents matériels et des locaux</i> 	Semaine 38 LE PERSONNEL DE CUISINE. ✓ Le personnel. ✓ La répartition du travail. ✓ La tenue et les comportements professionnels ✓ La sécurité.		
<u>GESTION :</u> -Identifier les sources du droit. -Identifier les éléments pris en compte lors de la combinaison des facteurs de production. - Définir et calculer la productivité.		Histoire-Géographie		Mathématiques		LV1-LV2	

	Thème TA	Thème TP Court	Thème TP Long	Techniques cuisine Techniques salle	Thème de Techno	Sciences Appliquées	Gestion
S E M 39 et 40	<u>Situation professionnelle</u> Mon premier emploi : je travaille Chez Flunch			Compétences : C1-2.1 : Réaliser les préparations préliminaires C1-2.2 : Apprêter les matières premières C1-2.3 : Tailler, découper		C1-3.1 : Réaliser les potages	
		<u>Free flow</u> (Gpe 1) Salad'bar <i>(fenouil à la coriandre, Tomate au basilic, concombre à la Bulgare, taboulé à la menthe, œuf mimosa, julienne de carottes aux fruits secs)</i> (Gpe 2) Escalope de volaille forestière <i>ou</i> Filet de poisson pané frit sauce tartare (mayo PAI) Riz créole Tagliatelles fraîches (PAI) Corbeille de fruits (salle) <i>Les élèves en atelier consomment la production</i>	<u>Free flow</u> Potage Parmentier Steak sauté Bercy Petits pois à la Française Raisin ou laitage <i>Les élèves en atelier consomment la production en semaine 4</i> <i>La production est envoyée en restaurant avec clients en semaine 5</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Laver et éplucher des légumes</i> • <i>Ciseler une échalote</i> • <i>Emincer des légumes</i> • <i>Tailler en mirepoix</i> • <i>Ciseler de la laitue</i> • <i>Concasser et hacher du persil</i> • <i>Emincer des champignons</i> • <i>Réaliser un potage de légumes frais mixé</i> • <i>Cuire des pâtes fraîches</i> • <i>Sauter avec déglacage</i> • <i>Sauter un élément pané</i> • <i>Cuire du riz à grand mouillement</i> • <i>Glacer des légumes à blanc (petits oignons)</i> • <i>Cuire un légume surgelé</i> • <i>Utiliser des produits semi élaborés</i> 	Semaine 39 LES LOCAUX. ✓ Les locaux, les secteurs ou zones de travail. ✓ L'entretien des locaux. Semaine 40 LES LOCAUX. ✓ La ventilation. ✓ Le traitement des déchets.		
<u>GESTION :</u> -Identifier les éléments pris en compte lors de la combinaison des facteurs de production. - Définir et calculer la productivité. - identifier les supports de vente.		Histoire-Géographie		Mathématiques		LV1-LV2	

	Thème TA	Thème TP Court	Thème TP Long	Techniques cuisine Technique salle	Thème de Techno	Sciences Appliquées	Gestion
6 S E M 41	<u>Situation professionnelle</u> Je prends en charge une réunion de travail			Compétences : C1-2.1 : Réaliser les préparations préliminaires C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons C1-2.2 : Apprêter les matières premières	C1-2.3 : Tailler, découpe C1-3.2 : Réaliser des hors d'œuvre froids et chauds C1-4.1 : Dresser et mettre en valeur la production C1-4.2 : Distribuer la production		
		<u>Plateau repas froid</u> (jetable) <i>(Gpe 1) Chaud froid de saumon</i> <i>Sauce andalouse</i> *** <i>(Gpe 2) Filet de porc en gelée et rosbif</i> <i>Salade de PDT à l'Alsacienne</i> *** Brie (salle) *** <i>Tartelette ananas / kiwi</i>	<u>Plateau repas chaud</u> Œufs durs mayonnaise (mimosa) Blanquette de dinde à l'ancienne et riz créole Pomme	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire des œufs durs • Réaliser une sauce émulsionnée froide stable • Clouter un oignon, préparer un bouquet garni (gros) • Détailler de la viande en morceaux • Pocher un poisson, traiter froid • Réaliser un fond de sauce PAI • Pocher des morceaux de volaille départ à froid • Escaloper des champignons • Cuire à blanc des champignons • Glacer des légumes à blanc (petits oignons) • Confectionner une pâte sucrée • Confectionner des tartelettes aux fruits 	Semaine 41 LES ÉPICES, LES AROMATES, LES CONDIMENTS LES VINS ET LES ALCOOL		
GESTION : - La structure d'une équipe et la répartition du travail.(organigramme). - Prendre en compte la communication non verbale (gestuelle, attitude)		Histoire-Géographie		Mathématiques		LV1-LV2	

	Thème TA	Thème TP Court	Thème TP Long	Techniques cuisine Techniques salle	Thème de Techno	Sciences Appliquées	Gestion
S E M 42	<u>Situation professionnelle</u> Je promeus la Semaine du goût			<u>Compétences</u> C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle C2-2.2 Communiquer en situation de service		C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle C2-2.3 Communiquer avec la clientèle C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles	
		Saveur surprises <i>Potage de potiron et châtaignes caramélisées (ECA p 60)</i> *** <i>Poulet en croûte de sel Pomme mousseline au lait de gentiane et navets glacés</i> *** <i>Fromage blanc aux fruits rouges, écume de pamplemousse (ECA p 286)</i>	Je fais découvrir les goûts les 4 saveurs (assiette de dégustation réalisée par la salle) Jambon grillé Sauce madère Salade d'endives et Pommes allumettes Crème renversé au caramel	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser un fond de sauce PAI Confectionner une sauce vinaigrette Réaliser un potage à base de légumes frais Mise en place et utilisation du poste grillade Griller une pièce de charcuterie Cuire en croûte de se Tourner et glacer des petits légumes Travailler un produits laitier en dessertl Confectionner un caramel Caraméliser un moule Confectionner et cuire un appareil à crème renversée 	Semaine 42 L'EDUCATION DU GOUT, DE L'ODORAT ET LES RÈGLES DE PRESENTATION.		
GESTION : - Identifier les attentes de la clientèle et leurs besoins. - Prendre en compte la communication verbale (registre de langage, prise de commande) - Définir une démarche mercatique (segmentation de la clientèle et analyse des comportements) Analyser les ventes (la contribution à la marge).		Histoire-Géographie		Mathématiques		LV1-LV2	

	Thème TA	Thème TP Court	Thème TP Long	Techniques cuisine Techniques salle	Thème de Techno	Sciences Appliquées	Gestion
8 9	<u>Situation professionnelle</u> J'intègre une brasserie Parisienne			<u>Compétences</u> C-1-2.4 Décorer C-1-2.9 Réaliser les préparations de bases C-1-2.10 Réaliser des pâtes de base	C-1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons C-1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds C-3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement lié au personnel		
S E M 44 et 45		<u>Formule brasserie</u> <i>Salade de brie de Meaux en fritots</i> <i>ou</i> <i>Gratinée à l'oignon</i> *** <i>Jambonnette de volaille Montmorency</i> <i>ou</i> <i>Côte de porc charcutière Purée St Germain</i> *** <i>Choux Chantilly</i> <i>ou</i> <i>Paris Brest</i> <i>Boissons au choix</i>	<u>Formule Brasserie</u> S8 Quiche Lorraine ou Flamiche Picarde Steak grillé Ou Blanc de poulet grillé Beurre MH Pomme Pont Neuf Dessert salle S9 Salade de carotte et tomate Francontoise ou Macédoine de légumes mayonnaise Darne de saumon grillée Riz pilaf / tomate provençale Dessert salle	<ul style="list-style-type: none"> Confectionner une pâte brisée Confectionner un appareil à flan salé Emincer et suer un légume Blanchir et sauter des lardons Réaliser une gratinée à l'oignon Sécher des tranches de baguette Préparer une jambonnette Sauter une pièce de viande blanche Confectionner une purée de légumes Griller une petite pièce de viande rouge, de poisson, de volaille Tailler en bâtonnet, en cube Confectionner une sauce mayonnaise Confectionner un riz Pilaf, une persillade, une tomate provençale Confectionner, coucher et cuire une pâte à choux Monter une crème chantilly Confectionner une crème mousseline 	Semaine 44 LE MATÉRIEL. ✓ Le matériel fixe de cuisson, de préparation, de stockage et de conservation. ✓ Le matériel mobile. Semaine 45 LE MATÉRIEL. ✓ Les couteaux et le petit outillage. ✓ Le matériel électromécanique		
GESTION :		Histoire-Géographie		Mathématiques		LV1-LV2	
-identifier les éléments des coûts de production. -valoriser la fiche technique. -maîtriser ses coûts. -identifier les encaissements.							

