

CAHIER DE FORMATION

TERMINALE CUISINE

LYCEE DE NAVARRE SAINT JEAN PIED DE PORT

CA MARCHE!
à point ...

CHAUD DEVANT

miam, miam



BON APPETIT!

CHOCOLAT *Milk*

Sole UHT

MOZA

Beurre



Raviole



piment du
pays basque



nom

prénom

année scolaire: 2015 / 2016



CAHIER DE FORMATION T BAC PRO CUISINE

Semaine 36

Situation professionnelle :						
<i>Semaine de rentrée scolaire</i>						
CUISINIER						
COMPETENCES OPERATIONNELLES (hebdomadaires)						
C1-1. ORGANISER la production C3-1. ANIMER une équipe						
TA Le livret de formation, objectifs des PFMP			A RETENIR			
TP Pré rentrée des profs						
APS Modalités, tableaux de roulement et exigences des cours de travaux pratiques Distribution des emplois du temps, carnet de correspondance, objectifs de l'année, organisation des travaux pratiques, Restructurer les classeurs : deux classeurs : un T.A/T.P., un Technologie						
Mon ressenti (Synthèse écrite): _____ _____ _____			Mesures correctives :			
Auto – évaluation			NA	ECA -	ECA +	M
C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production						
C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace						
C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure						
C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels						
C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille de recherche et de développement (innovation, créativité...)						

Technologie professionnelle : programme de l'année scolaire
GA :
SA :
Langues vivantes:
Français / hist géo:
Math / sciences:



Situation professionnelle :

Les chefs aujourd'hui, proposent leurs suggestions au retour du marché ou à l'inspiration du moment. Vous accompagnez Mr **Alain Ducasse** le chef, pour les achats et composez avec lui des plats de saison....

CUISINIER

COMPETENCES (hebdomadaires)

- C1-1. ORGANISER la production
- C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine
- C1-3. CUISINER
- C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations
- C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock
- C5-1. APPLIQUER la démarche qualité
- C5-2. MAINTENIR la qualité globale

TA
Mise en place fête de la vigne à IROULEGUY

TP
La tarte alsacienne aux pommes (pâte sucrée, appareil à crème prise...)

APS
Mise en place fête de la vigne à IROULEGUY

Mon ressenti (Synthèse écrite):

A RETENIR

Auto – évaluation

NA ECA - ECA + M

C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace

C1-1.3 Mettre en place le(les) postes(s) de travail

C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels

C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires

C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base

Technologie professionnelle : Programme et mise à jour des cours de technologie cuisine
Tirage au sort des régions travaillées par chaque élève et exposées

GA :

SA :

Langues vivantes:

Français / hist géo:

Math / sciences:

Candidat N°:

DESCRIPTIF

Points critiques CCP

CCP1
CCP2
CCP3

DENRÉE

Unité

Quantité

N° phase

TECHNIQUE

Durée

Consignes & Matériel de dressage

Matériel de préparation et de cuisson: *à compléter par le candidat*

sur assiette choisie par les membres du jury



CAHIER DE FORMATION T BAC PRO CUISINE

Semaine 38

Situation professionnelle :
 Les chefs aujourd'hui, proposent leurs suggestions au retour du marché ou à l'inspiration du moment. Vous accompagnez Mr **Olivier Belin** le chef, pour les achats et composez avec lui des plats de saison....

CUISINIER

<p>COMPETENCES (hebdomadaires) C1-1. ORGANISER la production C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine C1-3. CUISINER C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock C5-1. APPLIQUER la démarche qualité C5-2. MAINTENIR la qualité globale</p>	<p>C4-1 RECENSER les besoins d'approvisionnement C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges (qualité et prix des produits) L'identification des exigences relatives à un produit ou à une famille de produits : variété, qualité, certification, origine, calibre, période de besoin, quantité, fréquence d'approvisionnement prix, conditionnement, températures, développement durable,</p>
<p>TA Mise en place foire de la vallée</p>	<p>A RETENIR</p>
<p>TP Sortie au marché de SJPP Supermarché Carrefour Les produits</p>	
<p>APS Mise en place foire de la vallée</p>	
<p>Mon ressenti (Synthèse écrite): _____ _____ _____</p>	

