| **Axe** | **01** | **Année de Formation** | **1/2** | **Établissement scolaire** | **Lycée Ambroise Croizat** | **Nom de la classe** | **1 CAPH** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Semaines** | **Année civile** | **2016** | [**Contexte Professionnel**](file:///C%3A%5CUsers%5CLoic%5CDesktop%5CTravail%20Inspecteur%5C1) | Au cours des trois premières semaines de formation, vous aller découvrir le métier de cuisinier, le vocabulaire professionnel, les locaux, les règles d’hygiène et de sécurité. Vous allez vous familiariser avec le matériel. Vous allez découvrir le programme de votre formation et l’articulation des différentes séances.Vous serez évalués sur votre tenue professionnelle, votre comportement au sein de l’équipe et sur le respect des règles d’hygiène. Vous aurez en charge la mise en place du poste de travail, des préparations préliminaires, la gestion des denrées. |
| **Années scolaire** | **16/17** |
| **02** |
| ***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)** | Installer son poste de travail :(Pour la préparation des légumes)Reconnaissance visuelle des légumes :Ail, échalotes, oignonsLes grandes familles de produits alimentaires : | 12/09/2016 | Afin de reconnaître les légumes, le chef de cuisine propose aux élèves un jeu de rôle en rapport avec les légumes. Reconnaissance visuelle, tactile et gustative | 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-P2-C3-A3-Réalisation et précision des pesées, des mesures.* | *SA-T1.1 Les principaux produits par famille* | *SA-T1-Les grandes familles de produits alimentaires* | *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* | ... |
| ... |
| ... |
| **Technologie Appliquée****Cuisine****(TA)** | Préparations préliminaires des légumes :Carottes, oignons, pomme de terre | 12/09/2016 | Afin de travailler sur la dextérité des gestes, le chef demande aux élèves de mettre en place leur poste de travail et de maîtriser les différentes techniques d’épluchage de base  | 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-C4-A1-Dextérité des gestes* | *SA-T1.3 La saisonnalité et les zones de production* | *SA-T2-Les fournisseurs* |  |  |
|  |
|  |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ... | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| **Travaux Pratique****(TP)** | La gestuelle de base : la tenue du couteauOrganiser son poste de travail pour tailler des légumes :Émincer, julienne, brunoise, bâtonnets, Ciseler | 13/09/2016 | Afin d’acquérir de l’autonomie, le chef de cuisine vous demande de réaliser le taillage des légumes en s’appuyant d’un document et de la démonstration de l’enseignant | PÔLE 2 Préparation et organisation de la production de cuisine | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* | *1. Techniques de préparation de base* | *Éplucher, laver, tailler des légumes* |
| ***Peser et mesurer*** |
| ***...*** |
| *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-C4-A1-Dextérité des gestes* | *SA-T1.2 Les critères de sélection en fonction de leur utilisation* | *SA-T2-Les fournisseurs* | *2. Cuissons* | *...* |
| *...* |
| *...* |
| ... | *..* | *...* | *...* | *...* | *...* | *3. Fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons* | *...* |
| *...* |
| *...* |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* | *4. Pâtisseries : Appareils, crèmes, sauces, coulis* | *...* |
| *...* |
| *...* |
|  |  |  | *...* | *...* | *5. Pâtisseries : Pâtes* | ... |
| ... |
| ... |
| **Technologie cuisine** | Le Matériel :Le matériel fixe et mobile de cuisine, les couteaux et le petit outillage | 13/09/2016 | Pour sensibiliser les élèves à la connaissance des matériels, l’élève doit compléter un tableau en choisissant le matériel adapté en fonction des opérations culinaires à réaliser | PÔLE 1 Organisation de la production de cuisine | *...* | *TD-P1-C2-C-Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production* | *IP-P1-C2-C-Pertinence des matériels sélectionnés* | *SA-T-8.2 Les matériels et les ustensiles* | *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)** |  |  |  | ... | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ... | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
|  |