| **Axe** | **04** | **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) | Durant cinq semaines vous allez travailler comme commis de cuisine au restaurant d’altitude « les Plains ». Il situé sur les pistes de ski de la commune de la Clusaz. Il propose une cuisine traditionnelle et raffinée. Les spécialités Savoyardes et régionales sont à la carte et le chef utilise uniquement des produits frais. La capacité d’accueil est de 100 personnes (60 personnes à l’intérieur et 40 sur la terrasse abritée). Le restaurant est ouvert tous les midis et le soir sur réservation. Pour s’approvisionner, le chef travaille exclusivement aves des producteurs locaux. (La Coopérative du reblochon, le Panier Savoyard pour la charcuterie). |
| **Années scolaire** | **16/17** |
| **07** |
| ***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 :****Potage cultivateur****Steak grillé, beurre maître d’hôtel****Pommes Pont Neuf****Coupe Florida** | 17/10/2016 | Vous venez d’arriver dans le restaurant d’altitude « les plains » comme commis de cuisine. Pour évaluer vos compétences en matière d’hygiène, vous devez compléter une fiche récapitulative sur le principe de la marche en avant. | 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-B3-Respect des techniques culinaires* | *SA-T-9.2 L’utilisation de matériels : consignes d’utilisation* | *SA-T8- Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage* | *1. Techniques de préparation de base* | *...* |
| ***Tailler : en mirepoix, en brunoise, en paysanne, en julienne, en bâtonnets, en macédoine***  |
| ***...*** |
| *...* | *...* | *...* | *...* | *...* | *2. Cuissons* | *Frire* |
| ***Griller, snacker des pièces*** |
| *...* |
| 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-C-Mettre en place les marchandises nécessaires à la production* | *IP-P1-C1-A3-Repérage et signalement des anomalies* | *SA-T2.2 Les documents commerciaux (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock, facture fournisseur)* | *SA-T2-Les fournisseurs* | *3. Fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons* | *Réaliser un beurre composé* |
| *...* |
| *...* |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* | *4. Pâtisseries : Appareils, crèmes, sauces, coulis* | *...* |
| *...* |
| *...* |
|  |  |  | *...* | *...* | *5. Pâtisseries : Pâtes* | ... |
| ... |
| ... |
| **Technologie Appliquée****Cuisine****(TA)** | **Réalisation d’une pâte brisée (pour 4 personnes) :****-** Abaisser et foncer la tarte- Confectionner l’appareil à crème prise sucré- Marquer la tarte en cuisson | 17/10/2016 | Afin de vérifier vos connaissances, le chef a commandé pour le dessert du lendemain des pommes de Savoie, il vous demande de compléter un tableau sur les produits de saison. | 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-A2-Qualité du résultat* | *SA-T1.3 La saisonnalité et les zones de production* | *SA-T18 - Les constituants de base de la matière vivante* |  |  |
|  |
|  |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ... | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| **Travaux Pratique****(TP)** | **Menu :****Potage julienne Darblay****Mixed grill****Tarte aux pommes à l’alsacienne** | 18/10/2016 | Afin de contrôler la dextérité de vos gestes, le chef vous demande de réaliser en autonomie les taillages de légumes pour le potage. | 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-C5-B1-Mise en valeur des mets* | *SA-T14.4 Le gaspillage alimentaire* | *SA-T19 - Le dressage et l’envoi* | *2. Cuissons* | *...* |
| ***Griller, snacker des pièces*** |
| ***Frire*** |
| 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-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-T4 - Les stocks et les approvisionnements* | *3. Fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons* | *...* |
| *Réaliser un beurre composé* |
| *...* |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* | *4. Pâtisseries : Appareils, crèmes, sauces, coulis* | *...* |
| ***Réaliser un appareil à crème prise*** |
| *...* |
|  |  |  | *...* | *...* | *5. Pâtisseries : Pâtes* | ... |
| **...** |
| ... |
| **Technologie cuisine** | **Les cuissons :**- Sauter- Griller | 18/10/2016 | Pour parfaire votre formation, vous devez réaliser une étude sur les choix des modes de cuisson en fonction de la nature des denrées. | 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-B2-Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité.* | *SA-T19.1 Les supports de dressage et leur utilisation* | *SA-T16 - Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires* | *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)** |  |  |  | ... | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ... | *...* | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
| ***...*** | *...* | *...* | *...* | *...* |  |  |
|  |
|  |
|  |