**B Progression Transversale 2PROR 2015 / 2016**

**Document de travail** : **BELLABARBA LOIC**

| **Sem.** | **DATES** | **Travaux Pratique** | **Techno. Culinaire**(Chef. Bellabarba) | **S.A.**(Mme LEMONNIER A.) | **G.A.**(Mme FAUCON E.) |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| (Chef. DRURE /M. BARDASSIER) | (Chef. BELLABARBA / Mme DISDIE) |
| **Jeudi** | **Vendredi** |
| **36** | **Du 01 au****04Sept.** | Remise de l'ensemble trousse et couteaux.  Rangement, entretien, sécurité et utilisations… Comprendre l'implantation des locaux et des circuits :  La marche en avant. Visite des locaux, explications : fonction.  | *Accueil des élèves, présentations de l’année de formation.**Rappel sur le petit et gros matériel de cuisine, les locaux, la tenue et le comportement.**Réalisation du plan des cuisines.* | *Prise de contact avec les élèves* |  |  |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production |  |  |  |
| PÔLE 2 | **C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales** | C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles | PÔLE 2 | **C2-1. ENTRETENIR des relations professionnelles** | C2-1.1 Communiquer au sein d’une équipe, de la structure |
| PÔLE 3 | **C3-1. ANIMER une équipe** | C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels | PÔLE 3 | **C3-1. ANIMER une équipe** | C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels |
| PÔLE 4 | **C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock** | C4-2.5 Réaliser un inventaire | PÔLE 4 | **C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock** | C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionne-ment |
| PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d’hygiène, de santé et de sécurité | PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développe-ment durable dans sa pratique professionnelle |
| **37** | **Du 07 au 11 Sept.** | Respecter les règles d'hygiène : \* Corporelles : lavage des mains, brossage des ongles… \* Vestimentaires : Veste, pantalon, tour de cou, calot, tablier, Torchons, chaussures de sécurité…  \* Des locaux (la démarche H.A.C.C.P)  \* Des matériels.  | *Rappel matériels cuisine, tenues professionnelle.* | *Le personnel de cuisine* | Prise de contact présentation de la matière des CCF,1er contexte et 1ère situation | **présentation individuelle + programme de gestion hôtelière.** |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production | *C1-1.2* | **C 311**L’hygiène et la santé de la main d’œuvre* La justification de l’hygiène corporelle et des éléments de la tenue professionnelle
* La fréquence et la justification des visites médicales obligatoires au regard de la réglementation
 | **C1-2.1** Communiquer avant le service avec les équipes L’entreprise, leur diversité, les finalités et les objectifs des entreprises  |
| PÔLE 2 | **C2-1. ENTRETENIR des relations professionnelles** | C2-1.1 Communiquer au sein d’une équipe, de la structure | PÔLE 2 | **C2-1. ENTRETENIR des relations professionnelles** | C2-1.1 Communiquer au sein d’une équipe, de la structure |
| PÔLE 3 | **C3-2. OPTIMISER les performances de l’équipe** | C3-2.3 Proposer et/ou mettre en oeuvre les actions d’optimisation et/ou correctives | PÔLE 3 | **C3-1. ANIMER une équipe** | C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels |
| PÔLE 4 | **C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock** | C4-2.3 Stocker les produits | PÔLE 4 | **C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock** | C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionne-ment |
| PÔLE 5 | **C5-2. MAINTENIR la qualité globale** | C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité | PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développe-ment durable dans sa pratique professionnelle |
| **38** | **Du 14 au 18 Sept.** | La sécurité au Lycée Professionnel Formation  L'utilisation de machines dangereuses  Vous ne pouvez utiliser celles-ci qu'après:  1) Avoir reçu une formation sur son utilisation. 2) Avoir reçu l'autorisation de votre professeur.  3) Après avoir signé la fiche formation sur machines dangereuses  4) Si vous êtes mineur, après avoir reçu l'autorisation de l'inspecteur du travail. | *Apprentissage des bases de la cuisine.**Taillages et cuissons.* | *La fiche technique et le bon d’économat* |  |  |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production | *C1-1.1 ; C4-3.5* | **C 311**L’hygiène et la santé de la main d’œuvreLa description des différentes étapes du lavage hygiénique des mains et leurs justifications TP boite de Pétri | **C1-2.1** Communiquer avant le service avec les équipes Suite du chapitre sur les organisations des entreprises et leurs finalités |
| PÔLE 3 | **C3-1. ANIMER une équipe** | C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels |
| PÔLE 3 | **C3-3. RENDRE COMPTE du suivi de son activité et de ses résultats** | C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires |
| ... | **...** | ... | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.3 Tailler, découper |
| ... | **...** | ... | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.11 Mettre en oeuvre les cuissons |
