

T.P. Application

2013 – 2014



NOM :

Prénom :

Classe : 1TS

Organisation générale

Les travaux pratiques auront lieu le mercredi.

T.A. de 8H à 12H Atelier SUD 2 :

Mise en place du menu (analyse des denrées, préliminaires, et élaboration des fiches produits et calcul des rendements, techniques de bases « découpage », « taillage », « habillages » etc., conditionnement sur le chariot de transfert avec le matériel (bleu/jaune), nettoyage de la cuisine).

T.P. de 15H à la fin du service Atelier Cuisine Application

Cuissons, assemblages, dressages test avant service, repas, service et nettoyage de l'atelier.

Le chef passe en salle pour le contrôle de satisfaction (remplir la fiche de suivi d'un service).

Le sous-chef coordonne les nettoyages « plan de nettoyage »

Lors de cette journée le chef et le sous chef contrôle la gestion des coûts, coûts réels (remplir la fiche de suivi d'un service) et finalise le dossier avant la synthèse.

Le jeudi après un service à l'application

Une synthèse avec les deux groupes de la veille (cuisine et salle) aura lieu de 10H15 à 11H15, débriefing sur la journée de la veille sur l'organisation avant et pendant le T.P. (fiche technique, feuille de marché, commandes...), sur les produits, sur les techniques, sur les coûts, sur la satisfaction clients...

Lorsqu'il n'y a pas TP semaine suivante le de 8H00 à 12H30 T.A. restaurant par groupe. Voir roulement Mr Mallet.

Puis de 14H à 17H préparation du menu M+2 avec les chefs, les sous chefs, tournants et maîtres d'hôtel des 3 groupes.

Travail attendus :

- Organiser le T.P. S-4
- Centraliser les fiches techniques du menu (faite par le groupe concerné)
- Vérifier les fiches techniques de chaque plats
- Réaliser la feuille de marché
- Vérifier les coûts prévisionnels
- Passer la commande sur euresto (avec prof) le mercredi suivant de 10H à 11H

Semaine	Mercredi		jeudi
1	TP cuisine Gp 1	TP restaurant Gp 2	Synthèse de 10H15 à 11H05
3	TP cuisine GP 2	TP restaurant Gp 3	
4	TP cuisine GP 3	TP restaurant Gp 1	
2	TA restaurant par groupe de 8H à 12H30	Préparation M+2 14H à 17H Avec l'équipe de préparation	10H15 à 11H05 Passage commande avec chef et sous chef sur logiciel « euresto »

Une semaine avant le prochain module (menu) le groupe de préparation (chefs, sous-chefs, et maîtres d'hôtel) doit me remettre l'organisation de travail (matin, soir).

**Il n'est pas acceptable de venir en cuisine et de passer son temps à déchiffrer la fiche technique.
L'apprentissage de la recette se fait avant le TP, non pendant.**

Au cours de l'année nous réaliserons 5 menus sur différents thèmes, Ils sont servis pour 40 couverts suivant les réservations pour 23€ prix de vente sans les boissons. Composition d'un menu

Contraintes de production : coefficient MP : 1,6 (coût MP moyen de 10 à 15 € ht)			
AB	Entrées	Plats principaux	Desserts
Avec couverts	1 froide ou chaude assiette ou préparation salle	1 viande et 1 poisson 1 assiette et 1 préparation salle 2 garnitures par plat	1 entremets ou pâtisserie à l'assiette 1 dessert de la MC pâtisserie

Composition d'un menu

1 mise en bouche (avec couverts)	+ petits pains (1,5/client)
Choix entre 2 entrées	
Choix entre 2 plats garnis (2 garnitures chacun)	
Choix entre 2 desserts dont 1 MC pâtisserie	

Contraintes de production : coefficient MP : 1,6 (coût MP moyen de 10 à 15 € ht)

entrées	Plats principaux	desserts
1 froide ou chaude assiette ou préparation salle	1 viande et 1 poisson 1 assiette et 1 préparation salle 2 garnitures par plat	1 entremets ou pâtisserie à l'assiette 1 dessert de la MC pâtisserie

La brigade théorique de cuisine et ses fonctions

1 Chef +1 Sous chef	2 cuisiniers aux entrées)	2 cuisiniers à la viande et garnitures	2 cuisiniers au poisson et garnitures	2 pâtissiers : Desserts
+ 1 garde-manger : mise en bouche, fonds, rangement chambres froides + et -				

-5 menus/an - roulement sur 3 ou 4 semaines (en fonction de la classe)	+ 1 synthèse : classe entière - plan d'action correctif technique - plan d'action correctif formation - autoévaluation du contrat pédagogique (exigences techniques)	Et préparation du menu suivant : - 2/3 chefs, 2/3 s/s chefs, 2/3 maîtres d'hôtel (organisation, décoration, platerie, mise en place, commercialisation) (+ 2 tournants pour la classe à 2 groupes)
---	---	--

organiser la préparation du TP : S-4=J-28 (par les groupes de préparation de la classe: chefs + s/s chefs + tournants, maîtres d'hôtel)

- Fiche de marché	- Fiches techniques élaborées - coût MP prévisionnel
-------------------	---

Commander : 3 responsables passent la commande (**S-3 = J-21**) sur Euresto + l'enseignant

Organiser le TP (par le groupe de préparation : chef, s/s chef, maître d'hôtel) entre S-3 et S

- Organisation du travail (répartition du travail, brigade, présentation)	- organisation horaire du travail (matin, soir) - présentation - distribution des tâches + documents à la brigade (bien avant le TP)
---	--

Coordonner le TP (par le groupe de préparation) J

Le matin : mise en place (dans une autre cuisine) : TA préliminaires, analyse des denrées, techniques de base, conditionnement sur chariot de transfert, nettoyage de la cuisine.

Le soir : en RA, cuissons, assemblages, dressages tests avant service, repas, service.

Organiser à la fin du TP (par le groupe de préparation) J

- contrôle de satisfaction	- le chef passe en salle
- nettoyages HACCP	- le sous-chef coordonne les nettoyages : « plan de nettoyage »

Finaliser le TP (par le groupe de préparation) J

- contrôle de gestion des coûts, coût réel et ajustements nécessaires
- finaliser le dossier avant la synthèse

Synthétiser le TP (par le groupe de préparation)

J+1

- l'organisation avant le TP (délais, fiches techniques, fiche de marché, commandes)
- l'organisation pendant le TP (qui fait quoi ?, avec qui ? où ? comment) à préparer avant le TP
- le service et la relation avec le personnel de salle en TP le soir
- la satisfaction des clients en TP le soir
- la qualité des produits (gastronomique et hygiénique...HACCP) en TA le matin
- le coût matière pendant et après la TP, le TP

S	Dates groupe	Programme de travail et d'apprentissages	infos
36	classe	<p><i>Accueil et présentation :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - bilan de compétences - documents - organisation de l'année et contrat de formation <p><i>Rapports de stage pour ex Man</i></p>	
37		<p>Préparation, explication du menu 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fiches techniques - fiche de marché - commande - organisation du travail - nettoyages pour info - synthèse pour info 	« Le Prof » Roulements G1 G2, G3
38		<p>Préparation du menu 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fiches techniques - fiche de marché - commande - organisation du travail 	Noms + profs

MENU 1 Automne en Normandie			Référence « La cuisine expliquée » G. Charles N° page	Référence « La cuisine de référence » M. Maincent N° page	Référence « La cuisine professionnelle » Y. Masson N° page
39	G4 G5 G6	AB			
		Crème de moules au cidre en feuilletée	Nettoyer des moules 34 Cuisson marinière 316	Nettoyer des moules 184 Cuisson marinière 762 Velouté de poisson 282	Nettoyer des moules 411, Cuisson marinière 413 Velouté de poisson 102
		Saumon fumé			
		Filet de limande au pommeau, crémée de poireaux, pommes vapeur.	FT complète 163 Fileter une limande 45	Fumet de poisson 266 Court-mouillement 367 Tourner des légumes 133 Cuisson à l'anglaise 884 Habiller un poisson 171	Fumet de poisson 68 Court-mouillement 240 Habiller poisson plat 393 Fileter poisson plat 396 Tourner des légumes 575 Cuisson vapeur 597
		Canon d'agneau en croute d'herbe, flan de carotte de Créance, oignon glacé, Pomme Maxim's	Désosser 67, flan 375, 145	Désosser une selle 219 Glacer des légumes 395 Flan de légumes 914	Désosser une selle 455 Rôtir + jus 195 Croute moderne 185 Glacer des légumes 612, Pommes Maxim's 596 Flan de légumes 627
		Quatre-quarts Normand aux pommes façon tatin, sauce caramel au beurre salée, sorbet pommes vertes (http://www.pacojet.com/fr/rezepte/rezept/green-apple-sorbet.php)	FT complète 501		Pâte à quatre-quarts 652
40		Crêpes flambées au calvados	Pâte à crêpes 520	Pâte à crêpe 525	Pâte à crêpe 688
		Finalisation du menu2 Préparation et organisation du menu 3			

MENU 2 Poitou-Charentes			Référence « La cuisine expliquée » G. Charles N° page	Référence « La cuisine de référence » M. Maincent N° page	Référence « La cuisine professionnelle » Y. Masson N° page
45	G4	AB : base agneau panoufles			
		Base huîtres	Ouvrir des huîtres 37 Tartare d'huître 199 Huîtres chaudes 351 Tartare d'huître 531	Critère de fraîcheur 180 Ouvrir des huîtres 181 Huîtres chaudes 768	Ouvrir des huîtres 415
		Base escargots	Profiteroles d'escargot 513 Ravioli d'escargot 473 Omelette d'escargot 231 Oeuf croustillant 227	Cuisson court-bouillon 336	Les attereaux 331
		Poisson rond (bar, maigre, mullet...) poisson portion à découper en salle	Habiller poisson rond 38 Fileter 39 Rendement 42	Critère de fraîcheur 154 Habiller et fileter 156	Habiller poisson rond 376, Fileter poisson rond 380
		Râble de lapin farci ou non	Désosser un râble 66 Ficeler un filet de lapin 85 Farce grasse 116 à 119 Cuisson poêler 196	Le lapin 254 Désosser selle 219	Lapin 508 Désosser selle 455
		Garnitures : mogettes, blettes, pommes de terre, carottes de Jarnac, poireaux, oignons, échalions, fèves, céleri.	Préliminaires 18 à 33 Regarder index page 718 chapitre 4 « Garnitures salées »	Légumes 40 à 144 Blettes 50 Haricots secs 894	Blettes 533 Légumes secs 630 Garnitures 528 à 582 Cuissons 583 à 615
46		Dessert : biscuit ou pâte sablée, angélique, pommes clochard, pineau, cognac, poire.	Crèmes 542 à 553 Pâte sablée 484 Pâte à biscuit 492 à 499	Pâte sablée 487 Appareil à génoise 514 Appareil à biscuit 521 Pommes 151 Crème pâtissière 547 Crème anglaise 544	Pâte sablée 636 Pâte à biscuit 673 Joconde 680 Crème pâtissière 696 Crème anglaise 693
		Finalisation du menu 3 Préparation et organisation du menu 4			

MENU 3 Festif			Référence « La cuisine expliquée » G. Charles N° page	Référence « La cuisine de référence » M. Maincent N° page	Référence « La cuisine professionnelle » Y. Masson N° page
49 51 03	G4 G5 G6	AB :			
		Entrée chaude (foie gras, St jacques...)	Ouvrir des St jacques P35 TT353 TT352 304 ft213 ft211	St jacques au gratin P766 Pétales de St jacques P767 Ouvrir des St jacques P182-183	Velouté de St jacques P742 Foie gras en croute P758 Ravioli de foie gras P762 Brochette de St jacques P798 St jacques sauté au poireaux P769 Préparer des St jacques P418 Dénérer un foie P300
		Entrée froide (foie gras, St jacques...)	Ft164 ft162	Salade St jacques P667	Foie gras aux épices P746 Préparer un foie gras P300
		Lotte cuisson sauter déglacer flambage en salle Avec sauce crustacés	Détailler 1 lotte P43 Tournedos de lotte 53	Lotte à l'américaine P740 Lotte new berg P741 Préparer une queue de lotte P163-164	Chartreuse de lotte P784
		Caille farcie		Caille farcie aux raisin P851	Dodine de caille P772
		Garnitures : libre.			
50		Finalisation du menu 4 Préparation et organisation du menu 4	Savarin coco P669 Pate levée P510-511	Pâte à savarin P528-531 Savarin chantilly P968-969	Pâte à savarin P646 Crème chantilly P691

MENU 4 Terre et Mer			Référence « La cuisine expliquée » G. Charles N° page	Référence « La cuisine de référence » M. Maincent N° page	Référence « La cuisine professionnelle » Y. Masson N° page
04	G4	AB :			
		Entrée chaude potage légumes secs + garnitures nobles	Crème de fèves aux coquillages P268 Potage à base de légumes secs P268-271	Pistou/minestrone P626 Potage légumes sec Pp627-630 Cuire un légume sec P374-375	Minestrone de fruits de mer P740 Cuire un légume sec P630
		Entrée froide à base de farce	Les farces P116-131	Mousseline de merlan P730 Jalousie P375 Paté feuilleté P376-377 Farce P317, P325-327, P329, P330-331	Aspic de sole P744 Fantaisie de canard P747 Gateau de foie au coulis d'écrevisse P759 Les farces P152-168
		Poisson rond, beurre ou sauce au vin rouge	Habiller poisson rond P38-43 Sauce à base de vin rouge P312-313	Poisson sauce vin rouge P742-745 Habiller-lever poisson rond P156-164	Filet de sole aux 2 gaillacs P793 Pavé de saumon roti au lard P802 Médaillon et quenelle de saumon au vin rouge Sauce poisson vin rouge P111-115 Habiller-lever poisson rond P375-390
		Gigot d'agneau	Cuisson basse ou juste température P218-225 Cuisson rôti P190-193	Préparer un gigot P210-212 Cuisson rôti P432-439 Gigot rôti P786-787	Cuisson rôti P194-200
		Garnitures : légumes anciens, pommes duchesse, cuisson braiser.	Légume braisé P386-389 Garniture à base de pulpe de pomme de terre P434-437	Pomme Duchesse P322-324 Pommes croquettes P910-911 Glacer un légume P395-397	Pomme de terre P604-611 Légume braiser P614-615 Glacer un légume P612-613
		Dessert : entremet à base de riz, fruits pochés, sauce aux fruits	Riz et céréales P634-637 Fruits pochés P618-625 Sauce et coulis de fruits P668-675	Coulis et sauce à base de fruit 559-561 Cuire un riz au lait P381-382 Riz condé P932-933 Riz impératrice P936-937	Entremet à base de riz P717-720
05		Finalisation du menu 5 Préparation et organisation du repas de gala du 03 avril 2014			