		Thème TA	Thème TP Court	Thème TP Long	Techniques cuisine Techniques salle	Thème de Techno	Sciences Appliquées	Gestion
10	S E M 46 et 47	<u>Situation professionnelle</u> Accueillir des touristes étrangers et leur faire découvrir des produits régionaux			Compétences C-1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces C-1-3.1 Réaliser les potages C-1-3.4 Réaliser produire des mets à base de viandes, volaille, gibiers, abats, œufs	C-2-2.2 : Communiquer en situation de service C-2-2.3 : Communiquer avec la clientèle		
11			Crêperie <u>La Bretagne</u> <i>Petite salade de Guéméné</i> *** <i>Galette celtique</i> <small>(emmental, PDT, crème d'Isigny, saumon fumé)</small> <i>et</i> <i>Galette Obélix</i> <small>(emmental, jambon, œuf, champignon)</small> *** Far Breton	Plats régionaux S10 PACA Salade façon niçoise Aquitaine Entrecôte sautée Bordelaise Tagliatelle fraîche Lorraine Coupe glacée Mirabelle (salle) S11 Bourgogne Gougère au fromage Région Parisienne Rôti de porc boulangère Antilles Ananas frais en gondole ou banane	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire une pomme de terre « en robe des champs » • Laver et trier la salade • Cuire à l'anglaise • Pelier un poivron • Ciseler une échalote • Utiliser des produits de 2^e gamme • Sauter une pièce de viande rouge • Utiliser un fond de sauce PAI • Confectionner une pâte à galette, à crêpes • Cuire une galette/ une crêpe • Confectionner une pâte brisée • Confectionner une crème pâtissière • Confectionner une pâte à chou, coucher et cuire • Ficeler et rôtir une pièce de viande blanche • Braiser des légumes 	Semaine 46 GÉNÉRALITÉS SUR LES CUISSONS <ul style="list-style-type: none"> ✓ Maîtriser le concept des modes et des types de cuisson ✓ Expliquer les transformations physico-chimiques des nutriments ✓ Citer les types de cuisson ✓ Associer des modes de cuisson avec chaque type LES MODES DE CUISSONS SIMPLES <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pocher départ a froid Pocher départ a chaud Semaine 47 LES MODES DE CUISSONS COMPLEXES <ul style="list-style-type: none"> ✓ Sauter, Griller, Frire ✓ Poêler, Rôtir 		
GESTION :		Histoire-Géographie			Mathématiques		LV1-LV2	
-identifier les éléments des factures de vente. -identifier les encaissements. -effectuer le suivi et la fixation des prix.								