| **39** | **Du 21 au 25 Sept.** | Revêtir correctement sa tenue professionnelle : Remise de documents, explications, Exercice incendie et consigne de sécurité  Savoir identifier :  Le gros matériel  Le petit matériel  Les différents ustensiles. | *Réalisation Menu pour repas profs* | *Les locaux, le stockage, la marche en avant* | **C 112**La marche en avant dans le temps et dans l’espace en prévention des contaminations croisées |  |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production | *C1-1.2 ; C1-1.3 ; C1-1.4 ; C4-2.3 ; C5-1.3* | Résultats boite Pétri**Évaluation C 311****Situation C 112*** La justification de la réglementation concernant « la marche en avant » dans le temps / dans l’espace (à partir d’exemples de risques de bio contaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge)
 | **C1-2.1** Communiquer avant le service avec les équipes Suite et fin du chapitre sur les organisations des entreprises |
| PÔLE 4 | **C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock** | C4-2.5 Réaliser un inventaire | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.2 Apprêter les matières premières |
| ... | **...** | ... | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.2 Réaliser les hors d’oeuvre froids et chauds |
| ... | **...** | ... | PÔLE 1 | **C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations** | C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations |
| ... | **...** | ... | PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développe-ment durable dans sa pratique professionnelle |
| **40** | **Du 28 Sept. au 02 Oct.** | Terrine marbré de saumonPoulet rôti pomme mousselineGlace vanille | *Pamplemousse cocktail* *Steak à cheval**Pomme pont-neuf**Crème brulée à la vanille* | *Les approvisionnements* | **C 112** | **DS 1h de gestion**  |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, oeufs | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production | *C1-1.1 ; C4-1.1 ; C4-1.4 ; C4-2.1* | Correction évaluationL’indication des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation  | **C1-2.1***Chapitre* :*La classification économique (secteur, taille) et juridique (public, privé, formes et statut juridiques) des entreprises*  |
| PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.5 Réaliser les garnitures d’accompagnement | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.2 Apprêter les matières premières |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, appareils, purées, beurres et crèmes) | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.6 Réaliser les desserts |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace | PÔLE 2 | **C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales** | C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles |
| PÔLE 2 | **C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales** | C2-2.2 Communiquer en situation de service | PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d’hygiène, de santé et de sécurité |
| **41** | **Du 05 au 09 Oct.** | Cocktail de crevettesÉmincé de dinde au curryRiz créoleTarte à la courge (sucré) | *Assiette de crudités / dressage salle**Tresse de saumon poché à court mouillement sauce vin blanc**Pomme l’anglaise**Tarte tatin* | *Les œufs* | Profs absent | Correction du DS |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production | *C1-3.4* |  | **C1-2.1** Suite du chapitre sur la classification des entreprises |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.3 Tailler, découper |
| PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.6 Réaliser les desserts | PÔLE 4 | **C4-1 RECENSER les besoins d’approvisionnement** | C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l’activité prévue |
| PÔLE 3 | **C3-3. RENDRE COMPTE du suivi de son activité et de ses résultats** | C3-3.2 Présenter oralement la synthèse | PÔLE 4 | **C4-1 RECENSER les besoins d’approvisionnement** | C4-1.4 Renseigner les documents d’approvisionnement |
| PÔLE 4 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.1 Être à l’écoute de la clientèle | PÔLE 4 | **C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock** | C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés |
| **42** | **Du 12 au 17Oct.** | Tomate accordéon Sc. vinaigrettePoulet rôti pommes sauté à cruTarte aux pommes | *Avocats vinaigrette / 2 Sortes Vinaigrettes**Poulet rôti**Tomate provençale, pommes allumettes**Coupe de glaces* | *Évaluation* | **C 114**Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel | **Conférence sur les « saveurs d’automne »** |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations** | C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace |  | Évaluation**C 311 C 112****DM C 114**La caractérisation des principaux matériaux utilisés dans l’activité professionnellepour les revêtements de surfaces (sols, murs, surfaces de travail.),appareils, équipements, mobilier, éléments de décoration, conditionnements : Bois, métaux et alliages, verre, et cristal, produits céramiques, matières plastiques, résines et peintures, matières textiles, granit, ardoise, papiers et cartons | **C1-2.1** Communiquer avant le service avec les équipesSuite du chapitre sur la classification des entreprises  |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.4 Décorer | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, oeufs |
| PÔLE 4 | **C4-3. MAITRÎSER les coûts** | C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons | PÔLE 3 | **C3-1. ANIMER une équipe** | C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels |
| PÔLE 4 | **C4-4. ANALYSER les ventes** | C4-4.4 Gérer les invendus | PÔLE 4 | **C4-1 RECENSER les besoins d’approvisionnement** | C4-1.4 Renseigner les documents d’approvisionnement |
| PÔLE 5 | **C5-2. MAINTENIR la qualité globale** | C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité | PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développe-ment durable dans sa pratique professionnelle |