07+08 : examens blancs
09+10 : vacances d'hiver

: S07+S08 : mini stage de collectivité que vous trouvez

<i>MENU 5 Printanier ou autour du monde</i>			Référence « La cuisine expliquée » G. Charles N° page	Référence « La cuisine de référence » M. Maincent N° page	Référence « La cuisine professionnelle » Y. Masson N° page
12	G4	AB :			
		Entrée chaude risotto crémeux, tuile croustillante	Risotto P438-441 Décoration salée P458-469		Risotto P621-622 Risotto aux 3 artichauts P763
	G5	Entrée froide libre			
		Poisson rond, croûte moderne	Habiller poisson rond P38-43 Croûte P136-143	Habiller-lever poisson rond P156-164	Croûtes moderne P185-186
	G6	Ragout de volaille	Ragoût et braisé P202-213	Les ragoûts P459-467	Les ragoûts P243-249
		Garnitures : légumes primeurs, semoule, fruits secs	Garnitures P370-421 Les fruits P426-429 Semoules P442-445	Glacer un légume P395-397 Divers légumes 882 -893	Fruits et légumes P527-556
		Dessert : croustillant et frais Fruits flambés ou flambage salle	Millefeuille P659	Feuillantine 876-877	Feuilletage P656-666
13		MEP du repas Asie Préparation du dossier de fiches technique			

16 - le rapport de stage dans la perspective de l'examen (MPI pour les 3 classes) à l'amphi

17+18 : vacances de printemps

17 Départ en stage

Contrat pédagogique et technique de cuisine BTS 1

Des exigences techniques en cuisine

Début du cycle	Fin du cycle	« Savoir-faire »	Etablissement scolaire		En entreprise			
			Vu	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	Vu	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide
Préparations préliminaires								
		Peser, mesurer, déterminer des équivalences						
		Monder, peler,						
		Concasser , hacher						
		Tailler : cubes (brunoise , macédoine , mirepoix...)						
		Tailler: bâtonnets (julienne, paille, allumettes, Pont Neuf)						
		Tailler en paysanne						
		Ciseler oignons, échalotes						
		Emincer au couteau à la mandoline						
		Turner des légumes						
		Lever à la cuillère à racine						
		Habiller un poisson						
		Fileter un poisson rond						
		Fileter un poisson plat						
		Détailier un poisson en darnes en tronçons						
		Préparer des coquillages (gratter, laver)						
		Habiller une volaille						
		Découper à cru une volaille						
		Parer, ficeler et habiller des viandes de boucherie						
		Confectionner des jambonnettes						
		Habiller un lapin et lever les cuisses et rables (désosser...)						
		Brider une volaille						
Cuissons								
		Cuire des pâtes, du riz (créole) à grand mouillement						
		Cuire du riz à court mouillement (pilaf)						
		Blanchir un aliment (départ liquide bouillant)						
		Blanchir un aliment (départ liquide froid)						
		Cuire à l'anglaise						
		Etuver un légume						
		Sauter un légume						
		Sauter une viande						
		Sauter des oeufs						
		Sauter un élément pané et frire (friture légère)						
		Sauter un poisson						
		Poêler une volaille						
		Glacer à blanc : légume						
		Glacer à brun : légume						
		Braiser à brun et à blanc						
		Cuire en ragoût à blanc						
		Cuire en ragoût à brun						
		Rissoler des pommes de terre (blanchir + revenir)						
		Rôtir une pièce de viande rouge						
		Rôtir une volaille						
		Frire des pommes de terre des herbes						
		Cuire marinière un coquillage						
		Cuire à la vapeur des légumes						
		Cuire à la vapeur des poissons						
		Griller une viande rouge						
		Griller une viande blanche						
		Gratiner et glacer à la salamandre						
		Brouiller des oeufs						
		Sauter / déglacer une pièce de viande						
		Pocher une viande						
		Pocher un poisson						
		Pocher un poisson à court mouillement						
		Cuire un légume sec						
		Cuire à blanc						
		Cuire dans un blanc						
		Cuire à la grecque						

	<i>Briser un poisson</i>				
	<i>Cuire une semoule</i>				

Fonds, sauces et appareils

	<i>Réaliser une sauce vinaigrette</i>				
	<i>Réaliser une duxelle sèche</i>				
	<i>Réaliser une fondue de tomates (tomate concassée)</i>				
	<i>Réaliser une sauce émulsionnée froide (type Mayonnaise)</i>				
	<i>Réaliser une sauce béchamel</i>				
	<i>...Beurre émulsionné à froid</i>				
	<i>...Fumet de poisson</i>				
	<i>...Fond blanc</i>				
	<i>...Fond brun</i>				
	<i>Lier un liquide (roux...., beurre manié...jaune d'œuf....légumes...)</i>				
	<i>...Sauce émulsionnée « chaude » type hollandaise</i>				
	<i>...beurre fondu beurre blanc beurre rouge</i>				
	<i>...une gastrique et une sauce aigre douce</i>				
	<i>...un chutney</i>				
	<i>...farce mousseline</i>				
	<i>...farce à gratin</i>				
	<i>...sauce vin blanc par réduction velouté</i>				
	<i>...sauce tomate</i>				
	<i>...sauce américaine</i>				
	<i>...pomme duchesse et dérivés</i>				
	<i>...purée de légumes</i>				
	<i>...flan de légumes</i>				
	<i>...</i>				

