| **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:\Users\Loic\Desktop\Travail%20Inspecteur\1) | | 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** |
| **05** |
| ***Matières*** | ***Thème de la séance*** | | ***Date*** | [***Situation Professionnelle***](file:///C:\Users\Loic\Desktop\Travail%20Inspecteur\2) | | ***Pôles*** | ***Compétences*** | | ***Travail demandé*** | | | ***Critères et indicateurs de performances*** | ***Thèmes*** | ***Savoir associés*** | | ***Techniques*** | | |
| **Travaux Pratique**  **(TP)** | **MENU :**  **Œufs durs mimosa**  **Rôti de porc**  **Pomme mousseline**  **Salade de fruits** | | 03/10/2016 | Le chef a commandé pour la séance de travaux pratiques, une variété de pomme de terre « Bintje », vous devez réaliser une garniture à base de pomme de terre | | 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-C6-A3-Travail en équipe* | *SA-T19.1 Les supports de dressage et leur utilisation* | *SA-T10- Les modes d’organisation d’une prestation de cuisine* | | *1. Techniques de préparation de base* | | *Peser et mesurer* |
| ***Peser et mesurer*** |
| ***Éplucher, laver, tailler des légumes*** |
| *...* | | *...* | | | *...* | *...* | *...* | | *2. Cuissons* | | *Rôtir* |
| ***Cuire des œufs (sauf œufs frits)*** |
| *...* |
| 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-B-Stocker les marchandises* | | | *IP-P1-C1-B1-Stockage réalisé dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité en vigueur* | *SA-T-4.5 Les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation* | *SA-T2-Les fournisseurs* | | *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)** | **Allumettes au fromage** :  - Le feuilletage à 6 tours (base de 400g par élève)  - Démonstration : La sauce Mornay  - Confectionner les allumettes | | 03/10/2016 | Afin de pouvoir réaliser méthodiquement la recette, vous devez compléter la fiche technique de la pâte feuilletée et en réaliser la préparation. | | PÔLE 2 Préparation et organisation de la production de cuisine | ***C3. Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l’activité dans le respect de la règlementation en vigueur.*** | | *TD-P1-C1-B-Stocker les marchandises* | | | *IP-P2-C3-A4-Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l’activité.* | *SA-T-9.1 Les points de vigilance et les mesures préventives* | *SA-T13 - Les règles applicables à l’hygiène, la sécurité et la santé* | |  | |  |
|  |
|  |
| ***...*** | | *...* | | | *...* | *...* | *...* | |  | |  |
|  |
|  |
| ... | *...* | | *...* | | | *...* | *...* | *...* | |  | |  |
|  |
|  |
| ***...*** | | *...* | | | *...* | *...* | *...* | |  | |  |
|  |
|  |
| **Travaux Pratique**  **(TP)** | **Menu :**  **Allumettes au fromage**  **Contre filet rôti**  **Pommes boulangère**  **Crème renversée au caramel** | | 04/10/2016 | Afin de respecter les consignes de dressage et d’envoi, vous êtes le chef du jour, vous devez compléter le document des annonces au passe. | | PÔLE 2 Préparation et organisation de la production de cuisine | *...* | | *...* | | | *...* | *...* | *...* | | *1. Techniques de préparation de base* | | *Tailler : en mirepoix, en brunoise, en paysanne, en julienne, en bâtonnets, en macédoine* |
| ***...*** |
| ***...*** |
| *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-C5-A1-Respect des consignes de dressage et d’envoi* | *SA-T19.3 Les annonces au passe* | *SA-T19 - Le dressage et l’envoi* | | *2. Cuissons* | | *Rôtir* |
| *...* |
| *...* |
| PÔLE 1 Organisation de la production de cuisine | ***C3. Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l’activité dans le respect de la règlementation en vigueur.*** | | *TD-P2-C3-B-Mettre en place et maintenir en état son espace de travail* | | | *IP-P1-C1-B3-Conformité du tri des emballages* | *SA-T-4.2 Le tri sélectif et le traitement des emballages consignés* | *SA-T4 - Les stocks et les approvisionnements* | | *3. Fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons* | | *Réaliser un jus de rôti* |
| *...* |
| *...* |
| ***...*** | | *...* | | | *...* | *...* | *...* | | *4. Pâtisseries : Appareils, crèmes, sauces, coulis* | | *Réaliser un caramel* |
| ***Réaliser un appareil à crème prise*** |
| *...* |
|  | |  | | |  | *...* | *...* | | *5. Pâtisseries : Pâtes* | | ... |
| ... |
| ... |
| **Technologie cuisine** | Les Cuissons :  - Les phénomènes de cuisson  - Rôtir et poêler | | 04/10/2016 | Afin de réaliser le contre filet rôti avec rigueur, vous devez compléter le tableau indiquant les phases techniques de la cuisson rôtir | | 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-C6-B-Rendre compte de son activité* | | | *IP-P2-C6-B1-Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils* | *SA-T-8.1 Les équipements* | *SA-T8- Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage* | | *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)** | |  |  | |  | ... | *...* | | *...* | | *...* | | *...* | *...* |  | | |  |
|  |
|  |
| ***...*** | | *...* | | *...* | | *...* | *...* |  | | |  |
|  |
|  |
| ... | *...* | | *...* | | *...* | | *...* | *...* |  | | |  |
|  |
|  |
| ***...*** | | *...* | | *...* | | *...* | *...* |  | | |  |
|  |
|  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |