

Répertoire technique seconde BAC PRO TP LONG et TA 1^{ER} SEMESTRE

COMPÉTENCES :	Savoirs associés	bilan				OBSERVATIONS
		N M	E C A -	E C A +	M	
Pôle 1 <i>Organisation et production culinaire</i>						Aucune maîtrise  Maîtrise insuffisante  En cours de maîtrise  Bonne maîtrise 
C1-1 Organiser la production	Entretenir les locaux et me matériel Mettre en place le poste d'envoi Mettre en place le poste de travail : pour tailler découper Mettre en place le poste de travail : préparation préliminaires Mettre en place le poste : friture Mettre en place le poste grillade					
C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires	Décortiquer des crevettes Dégermer des gousses d'ail Ecaler des œufs habiller un poisson rond Habiller une volaille Laver éplucher des légumes Monder des tomates Peser mesurer Préparer des abatis de volaille Préparer et trier des herbes aromatiques Réaliser un disque de papier sulfurisé					
C1-2.2 Apprêter les matières premières	Brider une volaille Manchonner des cuisses de canard Parer une escalope de poulet, un magret Plaquer les poissons Plier des filets de poissons (tournedos)					
C1-2.3 Tailler découper	Canneler des agrumes Ciseler des échalotes Ciseler des oignons Ciseler en chiffonnade (laitue) Concasser des tomates Découper à cru un canard Détailler du poisson en darne Escaloper des champignons Hacher des champignons Hacher des herbes aromatiques Peler à vif une orange Prélever des segments d'agrumes Tailler à la mandoline Tailler des pommes gaufrette Tailler en bâtonnets type jardinière Tailler en paysanne Tailler en rondelle Tailler un oignon en bracelet tailler une brunoise Tailler une julienne tailler une macédoine (fond d'artichaut) Tailler une mirepoix Utiliser un robot coupe Zester et tailler des zestes d'orange en julienne					
C1-2.4 décorer	Décorer à base d'herbes aromatiques Décorer des supports (<i>assiette, plats de service, ...</i>) Décorer sur pièce entière (<i>lustrer, napper</i>) Préparer des éléments de décoration					
C1-2.5 Réaliser les marinades et sirops	Réaliser un sirop Réaliser des marinades instantanées					
C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets	Réaliser fumet de poisson Réaliser un blanc de cuisson pour légumes : <i>artichauts</i> Réaliser un fond brun de volaille Réaliser un fond ou fumet PAI					

COMPÉTENCES : Pôle 1 <i>Organisation et production culinaire</i>	Savoirs associés	N M	E C A -	E C A +	M	OBSERVATIONS
C1-2.7 Réaliser les liaisons	Lier à base de matière grasse (beurre, crème...) Lier avec un additif épaississant : agar agar, (mousse PDT) Lier par réduction Réaliser un roux blanc					
C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis	Réaliser des sauces à base de caramel, de gastrique Réaliser un fond de braisage Réaliser des sauces brunes Réaliser sauce dessert à base de caramel Réaliser un coulis : aromate Réaliser un beurre fondu : beurre d'orange Réaliser un jus de volaille Réaliser une sauce au chocolat Réaliser une sauce blanche : velouté Réaliser une sauce de type « sauce vin rouge » Réaliser une sauce émulsionnée froide : vinaigrette Réaliser une sauce caramel laitier					
C1-2.9 Réaliser les préparations de base	Réaliser des duxelles Réaliser des purées : pomme de terre réaliser un appareil à bavaois salé Réaliser une purée de carottes Réaliser une purée d'artichauts (bavaois)					
C1-2.10 Réaliser les pâtes de base	Réaliser de la pâte à crêpes Réaliser de la pâte montée : biscuit					
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base	Braiser des cuisses de canard Confire des tomates Cuire à l'anglaise des pommes de terre Cuire à l'anglaise : des haricots verts Cuire à la vapeur un tournedos de flétan Cuire des crèmes au four et au bain marie Cuire du caramel : gastrique Cuire en atmosphère humide : cuire à la vapeur Cuire en atmosphère sèche : rôtir cuire sous-vide, Durcir des œufs Etuver une julienne de légumes Frire des bracelets d'oignons Frire des pommes de terre Griller des darnes de saumon Réaliser un sauté déglacé : escalope à la crème Sauter des crêpes Sauter des crevettes décortiquées Sauter des escalopes de volaille, magret Sauter des légumes Sauter des pommes de terre confite Sauter des pommes de terre : sarladaise Sauter un tournedos de flétan					
C1-3.1 Réaliser les potages	Réaliser un potage à base de légumes frais : petit pois Réaliser un potage froid gaspacho Réaliser un velouté : champignon					
C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds	Coller une purée de légumes Monter une crème fouettée : bavaois Réaliser un hors d'œuvre froid à base de salade : landaise Réaliser un hors d'œuvre à base charcuterie : terrine Réaliser un hors d'œuvre à base de légume : bavaois d'artichaut					
C1-3.3 Produire des mets à base de poissons	Réaliser des darnes de saumon grillée Réaliser un tournedos de flétan					

