|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Progression 2TSB G1et G4, session 2017 – 2018****Préparations à l’examen (EB), Technologies appliquées (TA), Mises en places et Travaux Pratiques à Application ( MEP - APPLIC)** |  |  |
| **Semaines** | **Modules** | **Dates – (groupes)** | **Pré requis** **Préparations commis****Menus application** | **Objectifs techniques TA/EB** | **Réalisations et utilisations****(fiches techniques à réaliser)** | **Documents utiles****(dont TET à éditer par l’étudiant)** | **Thème** **ou** **sujet** |  |  |
| 38 |  | 19- /09**21/09** | Prise de contact Accueil, consignes. Organisation cuisine, présentation de l’épreuveRoulement, organisation RA**MENU ALLEMAGNE**  |  |  |
| 39 | TA 0 | 28/09 G129/09 G4 | Années antérieures | * Révision des tailles
* Révision des cuissons (sauter, rôtir)
* Fond blanc et fond brun
* Tourner artichaut
 | Brunoise, macédoine mirepoix, paysanne, julienne, * Fiches cuissons

Tailles de base2 Artichauts 1 fond1 destructuré  | Révision |  |  |
| 40 | TA 1 | 05/10 G106/10 G4 | Fileter un poisson rondCuisson pocher à court-mouillementRéaliser une sauce vin blanc sur réductionCuire un riz au grasTourner un légumeGlacer un légume | * Fileter un poisson rond
* Cuisson pocher à court-mouillement
* Réaliser une sauce vin blanc sur réduction
* Cuire un riz au gras
* Tourner un légume
* Glacer un légume
 | Filet de merlu DugléréCROUTE MODERNE Riz pilafCarottes glacées (Transfert DP- 36 portions) | * Tet lever 1 poisson
* Calcul rendement
* Recherche individuelle sur poisson rond
* Ft poisson Dugléré
 | HabillerLever un poisson rond |  |  |
| 41 | TA 2 | 12/10 G113/10 G4 | Réaliser une pâte briséeFoncer un cercleCuire à blanc | * Réaliser une pâte brisée par sablage,
* Foncer 2 cercles, cuire à blanc, réaliser un appareil à crème d’amandes
* Démo détailler feuilletage (PAI) croustade, dartois allumettes)
* Démo Pâte à nouilles
* Démo Pâte sablée
 |  (Tarte bourdaloue)Transfert DP- 20 portions)Tarte au citron(Transfert DP- 20 portions)GARDER 4TARTES COANIM ) | * tet fonçage
* Document détailler du feuilletage
* Recherche individuelle les pâtes sèches
* 2 Fiches techniques
 | Sujet commis 06 e 10 2015 |  |  |
| 42 | Examen blanc 1GR 1  | 19/10 G120/10 G4 | Préparation à la maison du sujet et travail sans commis 1 plat | * Fileter un poisson rond
* Sauce vin rouge
* Flan de légume
 | Mulet sauce vin rougeFlan de légumes(Transfert DP-40 portions) | Découverte d’un sujet d’examen.* Réalisation en autonomie partielle
 | Sujet 4/2003 |  |  |
| COANIMATIONGR 4 | VENDREDI 20 OCTOBREMATIN | Analyse sensorielle | * Conduire une analyse sensorielle discriminative et descriptive
 | Co-animation |  |  Analyse sensorielle |  |  |
| 45 | TA 3 | 09/11 G110/11 G4 | Sauter à cruCuire à l’anglaiseTourner un légumeEtuver un légume | * Tourner un artichaut
* Cuire un légume dans un blanc
* Glacer à blanc
* Sauter à cru
* Réaliser une Duxelles de champignons
* Réaliser un flan de légumes
 | Garniture à base detomate, courgettes, aubergine, artichauts poivrons, oignons, fenouil.flan + contenant + volume(Transfert DP- 30 portions) | * Recherche sur légumes
* Fiche technique 3 garnitures