| **43** | **Du 17 Oct. au 1er Nov.** | Vacances de la Toussaint |
| **44** |
| **45** | **Du 02 au 06 Nov.** | Assiette de crudités : (chou-rouge,cèleri rémoulade, carottes Lucile).Poulet poché Sauce suprêmeRiz créoleSalade d'orange | *Pamplemousse cocktail* *Filet mignon de porc sauce moutarde**Légumes glacées**Tarte alsacienne aux pommes* | *Le lait et les produits laitiers* | **C 114**L’hygiène du milieu et du matériel. | **C1-2.1** Communiquer avant le service avec les équipes |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations** | C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations | PÔLE 1 | **C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations** | C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations | *C1-2.8* | Correction évaluation**Situation** **C 114*** La classification des types de salissures
 |  *Chapitre : les entreprises du secteur de la restauration.*La caractérisation du secteur de la restauration (typologie des entreprises, place du secteur dans l’économie locale, régionale, nationale et mondiale, évolution ces der-nières années)  |
| PÔLE 1 | **C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations** | C1-4.2 Distribuer la production | PÔLE 1 | **C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations** | C1-4.2 Distribuer la production |
| PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | PÔLE 2 | **C2-1. ENTRETENIR des relations professionnelles** | C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle |
| PÔLE 2 | **C2-1. ENTRETENIR des relations professionnelles** | C2-1.1 Communiquer au sein d’une équipe, de la structure | PÔLE 4 | **C4-4. ANALYSER les ventes** | C4-4.4 Gérer les invendus |
| PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développe-ment durable dans sa pratique professionnelle | PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développe-ment durable dans sa pratique professionnelle |
| **46** | **Du 09 au 13Nov.** | Avocat crevettesSteak grillé Pommes mignonnettesLes beurres composés : le Maitre d'Hôtel.Chou chantilly | *Salade niçoise / Dressage salle**Filet de loup sauce vierge**Pommes cocotte**Tiramisu / 16 au Café / 16 à la framboise* | *Les corps gras* | **C 114**L’hygiène du milieu et du matériel. | **C1-2.1** Communiquer avant le service avec les équipes |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, oeufs | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.5 Optimiser l’organisation de la production | *C1-2.1 ; C1-2.8 ; C1-2.10* | Correction DM matériaux **C 114**L’indication du mode d’action d’un détergent, d’un désinfectant, d’un détergent-désinfectant, d’un abrasif, d’un solvant, d’un décapant et d’un détartrant | Suite du chapitre : les entreprises du secteur de la restauration. |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.11 Mettre en oeuvre les cuissons | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis |
| PÔLE 4 | **C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock** | C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques |
| PÔLE 4 | **C4-1 RECENSER les besoins d’approvisionnement** | C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l’activité prévue | PÔLE 1 | **C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations** | C1-4.2 Distribuer la production |
| PÔLE 5 | **C5-2. MAINTENIR la qualité globale** | C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des pro-ductions | PÔLE 2 | **C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales** | C2-2.2 Communiquer en situation de service |
| **47** | **Du 16 au 20 Nov.** | Pamplemousse CocktailSteak grillé Beurre Maître d'HôtelPommes MignonnettesChou Chantilly | *Assiette de charcuterie / Française au buffet**Moules à la marinière**Pomme paille**Entremets façon forêt noire* | *Les produits maraichers* | **C 114**L’hygiène du milieu et du matériel. | DS de gestion |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.3 Tailler, découper | *C1-2.8* | La justification des paramètres déterminant l’efficacité d’un entretien | Fin du chapitre |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.3 Tailler, découper | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques |
| PÔLE 3 | **C3-3. RENDRE COMPTE du suivi de son activité et de ses résultats** | C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé | PÔLE 3 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.6 Réaliser les desserts |
| PÔLE 3 | **C3-2. OPTIMISER les performances de l’équipe** | C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe | PÔLE 4 | **C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock** | C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés |
| PÔLE 3 | **C3-1. ANIMER une équipe** | C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service | PÔLE 4 | **C4-3. MAITRÎSER les coûts** | C4-3.2 Améliorer la productivité |
| **48** | **Du 23 au 27 Nov.** | Pamplemousse CocktailSteak grillé Beurre Maître d’HôtelPommes MignonnettesChou Chantilly | *Tarte fine aux sardines,* *Tomates et oignons confits**Escalope à la crème**Tagliatelles fraîche**Salade de fruits / Pamplemousses, oranges, cerises, kiwi, pommes, banane, citrons,* | *Les cuissons* | Intervention Pélican | **C1-2.1** Communiquer avant le service avec les équipes |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 2 | **C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales** | C2-2.3 Communiquer avec la clientèle | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | *C1-2.11* | PSE module 3 | Chapitre : L’organisation d’une entrepriseL’incidence des modes de production sur l’organisation du travail  |
