

TP PRÉCÉDENT	Révision technique de base Quiche aux légumes (julienne) Macédoine de légumes mayonnaise Œuf dur	THÈME DE LA SÉANCE	Tartelette au Comté Filet de bar poché sauce vin blanc flan de carottes et légumes glacés	TP SUIVANT	Gnocchis à la parisienne Pavé de saumon sauté fondue de poireaux tagliatelle de légumes vapeur
COMPÉTENCES		TRAVAIL DEMANDÉ		CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE	
Compétence 1 Réceptionner, contrôler et stocker	TD3	Mettre en place les marchandises nécessaires	<input type="checkbox"/>	Conformité des produits mis en place	
	TD9	Contrôler ses denrées	<input type="checkbox"/>	Rigueur du contrôle qualitatif des denrées	
Compétence 3 Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail	TD10	Mettre en place et maintenir en état son espace de travail	<input type="checkbox"/>	Réalisation et précision des pesées	
	TD11	Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, sécurité et de santé	<input type="checkbox"/>	Organisation rationnelle du poste de travail	
	TD13	Réaliser les techniques préliminaires	<input type="checkbox"/>	Utilisat° approprié et rationnelle des matériels et moyens	
Compétence 4 Maîtriser les techniques culinaires et réaliser une production	TD14.2	Cuisiner des entrées chaudes	<input type="checkbox"/>	Propreté de l'espace de travail	
	TD14.1	Cuisiner des sauces	<input type="checkbox"/>	Applicat° des protocoles, des pratiques d'hygiène, sécurité	
	TD14.3	Cuisiner des mets à base de poisson	<input type="checkbox"/>	Dextérité des gestes : ciseler très finement des échalotes	
	TD14.5	Cuisiner des garnitures d'accompagnement	<input type="checkbox"/>	Qualité du résultat : tailler des bâtonnets et des sifflets réguliers et conforme à la démo	
	TD16	Choisir et mettre en place mes matériels de dressage	<input type="checkbox"/>	Rapidité d'exécution	
Compétence 5 Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser	TD17	Dresser des préparations	<input type="checkbox"/>	Qualité du résultat : tartelette comté	
	TD18	Envoyer ses préparations culinaires	<input type="checkbox"/>	Respect des techniques professionnelles : sauce vin blanc	
	TD22	Communiquer avec des tiers	<input type="checkbox"/>	Plaquer filet de bar	
Compétence 6 Communiquer	TD16	Choisir et mettre en place mes matériels de dressage	<input type="checkbox"/>	Pocher filet de bar	
	TD17	Dresser des préparations	<input type="checkbox"/>	Glacer les bâtonnets de légumes	
TD18	Envoyer ses préparations culinaires	<input type="checkbox"/>	Cuire les flans de carottes		
TD22	Communiquer avec des tiers	<input type="checkbox"/>	Choix pertinent du matériel de dressage		
TD22	Communiquer avec des tiers	<input type="checkbox"/>	Qualité et conformité des dressages		
TD22	Communiquer avec des tiers	<input type="checkbox"/>	Mise en valeur des mets (disposition brillance netteté)		
TD22	Communiquer avec des tiers	<input type="checkbox"/>	Qualité et conformité des dressages		
TD22	Communiquer avec des tiers	<input type="checkbox"/>	Respect des techniques professionnelles (gout texture)		
TD22	Communiquer avec des tiers	<input type="checkbox"/>	Respect des temps impartis		
TD22	Communiquer avec des tiers	<input type="checkbox"/>	Conformité de la tenue professionnelle		
TD22	Communiquer avec des tiers	<input type="checkbox"/>	Positionnement et communication adaptés		

DÉROULEMENT DE LA SÉANCE

HORAIRE	ACTIVITÉS DU PROFESSEUR	ACTIVITÉS DE L'ÉLÈVE	SUPPORT
08H15	APPEL		Ordinateur
08H20	Explique le déroulement du TP et distribue le planigramme	Ecoute et observe le tableau	Tableau
08H30	Réculte les planigrammes	Réaliser les pesées	FT 1.1
08H45	Contrôle, circule, conseille et évalue	Réaliser la pâte brisée	FT 1.2
09H00	Contrôle, circule, conseille et évalue	Détailler lardons	FT 1.3
09H00	Contrôle, circule, conseille et évalue	Réaliser appareil et préparer garniture	FT 1.5 1.6
09H15	Contrôle, circule, conseille et évalue	Abaisser foncer reposer tartelettes	FT 1.4
09H30	Contrôle évalue	Réaliser les préparations préliminaires	FT 2.1
09H45	Contrôle, circule, conseille et évalue	Garnir et cuire tartelettes	FT 1.7 1.8
09H45	Surveillance et évalue	Réaliser fumet dessécher purées	FT 2.2
10H00	Contrôle, circule, conseille et évalue	Réaliser flan de carotte	FT 2.3

HORAIRE	ACTIVITÉS DU PROFESSEUR	ACTIVITÉS DE L'ÉLÈVE	SUPPORT
10H15	Montre, conseille et évalue	Tailler les légumes et glacer	FT 2.4 2.8
10H45	Montre, conseille et évalue	Plaquer et pocher filets bar	FT 2.5 2.6
11H00	Contrôle, circule, conseille et évalue	Préparer mesclun et élément décor	FT 1.9 2.9
11H15	Contrôle, circule, conseille et évalue	Réaliser sauce vin blanc	FT 2.7
11H25	Contrôle, circule, conseille et évalue	Dresse pour les professeurs	Tableau DESSIN
11H30	REPAS	REPAS	
12H00	Contrôle	Mettre en place poste envoi	
12H15	Fait dresser	Envoyer tartelettes	FT 1.10
12H45	Fait dresser	Envoyer filet bar	FT 2.10
13H00	Contrôle et réalise la synthèse	Nettoyer ranger Synthétiser	
13h45	Raccompagne les élèves	Se change	