TET garniture | Garnitures1 |  |  |
| S46 | MEP & APPLIC**MARIAGE TERRE & MER** |  16/11 G117/11 G4 |  AB PIQUILLO FARCI  RAVIOLE DE BLETTE & TOURTEAU Filets DE ROUGET SC ENCRE COULIS DE POIS RADIS GLACESPINTADE EN CHOUX FARCI SC CRUSTACECROQUETTE MAÏS SALICORNES CAROTTE GLACEE AU MIELPARFAIT GLACE AUX LITCHIS EN ILE FLOTTANTE  | Confectionner une pâte à nouilleRéaliser des raviolesPocher un crabe, utiliser en farceHabiller une lotte Détailler des médaillonsDécouper une volaille à cru Réaliser une sc crustacéRéaliser appareil à croquetteGlacer un légume | Utiliser et personnaliser les fiches techniques fournies  |  | travail en brigade |  |  |
| 47 | Examen blanc N°2 | 23/11 G124/11 G4 | Préparation des écrits en classe et travail sans commis |  |  |  |  |  |  |
| COANIMATIONGR 1 | VENDREDI24 NOVEMBREMATIN | Analyse sensorielle | * Conduire une analyse sensorielle discriminative et descriptive
 | Co-animation |  | Analyse sensorielle |  |  |
| 48 | TA 4 | 30/11 G101/12 G4 | Sauter à cruCuire à l’anglaiseTourner un légumeEtuver un légume | Cuire un légume secUtiliser des épinardsUtiliser des pommes de terre, fèves, légumineuse* Utiliser une semoule, polenta
 | Garniture à base de lentilles, carottes, épinards, pommes de terre, fèves, poireaux, légumineusesCrème + purée + volume(Transfert DP- 30 portions) | Recherche sur les légumes suiteFK 3 garnitures* TET sur les pdt féculents, légumes
 | Garnitures2 |  |  |
| 49 | MEP & APPLIC**LES 4 COINS DE FRANCE** | 07/12 G108/12 G4 | **AB *Ile de France*****POTAGE ST GERMAIN BEIGNET****CUISSE DE GRENOUILLE****Bretagne****VARIATIONS SUR 4 HUITRES*****HT DE France*****FILET DE SANDRE DUGLERE****Gd Est****PIGEON FARCI****Occitanie****RIZ AU LAIT** **ABRICOTS** |  Cuire une légumineuse Confectionner une pâte à frire Pocher un œuf Réaliser une sauce émulsionnée chaude Désosser un pigeon Cuisson poêler Réaliser entremet à base de riz | Utiliser et personnaliser les fiches techniques fournies  |  | travail en brigade |  |  |
| 50 | Examen blanc n°3 | 14/12 G115/12 G4 | Préparation des écrits en classe et travail avec commis |  |  |  |  |  |  |
| COANIMATIONGR 4  | VENDREDI15 DECEMBREMATIN | Le Sous vide | * Mettre un met sous vide
* Cuire un met sous vide
* Procéder à une analyse comparative traditionnelle et sous vide
* Utiliser une cloche sous-vide
* Utiliser une sonde
 |  Fiche TET Fiche d’analyse sensorielle | Co-animation |  |  |  |
| 51 | Examen blanc N°4 | 21/12 G122/12 G4 | Préparation des écrits en classe et travail avec commis |  |  |  |  |  |  |
| 02 | Examen blanc N°5 | 11/01 G112/01 G4 | Préparation des écrits en classe et travail avec commis |  |  |  |  |  |  |
| 03 | Examen blanc N°6 | 18/01 G119/01 G4 |  Préparation des écrits en classe et travail avec commis |  |  |  |  |  |  |
| 03 | COANIMATIONGR 1 | VENDREDI19 JANVIERMATIN | Le Sous vide | * Mettre un met sous vide
* Cuire un met sous vide
* Procéder à une analyse comparative traditionnelle et sous vide
* Utiliser une cloche sous-vide
* Utiliser une sonde
 |  Fiche TET Fiche d’analyse sensorielle | * Co-animation
 |  |  |  |
| 04 | MEP & APPLIC**A MARSEILLE** | 25/01 G126/01 G4 | **AB PISSALADIERE****RIZOTTO****BOURRIDE****CARRE ET SELLE D’AGNEAU****BAYELDI TUBE PAIN EPICE PUREE FENOUIL****COMPOTEE D’AGRUMES****OREILLETTES** | Réaliser une pâte à pain à pizzaConfectionner un rizottoHabiller poissons rondsCuisson pocherLier une sauce au jaune d’œufUtiliser de la semouleLever des segments d’agrumes* Frire une pâte
 | Utiliser et personnaliser les fiches techniques fournies  |  | travail en brigade |  |  |
| 05&06 | EXAMENS BLANCS |  |  |
| 9 | TA 5 | 01/02G102/02 G4 | Parer une viande blancheDétailler une viandePoêlerBraiser un légume vert | Parer détailler un filet mignonPoêler, réaliser une gastriqueRéaliser une sauce par déglaçageBraiser du fenouilRéaliser une garniture à base de fruits (pommes)* Cuire une semoule (moyenne)
 | Mignons de porc farcis aux fruitsFenouil braiséGarniture de pommesSemouleBEIGNET – TEMPURA farine de riz (Transfert DP- 40 portions) | * Fiche technique mignon de porc farci, légumes braisé, garniture de base fruit.
 | Le PorcCuisson Poêler |  |  |
| 10 | Examen blanc N°7 | 08/03 G109/03 G4 | Préparation des écrits en classe et travail avec commis |  |  |  |  |  |  |
| COANIMATIONGR 4 | VENDREDI09 MARSMATIN | Les principes physico chimiques | * Comprendre la réaction de maillard
* Cuire à la juste température
* Analyser les écarts dues à la cuisson/sur cuisson
 | Connaître les cuissons de base |  Fiche TET*  Fiche d’analyse
 | Co-animation |  |  |
| 11 | MEP & APPLIC**AUTOUR DE LA BIERE** |  15/03 G116/03 G4 | ***AB VERRINE DE MOULE A LA BIERE BLANCHE*****GROS CHAMPIGNON ET SON PIED DE PORC A LA BIERE AMBREE****PAVE DE CABILLAUD FUME AUX AIGUILLES DE PIN SAUCE LA BIERE BONDE****RABLE DE LAPIN FARCI SAUCE A LA BIERE BRUNE****DARIOLE DE SPAGHETTI ROMANESCO****BABA ESPUMA DE BIERE MANDARINA**  | Réaliser des crêpesMonter une aumônièrePréparer, Cuire des mouleTraiter des pieds de porcFumer un poissonDésosser, farcir un râbleRéaliser un parfait glacé | Utiliser et personnaliser les fiches techniques fournies  |  | travail en brigade |  |  |
| 12 | TA 6 | 22/03 G123/03 G4 | * Habiller une volaille
* Découper une volaille à cru
* Réaliser un fond blanc
* Pocher une viande blanche