	Thème TA	Thème TP Court	Thème TP Long	Techniques cuisine Techniques salle	Thème de Techno	Sciences Appliquées	Gestion
12 13	<u>Situation professionnelle</u> Je travaille en restauration traditionnelle en utilisant les produits de 4 ^e et 5 ^e gamme			<u>Compétences</u> C1-2.5 : Réaliser les marinades, saumures, sirops C1-2-7 : Réaliser les liaisons C1-3.3 : Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques	C1-3.2 : Réaliser les hors d'œuvres froids et chauds C1-3.6 : Réaliser des desserts		
S E M 01 et 02		<u>Menu Traditionnel</u> <i>Salade vosgienne à l'œuf poché</i> *** <i>Matelote de poisson aux épices</i> <i>Poêlée de légumes et riz pilaw</i> *** <i>Pithiviers</i>	<u>Menu traditionnel Avec choix</u> <u>S12</u> Salades composées (2 choix) Estouffade de bœuf bourguignonne Ou Sauté de veau Marengo Gratin dauphinois Assortiment de tartes PAI (3 choix) <u>S13</u> Cocktail florida ou avocat vinaigrette Darne de colin ou saumon pochée beurre blanc et pomme vapeur Œuf à la neige au caramel	<ul style="list-style-type: none"> • Confectionner une salade composée • Pocher un œuf • Parer, détailler un filet de poisson • Parer, détailler une pièce de viande en cube • Réaliser un ragoût à brun • Cuire un riz pilaf • Confectionner un gratin complet de pomme de terre • Mettre en œuvre des pâtisseries surgelées • Utiliser une plaque de feuilletage surgelée • Confectionner une crème d'amande • Confectionner une sauce émulsionnée instable chaude • Pocher une darne • Tourner des pommes de terre • Monter des blancs en neige, meringuer • Confectionner une crème anglaise 	Semaine 01 LES MODES DE CUISSONS COMPLEXES ✓ En Ragoût ✓ les cuissons modernes Semaine 02 LES PRODUITS SEMI ÉLABORÉS		
	<u>GESTION :</u> -différencier les opérations d'achat -établir un tableau de comparaison des offres		Histoire-Géographie	Mathématiques	LV1-LV2		
	Thème TA	Thème TP Court	Thème TP Long	Techniques cuisine	Thème de Techno	Sciences	Gestion

				Techniques salle		Appliquées	
14 15	<u>Situation professionnelle</u> J'organise un repas à thème : La Renaissance			<u>Compétences</u> C3-2.1 : Evaluer son travail et celui de son équipe C3-2.2 : Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle		C2-2.2 Communiquer en situation de service C2-2.3 Communiquer avec la clientèle C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles	
	S E M 03 et 04	<u>Menu renaissance</u> En cours d'élaboration par les élèves et leurs professeurs Semaine 1 Test avec les élèves Semaine 2 Soirée		<u>Menu renaissance</u> En cours d'élaboration par les élèves et leurs professeurs		Semaine 03 LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS Semaine 04 L'HISTOIRE DE LA CUISINE. En synthèse des semaines précédentes et du menu renaissances	
<u>GESTION :</u> -affiner les notions déjà acquises sur les coûts, l'argumentation commerciale, la facturation et les encaissements..		Histoire-Géographie		Mathématiques		LV1-LV2	

	Thème TA	Thème TP Court	Thème TP Long	Techniques cuisine Techniques salle	Thème de Techno	Sciences Appliquées	Gestion
16	<u>Situation professionnelle</u> Je valorise les produits de ma région : Lorraine			<u>Compétences</u> C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvres froids et chauds C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs	C3-2.3 : Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives C4-1.1 : Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue		
17		<u>Buffet Lorrain</u> <i>Fuseau Lorrain Toupinel ou Croustillant de Munster et frisée *** Fricassée de volaille au vin de Moselle Longe de porc braisée à la bière de Lorraine Râpés de PDT Flan de carotte au cumin *** Glace Plombières et madeleines de Liverdun ou Mirabelle flambées ou Tartes aux myrtilles</i>	<u>Menu Lorrain</u> <u>S16</u> <i>Quiche au Munster Rôti de porc aux Mirabelles Pommes sautées dite « rôties » Dessert salle</i> <u>S17</u> <i>Entrée salle Filet de truite au Gris de Toul Riz créole Panacotta Mirabelle façon Impératrice</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Détailler de la charcuterie / utilisation de la trancheuse • Réaliser un croustillant salé (feuille de brick) • Ficeler et rôtir une pièce de viande blanche • Braiser une pièce de viande blanche • Sauter des cubes de pomme de terre, des pommes de terre râpées • Confectionner un flan de légumes • Utiliser des galets de purée de légumes surgelés • Confectionner et cuire des madeleines • Pocher un filet de poisson portion • Confectionner un velouté • Cuire un riz à grand mouillement • Réaliser une pannacotta • Dresser et présenter au verre 	Semaine 05 LES HORS D'ŒUVRE FROIDS ET CHAUD ✓ Classifier les hors d'œuvre froids par famille ✓ Citer 4 applications culinaires pour chaque famille ✓ Préciser les techniques de fabrication et de présentation ✓ Citer 4 assortiments possibles et composer un buffet froid Semaine 06 LES PROCEDES DE CONSERVATION LES BEURRES COMPOSÉS		
S E M 05 et 06	<u>GESTION :</u> -définir les quantités à commander -définir le rôle de la commande -rédiger une commande sur différents supports.		Histoire-Géographie	Mathématiques	LV1-LV2		
	Thème TA	Thème TP Court	Thème TP Long	Techniques cuisine	Thème de Techno	Sciences	Gestion