Pâtisserie

	<i>Peser précisément les denrées</i>				
	<i>Abaïsser une pâte</i>				
	<i>Foncer un cercle</i>				
	<i>Utiliser une poche à douille</i>				
	<i>et coucher des éléments sur une plaque</i>				
	<i>Réaliser et cuire une pâte à foncer</i>				
	<i>Réaliser et cuire une crème pâtissière</i>				
	<i>...Crème anglaise</i>				
	<i>...Crème fouettée espuma et siphon</i>				
	<i>...Meringues :</i>				
	<i>...Pâte feuilletée</i>				
	<i>...Pâte à frire tempura</i>				
	<i>...Pâte à choux</i>				
	<i>...Génoise biscuit biscuit Joconde</i>				
	<i>Cuire un riz à entremets</i>				
	<i>Pocher des fruits</i>				
	<i>Réaliser un Coulis de fruits</i>				
	<i>...Sauce chocolat</i>				
	<i>...Mousse de fruits</i>				
	<i>...Mousse au chocolat</i>				
	<i>Préparer un mix et turbiner un sorbet</i>				
	<i>Préparer une crème anglaise et turbiner une glace</i>				
	<i>...Pâte levée</i>				
	<i>...Pâte poussée</i>				
	<i>...glacer au fondant</i>				
	<i>...ganache</i>				
	<i>...crème d'amandes</i>				
	<i>...gratin de fruits /sabayon</i>				
	<i>...Appareil à flan sucré</i>				
	<i>Cuire du caramel</i>				
	<i>... Bavarois à partir d'une pulpe de fruits</i>				
	<i>... Bavarois à partir d'une crème anglaise</i>				

Utilisation de PAI

	<i>Fonds de sauces</i>				
	<i>Utiliser un feuillettage PAI</i>				
	<i>Mettre en œuvre des légumes surgelés :</i>				
	<i>Cuire des poissons surgelés :</i>				
	<i>Cuire des crustacés surgelés</i>				
	<i>Mettre en œuvre et cuire des viandes surgelées :</i>				
	<i>.....des viandes sous-vide</i>				
	<i>Des denrées appétisées</i>				

Des compétences en cuisine :

	Organiser	évaluation
	<i>Respecter la marche en avant</i>	
	<i>Respecter les opérations de nettoyage en autonomie</i>	
	Réaliser	
	<i>Choisir le matériel approprié à une cuisson</i>	
	<i>Mener une cuisson appropriée au produit</i>	
	Apprécier (réception et mise en œuvre) des denrées	
	<i>Identifier et apprécier légumes, fruits, herbes aromatiques</i>	
	<i>Identifier et apprécier poissons, viandes</i>	
	Communiquer	
	<i>S'exprimer en termes concis et clairs</i>	
	<i>Utiliser un vocabulaire professionnel</i>	

Des savoir-être :

	<i>Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils.</i>	
	<i>Effectuer son travail, selon les consignes, sans attendre les ordres.</i>	
	<i>Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité.</i>	
	<i>Avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel.</i>	
	<i>S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe.</i>	

Roulement des 1TS 2013 - 2014

Semaine	MARDI				MERCREDI				1 TS 3			
	1TS 1		1TS 3		1TS 2		1TS 3					
	C	R	C	R	C	R	C	R				
36	Accueil le mardi 3 septembre à 10 H à l'Amphithéâtre à 14H salle 122 Mercredi 4 septembre de 9h à 11H C/R Plénière pour organisation générale à l'Amphithéâtre											
37	Préparation, explication des menus, organisation, consignes ect....											
38												
39	1 Menu1	2 Menu1			4 Menu1 25/09/13	5 Menu1						
40	2 Menu1	3 Menu1			Finalisation M2 02/10		8 Menu1	7 Menu1	8 Menu1	7 Menu1		
41	3 Menu1	1 Menu1			5 Menu1 09/10/13	6 Menu1						
42			7 Menu1	8 Menu1	6 Menu1 16/10/13	4 Menu1			7 Menu1	8 Menu1		
43-44	Vacances de toussaint											
45	1 Menu2	2 Menu2			4 Menu2 06/11/13	5 Menu2						
46	2 Menu2	3 Menu2			Finalisation M3 13/11		8 Menu2	7 Menu2	8 Menu2	7 Menu2		
47	3 Menu2	1 Menu2			5 Menu2 20/11/13	6 Menu2						
48			7 Menu2	8 Menu2	6 Menu2 27/11/13	4 Menu2			7 Menu2	8 Menu2		
49	1 Menu3	2 Menu3			4 Menu3 04/12/13	5 Menu3						
50	2 Menu3	3 Menu3			Finalisation M4 11/12		8 Menu3	7 Menu3	8 Menu3	7 Menu3		
51	3 Menu3	1 Menu3			5 Menu3 18/12/13	6 Menu3						
52-01	Vacances de noël											
02	NETTOYAGE et prépa menu caritatif											
03			7 Menu3	8 Menu3	6 Menu3 15/01/14	4 Menu3			7 Menu3	8 Menu3		
04	1 Menu4	2 Menu4			4 Menu4 22/01/14	5 Menu4						
05	2 Menu4	3 Menu4			Finalisation M5 29/01		8 Menu4	7 Menu4	8 Menu4	7 Menu4		
06	3 Menu4	1 Menu4			5 Menu4 05/02/14	6 Menu4						
07	STAGE COURT											
08												
09-10	Vacances d'hiver											
11			7 Menu4	8 Menu4	6 Menu4 12/03/14	4 Menu4			7 Menu4	8 Menu4		
12	1 Menu5	2 Menu5			4 Menu5 19/03/14	5 Menu5						
13	2 Menu5	3 Menu5			MEP repas Asie 26/03		8 Menu5	7 Menu5	8 Menu5	7 Menu5		
14	3 Menu5	1 Menu5			5 Menu5 02/04/14	6 Menu5						
15			7 Menu5	8 Menu5	6 Menu5 09/04/14	4 Menu5			7 Menu5	8 Menu5		
16	Séminaire rapport de stage											