COMPÉTENCES : Pôle 1 <i>Organisation et production culinaire</i>	Savoirs associés	N M	E C A	E C A	M	OBSERVATIONS
C1-3.4 Produire des mets à base de volailles	Canette rôtie aux cerises Cuisse de canard braisée à l'orange Escalope de dinde sauté à la crème Filet de canard sauté Poulet rôti et son jus		-	+		
C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement	Réaliser des garnitures à base de pommes de terre : potatoes Réaliser des garnitures à base de pommes de terre : gaufrette Réaliser des garnitures à base de pommes de terre : pomme confite Réaliser des garnitures à base de pomme de terre : sarladaise Réaliser une « poêlé de légumes »					
C1-3.6 Réaliser les pâtisseries	Blanchir des jaunes d'œuf et du sucre Clarifier des œufs Cuire du sucre (<i>avec thermomètre</i>) : sauce caramel laitier Détailler des paillettes de pâte feuilletée Macérer des pruneaux dans l'armagnac Monter des blancs en neige : biscuit Réaliser des crèmes brûlées Réaliser et marquer en cuisson des petits pots de crème Réaliser un appareil à crème prise sucrée : crème caramel Réaliser un appareil à flan : far aux pruneaux Réaliser un trifle : biscuit et crème anglaise Réaliser une crème anglaise : trifle					
C1-3.7 Optimiser la production	Maitriser les poids et volumes des matières premières Mettre au point les produits à chaque stade de la fabrication Mettre en valeur le produit par une taille adaptée					
C1-4 Dresser et distribuer les préparations	Distribuer la production Dresser esthétiquement en respectant les couleurs, le volume, la Dresser et mettre en valeur les préparations					

COMPÉTENCES : Pôle 2 <i>Communication et commercialisation</i>	Savoirs associés	N M	E C A	E C A	M	OBSERVATIONS
	Communiquer au sein d'une équipe Communiquer en situation de service Communiquer avec le personnel de salle avant le service Gérer les réclamation		-	+		

COMPÉTENCES : Pôle 3 <i>Animation d'équipe en restauration</i>	Savoirs associés	N M	E C A	E C A	M	OBSERVATIONS
	Adopter une attitude et un comportement professionnel Evaluer son travail Proposer des actions d'optimisation ou correctives Produire une synthèse écrite Présenter une synthèse orale		-	+		

COMPÉTENCES : Pôle 4 <i>Gestion des approvisionnements</i>	Savoirs associés	N M	E C A	E C A	M	OBSERVATIONS
	Contrôler les produits livrés : DBM Gérer les invendus : VAE Participer à la planification des commandes Réaliser les opérations de conditionnement : VAE Renseigner les documents d'approvisionnement		-	+		

COMPÉTENCES : Pôle 5 Démarche qualité en restauration	Savoirs associés	N	E	E	M	OBSERVATIONS
		M	C	C		
	Contrôler la qualité marchande des productions		-	+		
	Contrôler la qualité organoleptique des productions					
	Contrôler la qualité sanitaire des matières premières					
	Intégrer les dimensions liées à l'environnement : tri sélectif					
	Respecter les dispositions réglementaires concernant l'hygiène					
	Respecter les dispositions réglementaires concernant la sécurité					

Fiches techniques fournies

- Crème de petits pois Paillette au fromage
- Escalope de dinde sautée à la crème
- Panier de légumes : cuire à blanc, glacer à blanc, sauter, cuire à l'anglaise
- Crêpes sauce chocolat
- Gaspacho andalou brunoise de poivron
- Filet de canard sauté
- Pomme sarladaise
- Clafoutis aux pruneaux
- Terrine de campagne et ses condiments
- Poulet rôti et son jus
- Pomme purée et purée de carottes
- Crème caramel
- Salade landaise
- Cuisse de canard braisée à l'orange
- Potatoes flan de carottes
- Petits pots de crème
- Velouté de champignons et noix
- Canette rôtie aux cerises
- Pomme gaufrette
- Crème brûlée
- Bavarois d'artichaut coulis d'aromates
- Tournedos de flétan crevettes sautées jus de poulet aux oignons
- Duxelles de champignons pomme confite sous vide tomate confite
- Tarte tatin PAI sauce caramel laitier
- Darne de saumon grillée beurre blanc à l'orange
- Poêlé de légumes PAI sauté
- Trifle aux framboises

Thèmes de technologie appliquée

- Le tenue professionnelle et comportement et attitudes professionnels
- Mettre en place le poste de travail : prépa. préliminaires, tailler, découper
- Habiller et brider un poulet effilé label rouge fermier
- Réaliser des petits pots de crème, crème caramel et crème brûlée
- Le matériel et la mallette à couteaux
- Réaliser un biscuit et une crème anglaise (truffle)
- Habiller et découper à cru un canard (avant visite ferme auberge)
- Réaliser un fond brun de volaille, un fumet et un jus de rôti
- L'entretien des locaux
- Les liaisons : roux, agar agar, et jaune d'œuf
- Tailler découper : julienne de carotte escaloper champignons
- Réaliser une mousse de PDT chaude au siphon
- Utiliser la mandoline et le robot coupe tailler en bâtonnet émincer
- ciseler

Bilan du 1er semestre : Je propose des axes d'amélioration de mon travail