| PÔLE 2 | **C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales** | C2-2.2 Communiquer en situation de service | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-2.11 Mettre en oeuvre les cuissons |
| PÔLE 3 | **C3-1. ANIMER une équipe** | C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels | PÔLE 2 | **C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales** | C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle |
| PÔLE 4 | **C4-3. MAITRÎSER les coûts** | C4-3.2 Améliorer la productivité | PÔLE 4 | **C4-1 RECENSER les besoins d’approvisionnement** | C4-1.4 Renseigner les documents d’approvisionnement |
| PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.1 Être à l’écoute de la clientèle | PÔLE 4 | **C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock** | C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés |
| **49** | **Du 30 Nov. au 04Déc.** | Allumette au FromageContre-filet rôtiJardinière de légumesBananes flambées | *Petits pâtés feuilletés**Pavé de saumon à l’oseille**Fondue de poireaux aux lardons**Ananas / 8PcsMure, DécoupeSalle* | *Les volailles* |  | Correction du DS |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.2 Réaliser les hors d’oeuvre froids et chauds | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis | *C1-3.4* | **C 114**La justification des informations relatives aux précautions d’emploi et d’utilisation de ces produits | Suite du chapitre : organisation d’une entreprise |
| PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, oeufs | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.2 Réaliser les hors d’oeuvre froids et chauds |
| PÔLE 3 | **C3-3. RENDRE COMPTE du suivi de son activité et de ses résultats** | C4-3.5 Exploiter des outils de gestion | PÔLE 1 | **C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations** | C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations |
| PÔLE 4 | **C4-4. ANALYSER les ventes** | C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre "prix" | PÔLE 4 | **C4-1 RECENSER les besoins d’approvisionnement** | C4-1.4 Renseigner les documents d’approvisionnement |
| PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d’hygiène, de santé et de sécurité | PÔLE 4 | **C4-4. ANALYSER les ventes** | C4-4.4 Gérer les invendus |
| **50** | **Du 07 au 11 Déc.** | Pamplemousse CerisettePoulet Grillé à l'Américaine Sc. DiablePommes Pailles.Crêpes fourrées Pâtissière | *Gnocchi à la parisienne**Côte de porc charcutière**Pomme purée**Salade d’oranges / 48Pcs salle, Petits fours* | *Les potages et les hors-d’œuvre* | **C 423-424**La production et utilisation du froid**+ C 523**La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire | **C1-2.1** Communiquer avant le service avec les équipes |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.3 Tailler, découper | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces | *C1-3.1 ; C1-3.2* | **Révision C 114****Situation C 423-424**La définition du principe de production du froid mécanique, du froid cryogénique  | *L’analyse de la structure d’une entreprise du secteur de la restauration* *Le repérage du rôle et de la place des principaux acteurs dans l’entreprise* *La caractérisation de profils de poste*  |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.7 Réaliser les liaisons |
| PÔLE 2 | **C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales** | C2-2.3 Communiquer avec la clientèle | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.10 Réaliser les pâtes de base |
| PÔLE 3 | **C3-2. OPTIMISER les performances de l’équipe** | C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l’aide de son supérieur hiérarchique | PÔLE 2 | **C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales** | C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles |
| PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique | PÔLE 5 | **C5-2. MAINTENIR la qualité globale** | C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des pro-ductions |
| **51** | **Du 14 au 18 Déc.** | Nettoyage | *Nettoyage* | *Évaluation* |  | Cours annulé |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels |  | Évaluation**C 114** | Professeur en sortie au festival du cinéma aux Arcs avec une classe |
| PÔLE 3 | **C3-1. ANIMER une équipe** | C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels | PÔLE 2 | **C2-1. ENTRETENIR des relations professionnelles** | C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers |
| PÔLE 3 | **C3-2. OPTIMISER les performances de l’équipe** | C3-2.3 Proposer et/ou mettre en oeuvre les actions d’optimisation et/ou correctives | PÔLE 3 | **C3-1. ANIMER une équipe** | C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels |
| PÔLE 3 | **C3-2. OPTIMISER les performances de l’équipe** | C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe | PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d’hygiène, de santé et de sécurité |
| PÔLE 5 | **C5-2. MAINTENIR la qualité globale** | C5-2.5 S’inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de déve-loppement (innovation, créativité, …) | PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développe-ment durable dans sa pratique professionnelle |
| **53** | **Du 19 Déc. au 03 Jan.** | Vacances de Noël |
| **54** |