Auto – évaluation	NA	ECA -	ECA +	M
C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques				
C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement				
C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue				
C4-2.3 Stocker les produits				
C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle				

<p>Technologie professionnelle : C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille de recherche et de développement (innovation, créativité...) Gastronomie française, régionale Programme produits</p>
<p>GA :</p>
<p>SA :</p>
<p>Langues vivantes:</p>
<p>Français / hist géo:</p>
<p>Math / sciences:</p>

Candidat N°:

DESCRIPTIF

Points critiques CCP

CCP1
CCP2
CCP3

DENRÉE

Unité

Quantité

N° phase

TECHNIQUE

Durée

Consignes & Matériel de dressage

Matériel de préparation et de cuisson: *à compléter par le candidat*

sur assiette choisie par les membres du jury



CAHIER DE FORMATION T BAC PRO CUISINE

Semaine 39

Situation professionnelle :

Les chefs aujourd'hui, proposent leurs suggestions au retour du marché ou à l'inspiration du moment. Vous accompagnez Mr **Guy Savoy** le chef, pour les achats et composez avec lui des plats de saison....

CUISINIER

Utiliser des PAI
Réaliser un appareil à crème prise citron
Réaliser des pommes caramélisées
Réaliser un Crumble aux épices
Cuire une tartelette
Réaliser une meringue française
Réaliser une ganache
Réaliser un appareil à moelleux chocolat
Cuire un entremet au four
Conditionner des produits

Découper une volaille à cru
tailler des légumes
Réaliser un ragout
Cuire une céréale
Sauter une céréale
Réaliser un biscuit à froid
Réaliser une mousse de fruit
Monter un entremet en cercle
Décorer un entremet

<p>TA</p> <p style="text-align: center;">La feuille d'ordonnancement (planigramme)</p>	<p style="text-align: center;">A RETENIR</p>
<p>TP</p> <p style="text-align: center;">Participation fête de la gastronomie:</p> <p style="text-align: center;">Tartelettes au citron meringuée Tartelettes pomme crumble Moelleux chocolat caramel</p>	
<p>APS</p> <p style="text-align: center;">Vente à emporter:</p> <p style="text-align: center;">Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf et fondue de tomates Charlotte poire</p>	
<p>Mon ressenti (Synthèse écrite):</p> <hr/> <hr/>	

Auto – évaluation	NA	ECA -	ECA +	M
C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production				
C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace				
C1-2.10 Réaliser les pâtes de base				
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base				
C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abat, œufs				
C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement				

<p>Technologie professionnelle</p> <p>C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs les œufs et ovo produits</p>
<p>GA :</p>
<p>SA :</p>
<p>Langues vivantes:</p>
<p>Français / hist géo:</p>
<p>Math / sciences:</p>

Candidat N°:

DESCRIPTIF

Points critiques CCP

CCP1
CCP2
CCP3

DENRÉE

Unité

Quantité

N° phase

TECHNIQUE

Durée

Consignes & Matériel de dressage

Matériel de préparation et de cuisson: *à compléter par le candidat*

sur assiette choisie par les membres du jury

Vous devez constituer vos FBC lors de vos périodes de formation en entreprise

L'épreuve E22 vous oblige à constituer deux fiches bilan de compétences en relation avec les pôles 3 et 4 du référentiel BAC pro cuisine, Pour rappel :

Pôle 3 Animation et gestion d'équipe en restaurant

C3-1. ANIMER une équipe

C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels

C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service

C3-1.3 S'inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie et/ou de projet de déroulement de carrière

C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel

C3-2. OPTIMISER les performances de l'équipe

C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe

C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique

C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives

C3-3. RENDRE COMPTE du suivi de son activité et de ses résultats

C3-3.1 Produire une synthèse écrite

C3-3.2 Présenter oralement la synthèse

Pôle 4 Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration

C4-1 RECENSER les besoins d'approvisionnement

C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue

C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges (qualité et prix des produits)

C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons

C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement

C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock

C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)

C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement

C4-2.3 Stocker les produits

C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés

C4-2.5 Réaliser un inventaire

C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage

C4-3. MAÎTRISER les coûts

C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons

C4-3.2 Améliorer la productivité

C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité

C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé

C4-3.5 Exploiter des outils de gestion

C4-4. ANALYSER les ventes

C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix

C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne

C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute

C4-4.4 Gérer les invendus

C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre "prix"

