| **Axe** | **02** | **Année de Formation** | **1/2** | **Établissement scolaire** | **Lycée Ambroise Croizat** | **Nom de la classe** | **2 CAPH** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Semaines** | **Année civile** | **2016** | [**Contexte Professionnel**](file:///C%3A%5CUsers%5CLoic%5CDesktop%5CTravail%20Inspecteur%5C1) | Le restaurant « l’Auberge du borne » est située à Entremont dans un village de 500 habitants au bord de la route nationale (R9) desservant les stations de sport d’hiver. Cet établissement authentique peut accueillir 30 personnes au maximum. Au gré du marché, des saisons et en partenariat avec un relais AMAP (Association pour le maintien de l’agriculture paysanne) un menu unique est proposé chaque jour. Vous aurez en charge la mise en place du poste de travail, les préparations préliminaires, la gestion des denrées et la réalisation des repas. |
| **Années scolaire** | **16/17** |
| **04** |
| ***Matières*** | ***Thème de la séance*** | ***Date*** | [***Situation Professionnelle***](file:///C%3A%5CUsers%5CLoic%5CDesktop%5CTravail%20Inspecteur%5C2) | ***Pôles*** | ***Compétences*** | ***Travail demandé*** | ***Critères et indicateurs de performances*** | ***Thèmes*** | ***Savoir associés***  | ***Techniques*** |
| **Travaux Pratique****(TP)** | **MENU :****Carottes râpées et céleri rémoulade****Poulet rôti****Pommes allumettes****Fruit au sirop** | 26/09/2016 | Le chef de cuisine a commandé un poulet de Bresse et un poulet PAC pour le TP du jour, vous devez expliquer les différences au travers d’un document sur la qualité et le principe de labellisation. | PÔLE 2 Préparation et organisation de la production de cuisine | ***C4. Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d’hygiène et de sécurité.*** | *TD-P2-C4-B-Cuisiner :* | *IP-P2-C3-B1-Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l’activité.* | *SA-T11.1 La fiche technique : matières d’œuvre (grammages et volumes), progression, etc.* | *SA-T12- L’organisation du poste de travail* | *1. Techniques de préparation de base* | *Tailler : en mirepoix, en brunoise, en paysanne, en julienne, en bâtonnets, en macédoine*  |
| ***Peser et mesurer*** |
| ***Brider simplement, ficeler*** |
| *...* | *...* | *...* | *...* | *...* | *2. Cuissons* | *Rôtir* |
| *...* |
| *...* |
| PÔLE 1 Organisation de la production de cuisine | ***C1. Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la règlementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l’activité.*** | *TD-P1-C1-A-Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons* | *IP-P1-C1-A2-Conformité : Qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande, Des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux* | *SA-T1.4 La qualité : le principe de la labellisation* | *SA-T1-Les grandes familles de produits alimentaires* | *3. Fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons* | *Réaliser un jus de rôti* |
| *...* |
| *...* |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* | *4. Pâtisseries : Appareils, crèmes, sauces, coulis* | *Réaliser un sirop* |
| *...* |
| *...* |
|  |  |  | *...* | *...* | *5. Pâtisseries : Pâtes* | ... |
| ... |
| ... |
| **Technologie Appliquée****Cuisine****(TA)** | Tomate accordéon sauce vinaigrette :-Préparations préliminaires des légumes- Monder les tomates- La cuisson des œufs durs- Réaliser une sauce émulsionnée instable | 26/09/2016 | Pour mieux comprendre le procédé de fabrication des sauces, le chef vous demande de réaliser une étude sur une sauce émulsionnée froide stable et instable.  | PÔLE 2 Préparation et organisation de la production de cuisine | ***C2. Collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.*** | *TD-P2-C5-D-Évaluer la qualité de ses préparations culinaires.* | *IP-P2-C4-B5-Conformité du résultat attendu* | *SA-T-7.2 Le principe de la marche en avant* | *SA-T10- Les modes d’organisation d’une prestation de cuisine* |  |  |
|  |
|  |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ... | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| **Travaux Pratique****(TP)** | **Menu :****Tomate accordéon sauce vinaigrette****Poulet poché sauce suprême****Riz créole****Glace au Génépi** | 27/09/2016 | Afin de mettre en valeur le produit de l’AMAP (génépi bio) et d’utiliser la sorbetière de façon optimale, le chef vous sollicite pour établir un document respectant les protocoles de sécurité et de santé. | PÔLE 2 Préparation et organisation de la production de cuisine | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* | *1. Techniques de préparation de base* | *...* |
| ***...*** |
| ***...*** |
| *C5. Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.* | *TD-P2-C5-C-Envoyer ses préparations culinaires* | *IP-P2-C3-C-Application et suivi des protocoles, des pratiques d’hygiène, de sécurité et de santé.* | *SA-T16.1 Le vocabulaire culinaire* | *SA-T8- Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage* | *2. Cuissons* | *Cuire du riz, de la semoule, des céréales, etc.* |
| *...* |
| *...* |
| PÔLE 1 Organisation de la production de cuisine | ***C2. Collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.*** | *TD-P1-C2-D-Planifier son travail* | *IP-P1-C1-C2-Exactitude des quantités* | *SA-T2.2 Les documents commerciaux (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock, facture fournisseur)* | *SA-T4 - Les stocks et les approvisionnements* | *3. Fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons* | *Réaliser une sauce blanche, un velouté* |
| *...* |
| *...* |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* | *4. Pâtisseries : Appareils, crèmes, sauces, coulis* | *Réaliser une crème anglaise* |
| *...* |
| *...* |
|  |  |  | *...* | *...* | *5. Pâtisseries : Pâtes* | ... |
| ... |
| ... |
| **Technologie cuisine** | Les Locaux :L’entretien des locaux, le traitement et l’évacuation des déchets | 27/09/2016 | A la suite des difficultés rencontrées lors du dernier TP dans l’entretien des locaux et afin d’améliorer leur hygiène sanitaire, le chef décide de vous faire compléter un schéma indiquant les différents circuits des marchandises ainsi que le principe de la marche en avant | PÔLE 1 Organisation de la production de cuisine | ***C6. Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.*** | *TD-P2-C3-C-Mettre en œuvre les bonnes pratiques d’hygiène, de sécurité et de santé* | *IP-P1-C2-D3-Identification des points critiques* | *SA-T-7.2 Le principe de la marche en avant* | *SA-T7- Les locaux* | *1. Techniques de préparation de base* | *...* |
| ***...*** |
| ***...*** |
| *...* | *...* | *...* | *...* | *...* | *2. Cuissons* | *...* |
| *...* |
| *...* |
| ... | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* | *3. Fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons* | *...* |
| *...* |
| *...* |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* | *4. Pâtisseries : Appareils, crèmes, sauces, coulis* | *...* |
| *...* |
| *...* |
|  |  |  |  |  |  | *5. Pâtisseries : Pâtes* | ... |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Sciences Appliquées****(SA)** |  |  |  | ... | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ... | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Gestion Appliquée****(GA)** |  |  |  | ... | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ... | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
|  |