| **01** | **Du 04 au 08 Jan.** | Omelette roulée aux fines herbesVeau MarengoPommes VapeurPêches flambées, glace vanille | *Velouté Dubarry**Pièce de viande grillée**Légumes grillées**Salade de fruits / Pamplemousses, oranges, cerises, kiwi, pommes, banane, citrons,* | *Les épices, les aromates, les condiments, les vins, et les alcools* | **C 423-424**La production et utilisation du froid**+ C 523**La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire | **C1-2.1** Communiquer avant le service avec les équipes |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.2 Réaliser les hors d’oeuvre froids et chauds | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.1 Réaliser les potages | *C1-2.5 ; C1-2.6 ; C1-2.8* | Correction évaluation**C423-424 + C 523*** La comparaison, à partir de schémas simples, du principe de fonctionnement des principaux appareils producteurs de froid mécanique (réfrigérateur, chambre froide positive, congélateur, surgélateur, cellules de refroidissement)
* L’identification des mentions obligatoires et facultatives sur une étiquette, un affichage
 | Chapitre : La communication au sein de l’entreprise *L’adaptation de la communication à la cible et à l’objectif*  |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.11 Mettre en oeuvre les cuissons | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.5 Réaliser les garnitures d’accompagnement |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.2 Apprêter les matières premières | PÔLE 1 | **C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations** | C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations |
| PÔLE 3 | **C3-2. OPTIMISER les performances de l’équipe** | C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe | PÔLE 3 | **C3-2. OPTIMISER les performances de l’équipe** | C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l’aide de son supérieur hiérarchique |
| PÔLE 4 | **C4-1 RECENSER les besoins d’approvisionnement** | C4-1.2 Participer à l’élaboration d’un cahier des charges | PÔLE 5 | **C5-2. MAINTENIR la qualité globale** | C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions |
| **02** | **Du 11 au 15 Jan.** | Allumette au fromageContre filet rôtiJardinière de légumesBananes flambées | *Goujonnette de volaille Sc. Tartare**Duo de cabillaud et de morue**Purée de P.D.T à l’huile d’olive**Crêpes / Sucre, citron, pâte à tartiner* | *Les fonds, les liaisons et les sauces* | **C 423-424**La production et utilisation du froid**+ C 523** La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire**C 114**L’hygiène du milieu et du matériel | DS de gestion |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.10 Réaliser les pâtes de base | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.2 Apprêter les matières premières | *C1-2.6 ; C1-2.7 ; C1-2.8* | **C 423-424 + C 523**La justification de la réglementation en matière de conservation par le froid**C 114**La justification des différentes étapes d’un plan de nettoyage et/ou de désinfection au regard des supports, des salissures, des produits, des procédures, de la réglementation (dans le cadre de situations précises d’entretien des locaux et/ou des matériels)La plonge automatique |  |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.11 Mettre en oeuvre les cuissons | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.3 Tailler, découper | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques |
| PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.2 Réaliser les hors d’oeuvre froids et chauds | PÔLE 1 | **C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations** | C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations |
| PÔLE 3 | **C3-3. RENDRE COMPTE du suivi de son activité et de ses résultats** | C3-3.2 Présenter oralement la synthèse | PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des pro-ductions |
| **03** | **Du 18 au 22 Jan.** | Sushi’s saumon/ makis saumon avocat/Californiasésame thon carotteYakitoris de poulet / et bœufSoupe miso à l'algue wakaméPerle du japon au lait de coco | *Potage Parmentier**Merlan panés et sautés Médicis* *Sc. Béarnaise, Légumes glacées**Crêpes Suzette* | *Les courts bouillons et les beurres composés* | **C114** | Correction DS de gestion |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.2 Apprêter les matières premières | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.11 Mettre en oeuvre les cuissons | *C1-2.9* | **C114**Les protocolesDifférents produits d'entretien et leur utilisation |  |
| PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.2 Réaliser les hors d’oeuvre froids et chauds | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.1 Réaliser les potages |
| PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.5 Réaliser les garnitures d’accompagnement |
| PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace | PÔLE 3 | **C3-1. ANIMER une équipe** | C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels |
| PÔLE 2 | **C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales** | C2-2.3 Communiquer avec la clientèle | PÔLE 5 | **C5-2. MAINTENIR la qualité globale** | C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions |
| **04** | **Du 25 au 29 Jan.** | Pamplemousse CerisettePoulet Grillé à l'Américaine Sc. DiablePommes Pailles.Crêpes fourrées Pâtissière | *Quiche lorraine**Darne de saumon, Beurre blanc**Pomme château à l’anglaise**Mini Frangipane* | *Les farces, les duxelles et les marinades* | Prof absent dossier en PSE | **C4-1 RECENSER les besoins d’approvisionnement**  |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.10 Réaliser les pâtes de base | *C1-2.9* |  | C4-1.2 Participer à l’élaboration d’un cahier des charges (qualité et prix des produits) Chapitre : la politique d’approvisionnement |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.2 Apprêter les matières premières | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.11 Mettre en oeuvre les cuissons |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.3 Tailler, découper | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.6 Réaliser les desserts |