Cuire un ragoût à blanc | * Habiller une volaille
* Découper une volaille à cru
* Réaliser un fond blanc
* Pocher une volaille
* Réaliser un velouté
* Cuire un ragoût à blanc
* Duxelle sèche pour farcir

 Cuire une céréale | FARCIR CUISSE ET FILET Cuisses de volaille en blanquette(Transfert DP- 40 portions)Suprêmes en fricasséeBoulgour & quinoa en pilaf,(Transfert DP- 40 portions) | * tet découper à cru
* TET les ragoûts
* Fiches techniques ragoût à blanc, blanquette
 | Volailles |  |  |
| 13 | Examen blanc N° 8 | 29/03 G130/03 G4 | Préparation des écrits en classe et travail avec commis |  |  |  |  |  |  |
| COANIMATIONGR 1 | VENDREDI 30 MARSMATIN | Les principes physico chimiques | * Réaction de Maillard
* Cuire à la juste température

Analyser les écarts dues à la cuisson/sur cuisson | Connaître les cuissons de base |  Fiche TET*  Fiche d’analyse
 | Co-animation |  |  |
| 14 | TA 7 | 05/04 G106/04 G4 | * Habiller un poisson rond
* Lever un poisson rond en filets

réaliser une sauce crustacés | * Habiller un poisson rond
* Lever un poisson rond en filet
* Escaloper un filet de poisson
* Réaliser une farce mousseline
* Réaliser une farce à base de panade

réaliser une sauce crustacés | Chartreuse Sauce américaineDémo Paupiette de saumon(Transfert DP- 40 portions) | * TET Habiller, lever poissons ronds
* Fiche technique chartreuse
* TET Sc américaine
* TET farce mousseline
 | Les poissons |  |  |
| 17 | TA 8 | 26/04 G127/04 G4 | * Découper à cru
* Réaliser un ragoût à brun
* Cuisson poêler
* Préparer une selle d’agneau
 | * Découper un lapin à cru
* Désosser un râble de lapin
* Cuire un ragoût à brun
* Poêler une viande blanche
* Réaliser une farce
* Farcir un râble
* Utiliser de la crépine\*
* Rôtir lapin
* Pocher et une cuisson sèche
 | Ragoût à brun de Lapin(Transfert DP- 30 portions)Râble farci poêlé (Transfert DP- 30 portions)POLENTA  | * Découper à cru, râble, farce fine, cuisson poêler, fond poêlage, ragoût à brun,
* TET râble
* TET ragoût à brun
* TET farce grasse
 | Le lapin, les cuissons mixtes |  |  |
| 18 | TA 9  | 03/05 G1 04/05 G4 | * Réaliser une crème pâtissière
* Réaliser une crème anglaise
* Réaliser et cuire pâte à choux

Réaliser un bavarois | * Réaliser 2 dérivés de crème pâtissière
* Réaliser, coucher et cuire une pâte à choux

Réaliser un bavarois rubané/crème anglaise | Choux crème et chantilly(transfert DP- 25 portions)Biscuit roulé crème mouseline(transfert DP- 25 portions)Bavarois Rubanné en verrine(transfert DP- 30 portions) | * TET crème pâtissière
* TET crème anglaise
* TET les bavarois
* TET la pâte à choux
* Doc les différents couchages de choux
 | Les crèmes de base La pâte à choux |  |  |