| **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:\Users\Loic\Desktop\Travail%20Inspecteur\1) | 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** |
| **03** |
| ***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)** | Les taillages de légumes :  Les Potages de légumes :  Potage taillé et passé | 19/09/2016 | Afin de mieux vous sensibiliser au développement durable, vous devez compléter un document concernant le tri sélectif ainsi que ses avantages. | 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-D-Application de principes du développement durable dans sa pratique.* | *SA-T-4.2 Le tri sélectif et le traitement des emballages consignés* | *SA-T14 - Les règles et les pratiques en matière de développement durable* | | *1. Techniques de préparation de base* | | *Éplucher, laver, tailler des légumes* |
| ***...*** |
| ***Tailler : en mirepoix, en brunoise, en paysanne, en julienne, en bâtonnets, en macédoine*** |
| *...* | | | *...* | *...* | *...* | *...* | | *2. Cuissons* | | *...* |
| *...* |
| *...* |
| ... | *..* | | | *...* | *...* | *...* | *...* | | *3. Fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons* | | *...* |
| *...* |
| *...* |
| ***...*** | | | *...* | *...* | *...* | *...* | | *4. Pâtisseries : Appareils, crèmes, sauces, coulis* | | *...* |
| *...* |
| *...* |
|  | | |  |  | *...* | *...* | | *5. Pâtisseries : Pâtes* | | ... |
| ... |
| ... |
| **Technologie Appliquée**  **Cuisine**  **(TA)** | Approche du goût et de la présentation | 19/09/2016 | Pour préparer au mieux la semaine du goût, vous devez réaliser une étude comparative de deux potages | PÔLE 2 Préparation et organisation de la production de cuisine | *C5. Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.* | | | *TD-P2-C4-B-Cuisiner :* | *IP-P2-C4-A2-Qualité du résultat* | *SA-T-9.1 Les points de vigilance et les mesures préventives* | *SA-T20 - L’approche sensorielle* | |  | |  |
|  |
|  |
| ***...*** | | | *...* | *...* | *...* | *...* | |  | |  |
|  |
|  |
| ... | *...* | | | *...* | *...* | *...* | *...* | |  | |  |
|  |
|  |
| ***...*** | | | *...* | *...* | *...* | *...* | |  | |  |
|  |
|  |
| **Travaux Pratique**  **(TP)** | Réaliser les pâtes de base :  La pâte brisée  La pâte feuilletée  La pâte à choux | 20/09/2016 | Pour réaliser les pâtes de base de manière efficace, vous devez choisir avec conformité les produits nécessaires à la réalisation | PÔLE 2 Préparation et organisation de la production de cuisine | *...* | | | *...* | *...* | *...* | *...* | | *1. Techniques de préparation de base* | | *...* |
| 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-P1-C2-B-Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.)* | *SA-T-9.3 Les mesures règlementaires relatives aux personnels manipulant des denrées (le protocole du lavage des mains, l’hygiène corporelle, etc.)* | *SA-T13 - Les règles applicables à l’hygiène, la sécurité et la santé* | | *2. Cuissons* | | *...* |
| *...* |
| *...* |
| ... | *..* | | | *...* | *...* | *...* | *...* | | *3. Fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons* | | *...* |
| *...* |
| *...* |
| ***...*** | | | *...* | *...* | *...* | *...* | | *4. Pâtisseries : Appareils, crèmes, sauces, coulis* | | *...* |
| *...* |
| *...* |
|  | | |  |  | *...* | *...* | | *5. Pâtisseries : Pâtes* | | Réaliser une pâte feuilletée |
| Réaliser une pâte à choux |
| ... |
| **Technologie cuisine** | La Culture Technologique :  L’Histoire de la cuisine | 20/09/2016  2  0/09/2016 | Pour vous sensibiliser à l’histoire de la cuisine, vous devez être capable de repérer les personnages et les évènements ayant contribué à l’évolution culinaire ainsi que leurs faits et gestes essentiels. | PÔLE 1 Organisation de la production de cuisine | *...* | | *...* | | *IP-P2-C6-B1-Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils* | *SA-T22.5 Les documents, outils de communication internes et externes (supports de vente, etc.)* | *SA-T15- Des éléments de culture culinaire contemporaine* | | *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)** |  |  |  | ... | *...* | | *...* | | *...* | *...* | *...* |  | | |  |
|  |
|  |
| ***...*** | | *...* | | *...* | *...* | *...* |  | | |  |
|  |
|  |
| ... | *...* | | *...* | | *...* | *...* | *...* |  | | |  |
|  |
|  |
| ***...*** | | *...* | | *...* | *...* | *...* |  | | |  |
|  |
|  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |