|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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’épreuve  Roulement, organisation RA  **MENU ALLEMAGNE** | | | | |  |  |
| 39 | TA 0 | 28/09 G1  29/09 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 base  2 Artichauts  1 fond  1 destructuré | Révision | |  |  |
| 40 | TA 1 | 05/10 G1  06/10 G4 | 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 | * 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 Dugléré  CROUTE MODERNE  Riz pilaf  Carottes glacées    (Transfert DP- 36 portions) | * Tet lever 1 poisson * Calcul rendement * Recherche individuelle sur poisson rond * Ft poisson Dugléré | Habiller  Lever un poisson rond |  |  |
| 41 | TA 2 | 12/10 G1  13/10 G4 | Réaliser une pâte brisée  Foncer un cercle  Cuire 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 1  GR 1 | 19/10 G1  20/10 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 rouge  Flan de légumes  (Transfert DP-40 portions) | Découverte d’un sujet d’examen.   * Réalisation en autonomie partielle | Sujet 4/2003 |  |  |
| COANIMATION  GR 4 | VENDREDI  20 OCTOBRE  MATIN | Analyse sensorielle | * Conduire une analyse sensorielle discriminative et descriptive | Co-animation |  | Analyse sensorielle |  |  |
| 45 | TA 3 | 09/11 G1  10/11 G4 | Sauter à cru  Cuire à l’anglaise  Tourner un légume  Etuver 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 de  tomate, courgettes, aubergine, artichauts poivrons, oignons, fenouil.  flan + contenant + volume  (Transfert DP- 30 portions) | * Recherche sur légumes * Fiche technique 3 garnitures   TET garniture | Garnitures  1 |  |  |
| S46 | MEP & APPLIC  **MARIAGE TERRE & MER** | 16/11 G1  17/11 G4 | AB PIQUILLO FARCI  RAVIOLE DE BLETTE & TOURTEAU    Filets DE ROUGET SC ENCRE COULIS DE POIS RADIS GLACES  PINTADE EN CHOUX FARCI  SC CRUSTACE  CROQUETTE MAÏS SALICORNES CAROTTE GLACEE AU MIEL  PARFAIT GLACE AUX LITCHIS EN ILE FLOTTANTE | Confectionner une pâte à nouille  Réaliser des ravioles  Pocher un crabe, utiliser en farce  Habiller une lotte  Détailler des médaillons  Découper une volaille à cru  Réaliser une sc crustacé  Réaliser appareil à croquette  Glacer un légume | Utiliser et personnaliser les fiches techniques fournies |  | travail en brigade |  |  |
| 47 | Examen blanc N°2 | 23/11 G1  24/11 G4 | Préparation des écrits en classe et travail sans commis |  |  |  |  |  |  |
| COANIMATION  GR 1 | VENDREDI  24 NOVEMBRE  MATIN | Analyse sensorielle | * Conduire une analyse sensorielle discriminative et descriptive | Co-animation |  | Analyse sensorielle |  |  |
| 48 | TA 4 | 30/11 G1  01/12 G4 | Sauter à cru  Cuire à l’anglaise  Tourner un légume  Etuver un légume | Cuire un légume sec  Utiliser des épinards  Utiliser des pommes de terre, fèves, légumineuse   * Utiliser une semoule, polenta | Garniture à base de lentilles, carottes, épinards, pommes de terre, fèves, poireaux, légumineuses  Crème + purée + volume  (Transfert DP- 30 portions) | Recherche sur les légumes suite  FK 3 garnitures   * TET sur les pdt féculents, légumes | Garnitures  2 |  |  |
| 49 | MEP & APPLIC  **LES 4 COINS DE FRANCE** | 07/12 G1  08/12 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 G1  15/12 G4 | Préparation des écrits en classe et travail avec commis |  |  |  |  |  |  |
| COANIMATION  GR 4 | VENDREDI  15 DECEMBRE  MATIN | 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 G1  22/12 G4 | Préparation des écrits en classe et travail avec commis |  |  |  |  |  |  |
| 02 | Examen blanc  N°5 | 11/01 G1  12/01 G4 | Préparation des écrits en classe et travail avec commis |  |  |  |  |  |  |
| 03 | Examen blanc  N°6 | 18/01 G1  19/01 G4 | Préparation des écrits en classe et travail avec commis |  |  |  |  |  |  |
| 03 | COANIMATION  GR 1 | VENDREDI  19 JANVIER  MATIN | 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 G1  26/01 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 pizza  Confectionner un rizotto  Habiller poissons ronds  Cuisson pocher  Lier une sauce au jaune d’œuf  Utiliser de la semoule  Lever des segments d’agrumes   * Frire une pâte | Utiliser et personnaliser les fiches techniques fournies |  | travail en brigade |  |  |
| 05  &  06 | EXAMENS BLANCS | | | | | | |  |  |
| 9 | TA 5 | 01/02G1  02/02 G4 | Parer une viande blanche  Détailler une viande  Poêler  Braiser un légume vert | Parer détailler un filet mignon  Poêler, réaliser une gastrique  Réaliser une sauce par déglaçage  Braiser du fenouil  Réaliser une garniture à base de fruits (pommes)   * Cuire une semoule (moyenne) | Mignons de porc farcis aux fruits  Fenouil braisé  Garniture de pommes  Semoule  BEIGNET – TEMPURA farine de riz  (Transfert DP- 40 portions) | * Fiche technique mignon de porc farci, légumes braisé, garniture de base fruit. | Le Porc  Cuisson Poêler |  |  |
| 10 | Examen blanc N°7 | 08/03 G1  09/03 G4 | Préparation des écrits en classe et travail avec commis |  |  |  |  |  |  |
| COANIMATION  GR 4 | VENDREDI  09 MARS  MATIN | 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 G1  16/03 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 crêpes  Monter une aumônière  Préparer, Cuire des moule  Traiter des pieds de porc  Fumer un poisson  Désosser, farcir un râble  Réaliser un parfait glacé | Utiliser et personnaliser les fiches techniques fournies |  | travail en brigade |  |  |
| 12 | TA 6 | 22/03 G1  23/03 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 fricassée  Boulgour & 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 G1  30/03 G4 | Préparation des écrits en classe et travail avec commis |  |  |  |  |  |  |
| COANIMATION  GR 1 | VENDREDI  30 MARS  MATIN | 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 G1  06/04 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 américaine  Démo 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 G1  27/04 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 |  |  |