Projet repas caritatif le 3 avril 2014 avec les 3 classes

Roulement pour le passage des consignes 1ts2

Groupe	Semaine 37			Semaine 38		
	G4	G5	G6	G4	G5	G6
CUISINE	10H30-13H	14H-16H30	8H-10H30	8H-10H30	10H30-13H	14H-16H30
RESTAURANT	14H-16H30	8H-10H30	10H30-13H	10h30-13h	14h-16h30	8h30-10h30
HEBERGEMENT	8H30-10H30	10H30-13H				10h30-13h

Roulement du 1^{er} groupe

G4	Menu 1	Menu 2	Menu 3	Menu 4	Menu 5
	Semaine 39 25/09/2013	Semaine 45 06/11/2013	Semaine 49 04/12/2013	Semaine 04 22/01/2014	Semaine 12 19/03/2014
BARRE Aurélie	4-s/chef	2-entrée	5-viande	11-AB	9-dessert
BOUAJILA Fatène	9-dessert	4-S/chef	8-poisson	1-entrée	6-viande
BOURREAU Valentin	11-AB	5-viande	3-chef	9-dessert	1-entrée
BOUTTET Virgile	1-entrée	7-poisson	11-AB	6-viande	4-S/chef
BRILHAUT Floriane	7-poisson	10-dessert	4-S/chef	2-entrée	7-poisson
CARTIER Océane	3-chef	11-AB	9-dessert	7-poisson	2-entrée
DEBORDE Amandine	10-dessert	1-entrée	6-viande	3-chef	8-poisson
HUBERT Grégoire	8-poisson	6-viande	1-entrée	4-S/chef	10-dessert
LUGAND Alice	5-viande	3-chef	7-poisson	10-dessert	11-AB
PRINÇAY Mario	2-entrée	8-poisson	10-dessert	5-viande	3-chef
VILPOUX Justine	6-viande	9-dessert	2-entrée	8-poisson	5-viande
renfort	Audrey Coura				

Roulement du 2^{ème} groupe

G5	Menu 1	Menu 2	Menu 3	Menu 4	Menu 5
	Semaine 41 09/10/2013	Semaine 47 20/11/2013	Semaine 51 18/12/2013	Semaine 06 05/02/2014	Semaine 14 02/04/2014
BAILLARJAUD Raphaël	11-AB	1-entrée	8-poisson	5-viande	3-chef
CRESTEY Océane	5-viande	11-AB	4-S/chef	2-entrée	10-dessert
BRISSET Morgane	1-entrée	4-S/chef	5-viande	7-poisson	9-dessert
DRAGONE Céline	6-viande	9-dessert	1-entrée	3-chef	7-poisson
DUPUCH Emmanuelle	7-poisson	3-chef	9-dessert	6-viande	2-entrée
LAVIDALLE Benjamin	3-chef	2-entrée	10-dessert	8-poisson	6-viande
LECALVEZ Aymeric	2-entrée	7-poisson	3-chef	9-dessert	11-AB
MARTIN Manon	8-poisson	10-dessert	6-viande	1-entrée	4-S/chef
MOREAU Jérôme	4-s/chef	8-poisson	11-AB	10-dessert	5-viande
RAYNAUD Bénédicte	9-dessert	5-viande	7-poisson	4-S/chef	1-entrée
TERRADE Elsa	10-dessert	6-viande	2-entrée	11-AB	8-poisson
renfort	Aurélie Mario				