C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts du chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°3 : ANIMATION ET GESTION D'ÉQUIPE EN RESTAURATION		
C3-1. ANIMER une équipe		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION <i>et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration</i>	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels	Tenues professionnelles Procédures, consignes Fiche de poste Fiche de fonction Livret d'accueil Règlement intérieur Plan de maîtrise sanitaire Organigramme de l'entreprise Plannings	Conformité de la tenue professionnelle Respect des horaires de travail (ponctualité), du règlement intérieur Respect de l'application du principe de la marche en avant Capacité à travailler en équipe (solidarité, entraide) Aptitude à prendre et à assumer des responsabilités, des tâches, des fonctions ... Autonomie dans le travail Maîtrise de soi et qualité de médiation Capacité d'adaptation et de réactivité Implication, motivation, épanouissement personnel, curiosité professionnelle, information à la hiérarchie
SAVOIRS ASSOCIÉS	<i>Connaissances</i>	
Les règles de vie au sein de l'entreprise : le règlement intérieur <i>(Gestion appliquée)</i>	<i>Les notions de culture d'entreprise et d'éthique L'analyse d'un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel L'identification des principaux thèmes abordés et des objectifs Le repérage des droits et des obligations du salarié La hiérarchisation des différentes sanctions applicables en cas de non respect par le salarié des dispositions du règlement intérieur La caractérisation du pouvoir disciplinaire du chef d'entreprise : conditions d'application et limites</i>	
Les attitudes et comportements professionnels <i>(Technologie)</i>	<i>La caractérisation des attitudes et des comportements spécifiques au secteur professionnel : similitudes et différenciations en fonction des concepts de restauration L'identification des différentes règles de préséance les plus usuelles : femmes/hommes, V.I.P., âge, hiérarchie ou titre, ...</i>	
Hygiène et santé de la main d'œuvre <i>(Sciences appliquées)</i>	<i>La justification de l'hygiène corporelle et des éléments de la tenue professionnelle La description des différentes étapes du lavage hygiénique des mains et leurs justifications La fréquence et la justification des visites médicales obligatoires au regard de la réglementation</i>	

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°3 : ANIMATION ET GESTION D'ÉQUIPE EN RESTAURATION		
C3-1. ANIMER une équipe		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION <i>et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration</i>	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel	Planning horaire Organigramme de travail Fiches de poste Numéros d'urgence Procédures, consignes	Pertinence de l'analyse du problème posé Rapidité de la réaction pour traiter le problème posé Qualité et rapidité de la transmission des informations à la hiérarchie
SAVOIRS ASSOCIÉS	<i>Connaissances</i>	
La gestion des absences	<i>L'identification des différentes catégories d'absences La mesure des incidences des absences sur le coût du travail</i>	
La gestion des conflits <i>(Gestion appliquée)</i>	<i>La caractérisation des principaux types de conflits du travail et leurs modes de résolution L'identification de la juridiction compétente pour le règlement des conflits individuels du travail</i>	
La prévention des risques liés à l'activité physique <i>(Sciences appliquées)</i>	<i>L'identification des principaux risques professionnels liés à l'activité physique La justification des gestes et des postures individuelles et collectives, de l'ergonomie des postes de travail</i>	

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°4 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS EN RESTAURATION		
C4-1 RECENSER les besoins d'approvisionnement		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION <i>et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration</i>	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges (qualité et prix des produits)	Catalogues fournisseurs Fiches techniques valorisées Fiches produits Indicateurs de gestion (coût matières, ratio matière) Offres fournisseurs Technologies de l'information et de la communication	Respect des exigences relatives à un produit ou à une famille de produits (variété, qualité, certification, origine, calibre, période de besoin, quantité, températures, fréquence d'approvisionnement, prix, conditionnement, développement durable) Pertinence des arguments exposés au décideur pour sélectionner les fournisseurs
SAVOIRS ASSOCIÉS	<i>Connaissances</i>	
La politique d'approvisionnement (<i>Gestion appliquée</i>)	<i>La définition et le rôle du cahier des charges L'identification des circuits d'approvisionnement Le choix du circuit d'approvisionnement le plus approprié : calcul des besoins, fréquence, comparaison des coûts</i>	
Les spécificités des produits approvisionnés (<i>Technologie</i>)	<i>L'identification des exigences relatives à un produit ou à une famille de produits</i>	