| PÔLE 4 | **C4-3. MAITRÎSER les coûts** | C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l’activité | PÔLE 4 | **C4-1 RECENSER les besoins d’approvisionnement** | C4-1.4 Renseigner les documents d’approvisionnement |
| PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l’activité | PÔLE 5 | **C5-2. MAINTENIR la qualité globale** | C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité |
| **05** | **Du 01 au 05 Fév.** | Quiche au beaufortCarré d'agneau vert préCresson / Pomme sautéeTomate provençaleCerises jubilées | *Crêpes farcies**Truite pochée**Pomme cocotte**Tarte Bourdaloue* | *Les viandes de boucherie* | **C 114**La lutte contre la prolifération des nuisibles | C4-1.2 Participer à l’élaboration d’un cahier des charges (qualité et prix des produits |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.2 Réaliser les hors d’oeuvre froids et chauds | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.10 Réaliser les pâtes de base | *C1-3.4* | **Évaluation****C 114 + C 423-424 + C 523****C 114**L’indication des risques liés à la présence de nuisibles dans une cuisine professionnelle | Suite du chapitre : la politique d’approvisionnement |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, appareils, purées, beurres et crèmes) | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.7 Optimiser la production |
| PÔLE 3 | **C3-2. OPTIMISER les performances de l’équipe** | C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel | PÔLE 2 | **C2-1. ENTRETENIR des relations professionnelles** | C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers |
| PÔLE 3 | **C3-2. OPTIMISER les performances de l’équipe** | C3-2.3 Proposer et/ou mettre en oeuvre les actions d’optimisation et/ou correctives | PÔLE 5 | **C5-2. MAINTENIR la qualité globale** | C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions |
| **06** | **Du 08 au 12Fév.** | Escalope de saumon à l'oseilleEntrecôte grillée charollaiseP. pont Neuf / Fagot H. V.Tomate provençaleTarte Feuilletée aux fruits | *Œufs pochés façon bourguignonne**Limande meunière**Riz pilaf, beurre au pastis**Gratins de fruits de saison / Découpe fruits salle* | *Évaluation* | **C 114**La lutte contre la prolifération des nuisibles | C4-1.2 Participer à l’élaboration d’un cahier des charges (qualité et prix des produits |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis |  | Correction évaluation**C 114**Travail de groupe La proposition des moyens de prévention à mettre en œuvre pour prévenir et lutter contre les nuisibles | Chapitre : Choix d’un fournisseur et comparaison de coûts |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.10 Réaliser les pâtes de base | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.11 Mettre en oeuvre les cuissons |
| PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.6 Réaliser les desserts | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.5 Réaliser les garnitures d’accompagnement |
| PÔLE 2 | **C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales** | C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle | PÔLE 2 | **C2-1. ENTRETENIR des relations professionnelles** | C2-1.1 Communiquer au sein d’une équipe, de la structure |
| PÔLE 3 | **C3-2. OPTIMISER les performances de l’équipe** | C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe | PÔLE 3 | **C3-1. ANIMER une équipe** | C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel |
| **07** | **Du 15 au 28 Fév.** | Vacances d’hiver |
| **08** |
| **09** | **Du 29 Fév. au 04 Mar.** | Œuf cocotte à la crèmeOsso-buco PiémontaiseRizottoCrêpes Flambées | *Tartare au deux saumons**Blanquette de volaille à l’ancienne/ Buffet**Buffet de pâtes**Plateau de fromages* | *L’agneau et le veau* | **C 514**Les constituants alimentaires et leurs rôles nutritionnels | C4-1.2 Participer à l’élaboration d’un cahier des charges (qualité et prix des produits |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops | *C1-3.4* | **C 514**L’identification des différents constituants des aliments :Eau, glucides, protides, éléments minéraux, oligoéléments, vitamines. L’identification des aliments caractéristiques qui en contiennent | Suite du chapitre |
| PÔLE 2 | **C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales** | C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.4 Décorer |
| PÔLE 3 | **C3-1. ANIMER une équipe** | C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service | PÔLE 2 | **C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales** | C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle |
| PÔLE 5 | **C5-2. MAINTENIR la qualité globale** | C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité | PÔLE 2 | **C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales** | C2-2.2 Communiquer en situation de service |
| PÔLE 5 | **C5-2. MAINTENIR la qualité globale** | C5-2.5 S’inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de déve-loppement (innovation, créativité, …) | PÔLE 5 | **C5-2. MAINTENIR la qualité globale** | C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité |
| **10** | **Du 07 au 11Mar.** | Coupe FloridaDarne de saumon pochéeBeurre fonduPommes à l'AnglaiseGénoise sauce Anglaise | *Pizza au choix**Poulet grillé en crapaudine/ Salle**Flan arlequins**Profiteroles* | *Le bœuf* | **C 514**Les constituants alimentaires et leurs rôles nutritionnels | C4-1.4 Renseigner les documents d’approvisionnement  |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.5 Optimiser l’organisation de la production | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace | *C1-3.4* | La caractérisation des groupes d’aliments par les principaux constituants L’identification des rôles des constituants alimentaires dans l’organismeL’identification des différents glucides  | Chapitre : La commande |
| PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.11 Mettre en oeuvre les cuissons |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.2 Apprêter les matières premières | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.6 Réaliser les desserts |
| PÔLE 3 | **C3-1. ANIMER une équipe** | C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels | PÔLE 2 | **C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales** | C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles |
| PÔLE 4 | **C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock** | C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage | PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d’hygiène, de santé et de sécurité |
| **11** | **Du 14 au 18 Mar.** | Avocat cocktail aux crevettesTruite Sautée MeunièrePommes VapeurTarte Alsacienne aux Cerises | *Omelette roulées**Steaks au poivre/ Salle**Purées de légumes**Ananas frais* | *Le porc et les abats* | **C 514**Les constituants alimentaires et leurs rôles nutritionnels | C4-1.4 Renseigner les documents d’approvisionnement  |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.4 Décorer | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.3 Tailler, découper | *C1-3.4* | L’identification des différentes protéines Des aliments (albumine, collagène, caséine, gluten)L’identification des différents lipides | Fin du chapitre : La commande+ chapitre : La livraison |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, appareils, purées, beurres et crèmes) | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.5 Réaliser les garnitures d’accompagnement |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.10 Réaliser les pâtes de base | PÔLE 1 | **C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations** | C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations |
| PÔLE 2 | **C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales** | C2-2.2 Communiquer en situation de service | PÔLE 3 | **C3-2. OPTIMISER les performances de l’équipe** | C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe |
| PÔLE 4 | **C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock** | C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionne-ment | PÔLE 4 | **C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock** | C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionne-ment |
| **12** | **Du 21 au 25 Mar.** | Avocat cocktail aux crevettesTruite Sautée MeunièrePommes VapeurTarte Alsacienne aux Cerises | *Assiette charcuterie / Italienne, Salle* *Moules Bonne femme/ Service**Pommes allumette**Tarte tatin* | *Les poissons* | **C 514**Les constituants alimentaires et leurs rôles nutritionnels | DS gestion |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.3 Tailler, découper | *C1-3.3* | Évaluation |  |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.10 Réaliser les pâtes de base | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.4 Décorer | PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.6 Réaliser les desserts |
| PÔLE 3 | **C3-2. OPTIMISER les performances de l’équipe** | C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe | PÔLE 3 | **C3-2. OPTIMISER les performances de l’équipe** | C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe |
| PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.1 Être à l’écoute de la clientèle | PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.1 Être à l’écoute de la clientèle |
| **13** | **Du 28 Mar au 01 Avr.** | Spaghetti à la NapolitaineTruite GrenobloiseHaricots verts persillésŒufs à la neige au coulis de framboises | *Quiche océane**Brochettes de bœuf grillées**Pommes fondantes**Banane flambée* | *Les mollusques et les crustacées* | **C1-2 11**Mettre en œuvre les cuissons de base La production de la chaleurLes propriétés physicochimiquesDes constituants alimentaires et les modifications subieslors des cuissons | Correction du DS |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.3 Tailler, découper | *C1-3.3* | Correction évaluation**C1-2 11**La caractérisation de l’effet Joule, de lacombustion, des ondes électromagnétiques(Micro-ondes, induction), des infra rougesLa description, à partir d’un schéma simple, duPrincipe de fonctionnement d’un appareil utilisantLa combustion (brûleur atmosphérique).L’effetJoule (four à chaleur sèche). Les ondesélectromagnétiques (micro-ondes et plaque àinduction) |  |
| PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.5 Optimiser l’organisation de la production | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.7 Réaliser les liaisons |
| PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, oeufs | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.10 Réaliser les pâtes de base |
| PÔLE 3 | **C3-1. ANIMER une équipe** | C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.11 Mettre en oeuvre les cuissons |
| PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.1 Être à l’écoute de la clientèle | PÔLE 2 | **C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales** | C2-2.2 Communiquer en situation de service |
| **14** | **Du 04 au 08Avr.** | Escalope de saumon à l'oseilleEntrecôte grillée charollaiseP. pont Neuf / Fagot H. V. / Tomate provençaleTarte Feuilletée aux fruits | *Nettoyage* | *Le gibier* | **C1-2 11**Mettre en œuvre les cuissonsde base La production de la chaleurLes propriétés physicochimiquesDes constituants alimentaires et les modifications subieslors des cuissons | **C4-2.1** Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif) |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | *C1-3.4* | L’indication des effets de l’action de latempérature sur les constituants alimentaires etles aliments mis en œuvre :* Eau (fusion, vaporisation, solidification et sublimation)
* Glucides (fusion, caramélisation, gélatinisation,gélification, dextrinisation, carbonisation)
 | Chapitre : la livraison |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.11 Mettre en oeuvre les cuissons | PÔLE 2 | **C2-1. ENTRETENIR des relations professionnelles** | C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers |
| PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.6 Réaliser les desserts | PÔLE 3 | **C3-1. ANIMER une équipe** | C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels |
| PÔLE 2 | **C2-1. ENTRETENIR des relations professionnelles** | C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers | PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d’hygiène, de santé et de sécurité |
| PÔLE 5 | **C5-2. MAINTENIR la qualité globale** | C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des pro-ductions | PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développe-ment durable dans sa pratique professionnelle |
| **15** | **Du 11 au 24 Avr.** | Vacances de printemps |
| **16** |
| **17** | **Du 25 au 29 Avr.** | Melon italienneEscalope de dinde sautée ViennoisePommes miettesTarte feuilletée aux fraises | *Spaghetti Napolitaine**Pavé de bœuf sauce roquefort**Pommes sautée a cru**Poires belle Hélène* | *Les desserts* | **C1-2 11**Mettre en œuvre les cuissonsde base La production de la chaleurLes propriétés physicochimiquesDes constituants alimentaires et les modifications subieslors des cuissons | **C4-2.4**Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés  |
| **Extrait Du Référentiel** | PÔLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces | *C1-2.9 ; C1-2.10 ; C1-3.6* | * Protides (coagulation, dénaturation, gélification)
* Lipides (fusion, décomposition)
* Vitamines

La description de la réaction de MaillardLa justification du geste et desprécautions à prendre dans la pratiqueProfessionnelleL’indication des incidences nutritionnelles | Chapitre : les stocks*La définition et le calcul des différents niveaux de stocks : minimum, sécurité, alerte, tampon, maximum.* *L’identification des documents de mise à jour des stocks : les bons d’entrée, les bons de sortie, les fiches de stock*  |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, appareils, purées, beurres et crèmes) | PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.7 Réaliser les liaisons |
| PÔLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | C1-2.11 Mettre en oeuvre les cuissons | PÔLE 2 | **C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales** | C2-2.2 Communiquer en situation de service |
| PÔLE 1 | **C1-3 CUISINER** | C1-3.6 Réaliser les desserts | PÔLE 3 | **C3-1. ANIMER une équipe** | C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels |
| PÔLE 5 | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | C5-1.1 Être à l’écoute de la clientèle | PÔLE 4 | **C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock** | C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés |
| **18** | **Du 02 au 06Mai.** |  Libre | *Libre* | *05/05 ASCENSION* | **C1-2 11**Mettre en œuvre les cuissonsde base La production de la chaleurLes propriétés physicochimiquesDes constituants alimentaires et les modifications subieslors des cuissons | **C4-2.4**Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés  |
| **Extrait Du Révérenciel** | ... | **...** | ... | ... | **...** | ... |  | La justification du geste et desprécautions à prendre dans la pratiqueProfessionnelleL’indication des incidences nutritionnelles | Suite du chapitre sur les stocks |
| ... | **...** | ... | ... | **...** | ... |
| ... | **...** | ... | ... | **...** | ... |
| ... | **...** | ... | ... | **...** | ... |
| ... | **...** | ... | ... | **...** | ... |
| **19** | **Du 09 au 13 Mai.** |  Libre | *Libre* | *Les produits semi-élaborés* |  | **C4-2.4**Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés  |
| **Extrait Du Référentiel** | ... | **...** | ... | ... | **...** | ... | *C1-2.5 ; C1-2.6 ; C1-2.7 ; C1-2.8 ; C1-2.9 ; C1-3.1 ; 2; 3; 4; 5; 6* | Évaluation | DS gestion |
| ... | **...** | ... | ... | **...** | ... |
| ... | **...** | ... | ... | **...** | ... |
| ... | **...** | ... | ... | **...** | ... |
| ... | **...** | ... | ... | **...** | ... |
| **20** | **Du 16 au 20Mai.** | ***PFMP Semaine 1 / 6*** |
| **21** | **Du 23 au 27 Mai.** | ***PFMP Semaine / 6*** |
| **22** | **Du 30 Mai au 03Juin.** | ***PFMP Semaine 3 / 6*** |
| **23** | **Du 06 au 10 Juin** | ***PFMP Semaine 4 / 6*** |
| **24** | **Du 13 au 17 Juin** | ***PFMP Semaine 5 / 6*** |
| **25** | **Du 20 au 25 Juin** | ***PFMP Semaine / 6*** |