Roulement du 3^{ème} groupe

G6 Nom Prénom	Menu 1	Menu 2	Menu 3	Menu 4	Menu 4
	Semaine 42 16/10/2013	Semaine 48 27/11/2013	Semaine 03 15/01/2014	Semaine 11 12/03/2014	Semaine 15 09/04/2014
BASTIER Joy	1-entrée	9-dessert	4-S/chef	7-poisson	6-viande
COSSART Floriane	2-entrée	7-poisson	5-viande	4-S/chef	10-dessert
COULAUD Claire	4-S/chef	5-viande	8-poisson	1-entrée	9-dessert
DIOP Coura	5-viande	8-poisson	10-dessert	11-AB	1-entrée
MOURANT Julien	9-dessert	1-entrée	7-poisson	6-viande	3-chef
PEAN Anna	7-poisson	10-dessert	2-entrée	3-chef	5-viande
PIGOT Maxence	10-dessert	2-entrée	11-AB	5-viande	7-poisson
PRUNIER Lucas	3-chef	11-AB	9-dessert	8-poisson	4-S/chef
ROLLAND Julie	8-poisson	6-viande	3-chef	2-entrée	11-AB
SMITH Audrey	6-viande	3-chef	1-entrée	10-dessert	8-poisson
Rambaud Alizée	11-AB	4-S/chef	6-viande	9-dessert	2-entrée
renfort	Benjamin, Emmanuelle, Raphaël				

LES GROUPES DE TRAVAIL théoriques : sur la base du tableau de répartition des postes de cuisine

MENU	N° de poste ou tâche
Chef	3
Sous chef	4
Entrée froide	1
Entrée chaude	2
Viande et garnitures	5
Viande et garnitures	6
Poisson et garnitures	7
Poisson et garnitures	8
Garde-manger + fonds + mise en bouche	11
Dessert	9
Dessert et petits-fours	10

Les fiches de postes

Rôle du chef

- prépare l'organisation générale du TP.
- Réalise et passe la commande avec le second (feuille de marché, DBM)
- Recueille et centralise les fiches techniques
- Contrôle et distribue les denrées avec le second
- Anime et organise avec le second la production (mise en place, réalisation, distribution)
- Aide le second pour le transfert des denrées
- S'occupe de la cuisson du pain
- Assure le service (annonce, coordination des chefs de partie) cf. document organisation du service ci-dessous
- Supervise le rangement et le nettoyage (plonge, rangement des postes, plan de travail, fourneau, sol, poubelle, timbre etc...)
- Procède à l'évaluation de la brigade avec le second
- Vérifie et libère la brigade (après accord du professeur)
- Réalise le bilan financier et organisationnel avec le second pour la synthèse du lendemain

Rôle du second

- Aide à l'organisation du TP
- Prépare et recueille les fiches produits (viande, poisson...)
- S'occupe du linge
- Aide au contrôle et à la distribution des marchandises
- Aide à l'animation du TP avec le chef
- S'occupe du transfert des denrées avec le chef
- Prépare l'amuse bouche et les fonds lorsque le garde-manger n'est pas là
- Aide la brigade aux différents postes qui le nécessite
- Participe au nettoyage de fin de service,
- Participe au bilan du TP avec le chef (évaluation, bilan financier, organisation)

Rôle des chefs de partie

- Rédigent les fiches techniques propres à chaque partie
- Aident à l'élaboration de la feuille de marché et du document d'organisation
- Aident au contrôle et à la distribution des denrées
- Réalisent la production propre à chaque partie
- Conditionnent les denrées pour le transfert
- Assurent le rangement et le nettoyage de la cuisine
- Procèdent à l'évaluation des chefs de service

Fiche de poste nettoyage

- Poste 1-2 entrée : vider, nettoyer, ranger le timbre du poste, trier, nettoyer, ranger la chambre froide. Conditionner sous vide les invendus et la mise en place pour les séances suivantes.
- Poste 5-6 viande : vider, nettoyer, ranger le timbre du poste, nettoyer, ranger les cuivres, nettoyer fourneau viande, fours statique, ranger étagère à bahut et russe + batterie
- Poste 7-8 poisson : vider, nettoyer, ranger le timbre du poste, nettoyer fourneau, ranger les cuivres, nettoyer four vapeur, ranger étagère à calotte + platerie gastronomique
- Poste 9-10 pâtisserie : vider, nettoyer, ranger le timbre du poste, nettoyer, ranger placard à épices et garde manger, étagère à bac en plastique.
- Poste 11 (et 12) amuse bouche : vider, nettoyer, ranger le timbre du poste, nettoyer salamandre, passe, puis plonge batterie.

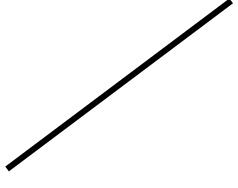
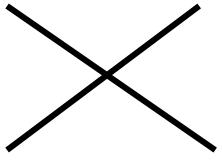
L'organisation du service et le contrôle au passe

1 DÉROULEMENT d'un SERVICE et VOCABULAIRE APPROPRIÉ

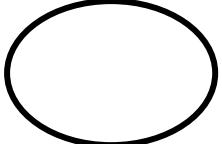
Crème Dubarry (plats dont le dressage est rapide ou la mise en place faite)
Entrecôte bordelaise (plats dont le dressage est long ou la cuisson reste à réaliser)