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°4 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS EN RESTAURATION		
C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION <i>et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration</i>	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)	Zones de stockage Matières d'œuvre Matériels de contrôle (sondes, balances...) Procédés et consignes Bons de commande Bons de livraison Bons de réception Fiches de non-conformité Documents de traçabilité Factures Cahier des charges Technologies de l'information et de la communication	Conformité des contrôles quantitatifs et qualitatifs : - Concordance produits commandés et produits livrés - Concordance bons de livraison et produits livrés - Concordance produits livrés et cahier des charges (qualité des emballages, étiquettes de salubrité, températures, DLC, DLUO, calibrage ...) Qualité de l'identification des anomalies Précision des informations transmises à la hiérarchie
SAVOIRS ASSOCIÉS	<i>Connaissances</i>	
La réception des produits (<i>Gestion appliquée</i>)	<i>L'identification des documents d'approvisionnement : bon de livraison, bon de réception, facture Le repérage des mentions obligatoires de la facture, la définition et le calcul des réductions commerciales (rabais, remise, ristourne) et financière (escompte) L'identification des éléments de contrôle à la réception des produits Le calcul du coût d'achat</i>	
Les éléments de contrôle à la réception (<i>Technologie</i>)	<i>L'identification des critères qualitatifs et quantitatifs par grandes familles de produits L'énumération des outils de contrôle et de suivi L'identification des procédures de refus, et le traitement des anomalies</i>	

Et bien d'autres exemples dans le référentiel de certification BAC pro cuisine...(voir au CDI, internet, ...)

LE RELAIS DE LA POSTE A MAGESQ

Table gastronomique du chef Jean COUSSAU



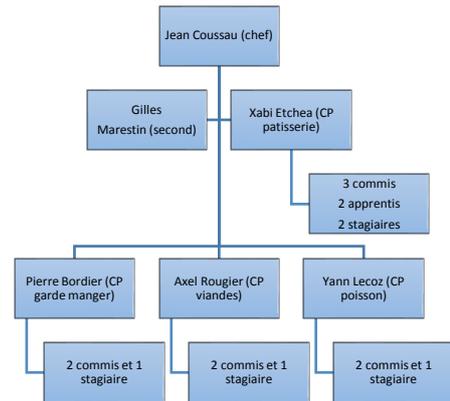
SARL

Ticket moyen de 95 €

Nombre moyen de couverts: 32 le midi et 50 le soir
(Réservation conseillée)

Autres activités: bistro (le Quiller à Magesq), spécialité de poissons (Jean des Sables à Hossegor), spa, golf ...

34 employés (13 en cuisine, 11 en salle, 10 à l'hôtel)



HÛÎTRES GILLARDEAU ET GIROLLES CLOUS, 43.
Bouillon de Cresson, Caviar Impérial d'Aquitaine

SALADE DE HOMARD, CROUSTILLANT DE PATATES DOUCES ET VITELOTTES, 41.

CARPACCIO DE GROSSES LANGOUSTINES ET COQUES, 42.
Caviar Impérial d'Aquitaine et Brunoise d'Abricots Épicés, Œufs de Poisson Volant

LE FOIE GRAS DE CANARD ET LA PÊCHE ROUSSANNE, 42.
En Chaud et Froid aux Truffes d'Été

GROS TURBOT DE PÊCHE CÔTIÈRE, 50.
Légumes Croquants et Agrumes, Velouté comme une Duglérée

LAMPROIES DE L'ADOUR AUX POIREAUX, 45.
Sauce au Vin Rouge

TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE, 49.
Rossini de Cèpes, Pommes Soufflées, Vraie Béarnaise

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI À L'AIL ROSE, 45.
Petits Légumes, Cresson et Ventrèche Croquante



Mon travail dans l'entreprise:

J'ai commencé au garde manger à préparer tous les légumes (épluchages et taillages).

Au bout d'une semaine le chef m'a placé avec Yann aux poissons, j'étais chargé de réceptionner et vérifier les poids sur le bon de livraison puis de stocker très vite dans les bacs du timbre à poisson. Ensuite je devais aider à écailler, vider et habiller les poissons, décortiquer les langoustines, gratter et laver les moules...tout le travail de préparation des poissons, Yann me faisait voir la technique du filetage que j'ai pu mettre en œuvre la dernière semaine.

Durant la semaine le chef m'a envoyé deux jours travailler au bistro, c'est une autre façon de travailler et surtout d'autres produits, en général le "gastronomique" garde les morceaux de viande de 1ère catégorie, poissons et blanc coquillages assez chers (turbot, sole, St Jacques...) et le bistrot utilise des morceaux moins nobles mais tout aussi gouteux travaillés différemment (cuisson ragout, poché, basse température longue ...). Ainsi j'ai pu voir et m'investir dans l'entreprise qui m'a conforté dans mes choix de métier.



Situation professionnelle :

La restauration, un monde a plusieurs facettes...Vous accompagnez Mr **Jean Marie Gautier** le chef, pour les achats et composez avec lui des plats de saison....en circuit court (producteurs locaux) qui seront servis au salon de l'agriculture basque.

CUISINIER

- C1-1. ORGANISER la production
- C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine
- C1-3. CUISINER
- C3-1. ANIMER une équipe
- C3-2. OPTIMISER les performances de l'équipe
- C3-3. RENDRE COMPTE du suivi de son activité et de ses résultats
- C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock
- C5-1. APPLIQUER la démarche qualité
- C5-2. MAINTENIR la qualité globale

TA	A RETENIR
MEP Lurrama	
TP	
MEP Lurrama	
APS	
MEP Lurrama	
Mon ressenti (Synthèse écrite):	

Auto – évaluation	NA	ECA -	ECA +	M
C1-2.2 Apprêter les matières premières				
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base				
C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs				
C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement				
C4-2.3 Stocker les produits				

Technologie professionnelle : C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille de recherche et de développement (innovation, créativité...)
Gastronomie française, régionale (Alsace par le prof)

GA :
SA :
Langues vivantes:
Français / hist géo:
Math / sciences:

Candidat N°:

DESCRIPTIF

Points critiques CCP

CCP1
CCP2
CCP3

DENRÉE

Unité

Quantité

N° phase

TECHNIQUE

Durée

Consignes & Matériel de dressage

Matériel de préparation et de cuisson: *à compléter par le candidat*

sur assiette choisie par les membres du jury



CAHIER DE FORMATION T BAC PRO CUISINE

Semaine 46

Situation professionnelle :

Les chefs aujourd'hui, proposent leurs suggestions au retour du marché ou à l'inspiration du moment. Vous accompagnez Mme Anne Sophie Pic le chef, pour les achats et composez avec lui des plats de saison....qui seront proposés en vente à emporter dans sa boutique.

CUISINIER

Cuire une céréale
Réaliser des petits fours secs
Cuire au four
Réaliser une pâte à nouille
Abaïsser, tailler une pâte
Conditionner des produits

Eplucher, monder des légumes
Tailler, émincer
Détailler de la viande
Réaliser fonds, fumets et glaces
Réaliser des liaisons
Réaliser des sauces de base

TA	Tourner un légume: artichauts Camus ou Macau et petit violet
TP	Restaurant scolaire: Riz au lait crémeux Petits fours secs Pâte de base: La pâte à nouille
APS	Vente à emporter Gestion des chambres froides ...voir panier
Mon ressenti (Synthèse écrite): _____ _____ _____	

A RETENIR

Auto – évaluation	NA	ECA -	ECA +	M
C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production				
C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace				
C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs				
C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement				
C1-3.6 Réaliser les pâtisseries				
C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle : argumenter et orienter la vente, promouvoir des produits, des plats				
C3-3.2 Présenter oralement la synthèse				

Technologie professionnelle :

C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille de recherche et de développement (innovation, créativité...)