			Techniques salle		Appliquées	
18	<u>Situation professionnelle</u> Je travaille dans un bar à soupe / pâtes		<u>Compétences</u> C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus, les coulis		C1-3.1 Réaliser des potages C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement C1-3.6 Réaliser les desserts C1-3.7 Optimiser la production	
19						
S		<u>Menu « bar à soupe »</u> <i>Potage minestrone</i> <i>Potage Crécy Briarde</i> <i>Soupe de poisson</i> <i>Potage Esauï</i> <i>Consommé à la Reine et</i> <i>pâillettes</i> <i>Velouté Dubarry</i> <i>Crème Dieppoise</i> <i>Gaspacho andalou</i> *** <i>Soupe de fruits rouges et</i> <i>beignets</i>	<u>Autour des pâtes</u> <u>S18</u> Avocat et pamplemousse Ou Avocat crevette Spaghetti Carbonara Ou Spaghetti Bolognaise Mousse au chocolat Ou Génoise cacao et crème anglaise <u>S19</u> Mesclun de salade et chèvre chaud Lasagnes à la bolognaise Café ou Chocolat liégeois	<ul style="list-style-type: none"> • Confectionner des potages clairs, lié aux légumes frais, liés aux légumes secs • Tailler des croutons en pain de mie, • Utiliser les produits semi élaborés • Utiliser un robot professionnel : râper du fromage • Confectionner un velouté, une crème • Cuire des pâtes, rafraichir, remettre en température • Confectionner une sauce tomate, carbonara • Confectionner un roux blanc, une sauce béchamel • Cuire et gratiner au four un gratin de pâtes • Monter des blancs en neige, confectionner une mousse au chocolat • Monter, mouler et cuire une génoise 	<p>Semaine 09 LES POTAGES</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nommer 3 exemples de potages clairs et 3 exemples de potages taillés ✓ Reconnaître par la composition, les garnitures le potage en question ✓ Citer 5 appellations de potages et associer le légume utilisé <p>Enumérer sous quelles formes se présentent les potages industriels</p> <p>Semaine 10 LES FONDS DE BASE et LES GELÉES</p>	
09						
et						
10						
<u>GESTION :</u> -réceptionner et contrôler les produits livrés. -Mettre à jour les stocks en utilisant les documents appropriés.		Histoire-Géographie		Mathématiques	LV1-LV2	

	Thème TA	Thème TP Court	Thème TP Long	Techniques cuisine Techniques salle	Thème de Techno	Sciences Appliquées	Gestion
20 21	<u>Situation professionnelle</u> J'organise un repas protocolaire / PORTES OUVERTES			<u>Compétences</u> C2-1.1 : Communiquer au sein d'une équipe, de la structure C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle C2-2.2 Communiquer en situation de service	C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle C2-2.3 Communiquer avec la clientèle C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles		
S E M 11 et 12		Mise en place / décor	Finition et Service		Semaine 11 LES LIAISONS Et LES SAUCES DE BASE Semaine 12 LES FARCES ET DUXELLES <ul style="list-style-type: none"> ✓ Énumérer au moins 3 précautions à prendre pour la réalisation d'une farce ✓ Donner la classification des farces et duxelles et pour chacune des catégories donner des exemples ✓ Expliquer le but culinaire de l'utilisation d'une farce en cuisine 		
<u>GESTION :</u> -identifier les éléments des factures d'achat. -identifier les règlements d'achat.		Histoire-Géographie		Mathématiques		LV1-LV2	