Salle	Aboyeur	marquage du bon	Chef de partie
<p>"Table 2 6 couverts 1 Crème Dubarry pour 6 6 Entrecôtes bordelaise : 2 bleu 2 saignantes 2 à point"</p>	<p>"J'annonce : Table 2 6 couverts 1 Crème Dubarry on est 6 6 entrecôtes bordelaise : 2 bleu 2 saignantes 2 à point"</p>	<p>le bon est accroché sur le tableau</p>	<p>"oui chef"</p>

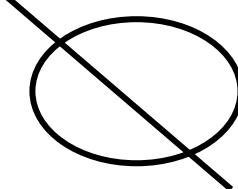
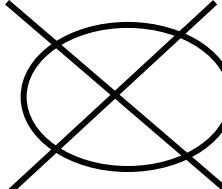
service du pain, du vin

<p>"je réclame : table 2 1 crème Dubarry pour 6"</p> <p>« j'enlève table 2 »</p>	<p>"je réclame : table 2 1 crème Dubarry on est 6</p> <p>...une fois envoyé :</p>	 	<p>"oui chef"</p> <p>AU PASSE : "1 crème Dubarry table 2"</p>
--	---	--	--

le client a presque fini sa crème (et en fonction du temps de cuisson décidé par le chef)

<p>"faites marcher : suite table 2 6 entrecôtes bordelaise"</p>	<p>"on fait marcher : table 2 6 entrecôtes bordelaise 2 B, 2 S, 2 AP"</p>		<p>"ça marche"</p>
---	---	--	--------------------

débarrassage, remise des couverts...

<p>"je réclame : suite table 2 6 entrecôtes bordelaise"</p> <p>« j'enlève table 2 »</p>	<p>"je réclame : table 2 6 entrecôtes bordelaise"</p> <p>... une fois envoyé :</p>	 	<p>"oui chef"</p> <p>AU PASSE : "6 entrecôtes bordelaise table 2 : 2 B, 2 S, 2 AP"</p>
<p>table terminée</p>		<p>bon retourné</p>	

Annoncer : donner le signal aux chefs de partie d'entamer une procédure de production

Faire marcher : démarrer une cuisson (faire marcher un soufflé 45' à l'avance, une entrecôte 10' avant) ou dresser un plat qui demande un certain temps de dressage, spécialement à l'assiette

Réclamer : envoyer au passe

2 la fiche de contrôle du passe RI

Table n°	Plat 1 :			Plat 2 :			Plat 3 :		
	marché	réclamé	envoyé	marché	réclamé	envoyé	marché	réclamé	envoyé
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									

3 une organisation individuelle de la distribution

Table n°	q	Plat et cuisson	distribution		
			marché	réclamé	Envoyé

FICHE DE SUIVI D'UN SERVICE

Date :

Classe :

Groupe :

CONTROLE DE PRODUCTION		CONTROLE DE QUALITE CLIENTS		
Menu	Vente prévue/ réalisée	Retours	Causes	Observations salle
-				
-				
-				
-				
-				
-				
-				

SYNTHESE SALLE (distribution) :

--	--

Analyse de 2 Produits :

Analyse de 2 Produits :	Analyse de 2 Techniques principales

SYNTHESE CUISINE

--	--

COUT MATIERE THEORIQUE HT (entre 10 et 15 €)	Calcul du coût matière réel selon loi de Pareto (80/20)					Coût réel	CA restaurant + VAE	Marge brute= CA réel – coût MP réel	
	PRODUITS	QUANTITE	PRIX	TOTAL	MODIF				
D'après fiche de demande n° à S-3	+ pain					CA restaurant :	MB /40	CA total /40 :	
	+ desserts								
	#								
	#					CA/1 ? :	MB/1 ?		
	#								
	#								

Organisation du TP N°***Nom du chef******groupe***

<i>ITEM</i>	<i>NOM DU PLAT</i>	<i>RESPONSABLE(S)</i>	<i>MEP SUD2</i>	<i>TP RA APRÈS MIDI</i>	<i>SERVICE</i>
<i>AMUSE BOUCHE</i>					
<i>ENTRÉE</i>					
<i>Poisson</i>					

<i>ITEM</i>	<i>NOM DU PLAT</i>	<i>RESPONSABLE(S)</i>	<i>MEP SUD2</i>	<i>TP RA APRÈS MIDI</i>	<i>SERVICE</i>
<i>VIANDE</i>					
<i>DESSERT</i>					
<i>MIGNARDISES</i>					

FICHE DE MARCHE

FICHE CONNAISSANCE PRODUIT

Critères :

Prix d'achat brut au kg :

Calcul du rendement

- Poids brut :
- Poids portion (prévu 0,150kg avant cuisson)

Poids net portion

■ Ratio = $\frac{\text{Poids net portion}}{\text{Poids brut}}$

Prix du produit brut

■ Prix net portion = $\frac{\text{Prix du produit brut}}{\text{Ratio de rendement}}$

Prix de la portion

Remarque :

Fiche technique

<i>PROGRESSION</i>	<i>NATURE DES INGREDIENTS</i>	<i>UNITE</i>	<i>PHASES ESSENTIELLES</i>	<i>CUMUL</i>