Gastronomie française, régionale

Révision produit

GA :

SA :

Langues vivantes:

Français / hist géo:

Math / sciences:

Candidat N°:

DESCRIPTIF

Points critiques CCP

CCP1
CCP2
CCP3

DENRÉE

Unité

Quantité

N° phase

TECHNIQUE

Durée

Consignes & Matériel de dressage

Matériel de préparation et de cuisson: *à compléter par le candidat*

sur assiette choisie par les membres du jury



CAHIER DE FORMATION T BAC PRO CUISINE

Semaine 47

Situation professionnelle :
Ambitieux et motivé, vous avez comme objectif de créer votre bistrot / bar à vins. Afin de suivre les tendances du marché, vous partez à la découverte des cafés de village, lieu social et historique de nos traditions culinaires, mais aussi des bistrots de quartier ou de ville, quant à eux caractérisés par un vrai savoir-être commerçant, puis vous vous focaliserez sur le concept bar à vins . Le chef de la semaine: **Sébastien Bras à Laguiole**

CUISINIER

<p>Lever des filets de poissons ronds Réaliser une pâte à choux Utiliser la poche à douille Cuire au four Réaliser une crème pâtissière dérivée (mouseline) Monter et décorer un entremet Cuire des œufs hors coquille Préparer des crustacés Réaliser une sauce de base Réaliser une duxelles de champignons Utiliser un feuilletage</p>	<p>Parer, tailler de la viande Cuisson sauter-déglacer Préparer des artichauts Cuire dans un blanc Préparer et cuire un fruit Préparer et cuire une pomme de terre Préparer des fruits du moment (épousser, tailler, lever des segments,...) Réaliser une crème d'amande Réaliser un sabayon sucré Cuire au four et glacer à la salamandre Dresser et décorer</p>
TA	A RETENIR
Lever des filets de poissons ronds (merlu)	
TP	
Paris Brest Génoise (MEP)	
APS	
Ouverture du restaurant d'application	A RETENIR
Cassolette d'œufs brouillés aux crevettes Mignon de porc à la moutarde en grains Artichaut, pomme fruit, grenaille Gratin de fruits de saison, tuile et sorbet	
Mon ressenti (Synthèse écrite):	

Auto – évaluation	NA	ECA -	ECA +	M
C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires				
C1-2.2 Apprêter les matières premières				
C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops				
C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces				
C1-2.8 Réaliser les sauces de base, les jus, le coulis				
C1-2.9 Réaliser les préparations de base				
C1-3.6 Réaliser les pâtisseries				
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base				
C4-2.3 Stocker les produits				
C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix				
C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions				

Technologie professionnelle : C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques
C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille de recherche et de développement (innovation, créativité...):
Gastronomie française, régionale : Bretagne (élève) et Corse (prof) / Révision: poissons

GA :

SA :

Langues vivantes:

Français / hist. géo:

Math / sciences:

Candidat N°:

DESCRIPTIF

Points critiques CCP

CCP1
CCP2
CCP3

DENRÉE

Unité

Quantité

N° phase

TECHNIQUE

Durée

Consignes & Matériel de dressage

Matériel de préparation et de cuisson: *à compléter par le candidat*

sur assiette choisie par les membres du jury



CAHIER DE FORMATION T BAC PRO CUISINE

Semaine 48

Situation professionnelle :

Ambitieux et motivé, vous avez comme objectif de créer votre bistrot / bar à vins. Afin de suivre les tendances du marché, vous partez à la découverte des cafés de village, lieu social et historique de nos traditions culinaires, mais aussi des bistrots de quartier ou de ville, quant à eux caractérisés par un vrai savoir-être commerçant, puis vous vous focaliserez sur le concept bar à vins. Le chef de la semaine: **Régis et Jacques Marcon**

CUISINIER

Habiller, découper une volaille (râbles)
Réaliser une pâte sucrée
Abaisser, découper, foncer et cuire à blanc
Réaliser une crème dérivée de pâtisserie
Réaliser une meringue française
Utiliser la poche à douille et décorer
Préparer des mollusques
Cuire "marinière"
Réaliser un fumet de poisson
Réaliser un velouté

Décoquiller des moules
Tailler des pavés de poisson
Cuire à court mouillement
Réaliser une sauce par réduction
Réaliser une purée de légume frais
Tourner et cuire des pommes rissoolées
Réaliser un mix
Turbiner un sorbet
Dresser et décorer

TA

Découper un lapin

Désosser un râble de lapin

TP

Tarte au citron

APS

Crème de coquillage safranée

*Pavé de merlu en crouste de Chorizo jus court
Légumes grillés à la fleur de thym*

Tarte à l'orange, meringues nature et sorbet fruit

Mon ressenti (Synthèse écrite):