		Thème TA	Thème TP Court	Thème TP Long	Techniques cuisine Techniques salle	Thème de Techno	Sciences Appliquées	Gestion
22 23	<u>Situation professionnelle</u> J'organise un repas utilisant des produits éthiques				<u>Compétences</u> C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement		C5-1.3 : Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle	
	S E M 13 et 14		Marché / approvisionnement <u>Menu tiré du marché local</u> <i>En cours d'élaboration par les élèves et leurs professeurs</i>	Menu éthique A définir		Semaine 13 COURT BOUILLON & LES MARINADES ✓ Retrouver le but de la marinade ✓ Différencier les rôles et utilisations des marinades crues et cuites ✓ Citer les ingrédients d'une marinade instantanée pour un poisson et une viande Semaine 14 LES APPROVISIONNEMENTS		
<u>GESTION :</u> -prendre en compte la dimension sociétale, environnementale dans l'activité économique (entreprise citoyenne et développement durable).			Histoire-Géographie			Mathématiques		LV1-LV2

	Thème TA	Thème TP Court	Thème TP Long	Techniques cuisine Techniques salle	Thème de Techno	Sciences Appliquées	Gestion
24 25 S E M 17 et 18	<u>Situation professionnelle</u> Je suis à la recherche d'un stage de formation professionnelle			<u>Compétences :</u> C2-1.1 : Communiquer au sein d'une équipe, de la structure C2-1.2 : Communiquer avec les fournisseurs, les tiers	C3-1.1 : Adopter et faire adopter un comportement professionnel C3-1.3 : S'inscrire (+ personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie		
					Semaine 17 LES PRODUITS LAITIERS <ul style="list-style-type: none"> ✓ Classifier les produits laitiers ✓ Citer les différentes présentations commerciales de chaque produit laitier ✓ Citer les modes de conservations pour chaque produit ✓ Citer la réglementation et les règles d'étiquetage de ces produits ✓ Donner les différentes utilisations culinaires Semaine 18 LES CORPS GRAS <ul style="list-style-type: none"> ✓ Classifier les corps gras ✓ Citer l'origine et la composition des différents corps gras ✓ Etudier la réglementation en vigueur ✓ Donner les Précautions d'utilisations ✓ Citer des applications culinaires 		
<u>GESTION :</u> -identifier l'insertion dans l'entreprise (embauche, contrat de travail, convention collective) - identifier la situation de stagiaire.		Histoire-Géographie			Mathématiques		LV1-LV2

	Thème TA	Thème TP Court	Thème TP Long	Techniques cuisine Techniques salle	Thème de Techno	Sciences Appliquées	Gestion
	<u>Situation professionnelle</u>			<u>Compétences</u>			
26 27 S E M 23 et 24						Semaine 23 <u>RETOUR DE PFE</u> LES ŒUFS ET OVOVPRODUITS Semaine 24 LES VIANDES DE BOUCHERIE	
<u>GESTION :</u> Selon les éléments pris en compte pendant les stages : -identifier les conditions de travail. -identifier les résolutions des conflits individuels, collectifs.....		Histoire-Géographie		Mathématiques		LV1-LV2	

	Thème TA	Thème TP Court	Thème TP Long	Techniques cuisine Techniques salle	Thème de Techno	Sciences Appliquées	Gestion
	<u>Situation professionnelle</u>			<u>Compétences</u>			
28 29 S E M 25 et 26						Semaine 25 JOCKER Semaine 26 JOCKER	
<u>Français</u>		Histoire-Géographie		Mathématiques		LV1-LV2	