A RETENIR

Auto – évaluation	NA	ECA-	ECA+	M
C1-1.10 Réaliser les pâtes de base				
C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires				
C1-2.2 Apprêter les matières premières				
C1- 2.7 Réaliser les liaisons				
C1-2.8 Réaliser les sauces de base, les jus, les coulis				
C1-2.9 Réaliser les préparations de base				
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base				
C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement				
C4-2.3 Stocker les produits				
C4-4.4 Gérer les invendus				
C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions				

Technologie professionnelle

Gastronomie française, régionale: Auvergne (Elève) / Dauphiné Savoie (Elève)
Révision: mollusques et crustacés

GA :

SA :

Langues vivantes:

Français / hist. géo:

Math / sciences:

Candidat N°:

DESCRIPTIF

Points critiques CCP

CCP1
CCP2
CCP3

DENRÉE

Unité

Quantité

N° phase

TECHNIQUE

Durée

Consignes & Matériel de dressage

Matériel de préparation et de cuisson: *à compléter par le candidat*

sur assiette choisie par les membres du jury



CAHIER DE FORMATION T BAC PRO CUISINE

Semaine 49

LES BISTROTS ET BARS A VINS Ambitieux et motivé, vous avez comme objectif de créer votre bistrot / bar à vins. Afin de suivre les tendances du marché, vous partez à la découverte des cafés de village, lieu social et historique de nos traditions culinaires, mais aussi des bistrots de quartier ou de ville, quant à eux caractérisés par un vrai savoir-être commerçant, puis vous vous focalisez sur le concept bar à vins. Le chef de la semaine: **Pierre Troisgros**

CUISINIER

Apprêter des matières premières
Réaliser un potage spécial
Réaliser une liaison
Réaliser une pâte meringuée
Utiliser la poche à douille
Réaliser une crème dérivée de la Pâtisserie
Monter et décorer un entremet
Lever et tailler du poisson cru
Réaliser une coction
Tailler une garniture

Monter une sauce fouettée
Réaliser des blinis
Farcir des râbles, ficeler
Cuisson "rôti", réaliser un jus
Cuire une céréale
Cuire des légumes glacés
Dresser, décorer
Réaliser une pâte à tulipe
Chablonner et cuire au four
Réaliser un coulis de fruit

TA
Potage spéciaux: la bisque
Les liaisons amylicées

TP
Succès vanille

APS
Tartare de saumon, crème aigrette et blinis maison
Râble de lapin farci, jus réduit parfumé au Porto
Polenta Grand Roux, carottes glacées
Tulipe de fruits frais de saison, crème diplomate et coulis

Mon ressenti (Synthèse écrite):

A RETENIR

Auto – évaluation	NA	ECA -	ECA +	M
C1- 2.7 Réaliser les liaisons				
C1-1.10 Réaliser les pâtes de base				
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base				
C2-2.2 Communiquer en situation de service : répondre aux annonces, suivre les commandes				
C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe				
C4-4.4 Gérer les invendus				
C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions				

Technologie professionnelle

Gastronomie française, régionale: Normandie (Elève) / Lorraine (Elève)
Contrôle

GA :

SA :

Langues vivantes:

Français / hist. géo:

Math / sciences:

Candidat N°:

DESCRIPTIF

Points critiques CCP

CCP1
CCP2
CCP3

DENRÉE

Unité

Quantité

N° phase

TECHNIQUE

Durée

Consignes & Matériel de dressage

Matériel de préparation et de cuisson: *à compléter par le candidat*

sur assiette choisie par les membres du jury



CAHIER DE FORMATION T BAC PRO CUISINE

Semaine 50

LES BISTROTS ET BARS A VINS Ambitieux et motivé, vous avez comme objectif de créer votre bistrot / bar à vins. Afin de suivre les tendances du marché, vous partez à la découverte des cafés de village, lieu social et historique de nos traditions culinaires, mais aussi des bistrots de quartier ou de ville, quant à eux caractérisés par un vrai savoir-être commerçant, puis vous vous focalisez sur le concept bar à vins. Le chef de la semaine: **Marc Veyrat**

CUISINIER

COMPETENCES OPERATIONNELLES (hebdomadaires)

Habiller une épaule d'agneau
 Désosser une viande
 Ficeler
 Réaliser un biscuit à froid
 Puncher un biscuit
 Réaliser une crème mousseline (dérivé pâtissière)
 Monter un entremet, décorer
 Réaliser une pâte sucrée
 Réaliser une pâte à nouille
 Abaisser, farcir et réaliser des ravioles
 Réaliser une duxelles à farcir
 Farcir et filmer des cuisses de poulet
 Cuisson "pocher basse température"

Réaliser une purée de légumes
 Réaliser un appareil à crème prise
 Cuire au bain marie
 Tailler à la mandoline
 Cuisson friture
 Abaisser, foncer une pâte sucrée
 Réaliser une crème d'amande
 Caraméliser des pommes
 Réaliser un Crumble
 Monter et cuire une tarte
 Réaliser un caramel laitier
 Réaliser des quenelles de crème glacée
 Dresser

TA

Epaule d'agneau désossée

TP

Buches de Noël

Pâte brisée sucrée

APS

Bisque de crustacée brisure de châtaignes

Jambonnette farcie, champignons du moment et pomme Arlie

Tarte aux pommes caramélisées Crumble vanille amande et crème glacée vanille

Mon ressenti (Synthèse écrite):

A RETENIR

Auto – évaluation

NA ECA - ECA + M

C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace				
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base				
C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds				
C1-3.6 Réaliser les pâtisseries				
C3-1.3 S'inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie...				
C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement				
C4-4.4 Gérer les invendus				
C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions				

Technologie professionnelle

Gastronomie française, régionale: Midi Pyrénées (Elève) / Champagne Ardennes(Prof)

Révision: Viande de boucherie

GA :

SA :

Langues vivantes:

Français / hist. géo:

Math / sciences:

Candidat N°:

DESCRIPTIF

Points critiques CCP

CCP1
CCP2
CCP3

DENRÉE

Unité

Quantité

N° phase

TECHNIQUE

Durée

Consignes & Matériel de dressage

Matériel de préparation et de cuisson: *à compléter par le candidat*

sur assiette choisie par les membres du jury



CAHIER DE FORMATION T BAC PRO CUISINE

Semaine 51

LES BISTROTS ET BARS A VINS Ambitieux et motivé, vous avez comme objectif de créer votre bistrot / bar à vins. Afin de suivre les tendances du marché, vous partez à la découverte des cafés de village, lieu social et historique de nos traditions culinaires, mais aussi des bistrots de quartier ou de ville, quant à eux caractérisés par un vrai savoir-être commerçant, puis vous vous focaliserez sur le concept bar à vins. Le chef de la semaine: **Yannick Alleno**

CUISINIER

COMPETENCES OPERATIONNELLES (hebdomadaires)

Réaliser une pâte feuilletée
 Réaliser une crème d'amande
 Abaisser, tailler et monter un entremet, dorer, inciser et cuire au four
 Glacer un entremet
 Réaliser un ragout de légumes
 Cuire un œuf basse température
 Réaliser des croustillants
 Farcir, ficeler une épaule d'agneau
 Cuisson rôti, réaliser un jus

Réaliser un légumes étuvé
 Réaliser une pomme duchesse
 Paner à l'anglaise
 Frire un légume pané
 Réaliser un biscuit à froid
 Réaliser un dérivé de la crème pâtissière (mousseline)
 Puncher un entremet
 Monter un entremet roulé
 Décorer, utiliser une poche à douille, un cornet
 Dresser

TA
 Nettoyages et rangements de la cuisine et annexes

TP
 Galette des rois

APS
 Velouté de châtaigne, émulsion amande et Xingar croustillante
 Pavé de cabillaud Dieppoise
 croquette de pomme de terre aux herbes du jardin
 Baba de Noël au Rhum ambré et fruits exotiques

Mon ressenti (Synthèse écrite):

A RETENIR

Auto – évaluation	NA	ECA -	ECA +	M
C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace				
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base				
C1-2.4 Décorer				
C3-1.3 S'inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie...				
C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement				
C4-2.3 Stocker les produits				
C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions				
C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille de recherche et de développement (innovation, créativité...)				

Technologie professionnelle Gastronomie française, régionale: Bourgogne (Elève) / ile de France (Prof) Révision: Viande de boucherie
GA :
SA :
Langues vivantes:
Français / hist. géo:
Math / sciences:

