



M.C.C.D.R



FORMATEURS : M. LAPIERRE / M. FORT

semaines	Lundi TA (M.FORT) (Thème de semaine)	Mardi matin (M.LAPIERRE) TP	Mercredi midi (M.FORT) TP	Vendredi matin (M.LAPIERRE) TP
36		DATE : 05/09 10 h ACCUEIL DES ELEVES ➔ Prise de contact, remise des documents Présentation de l'année <i>Les roulements</i>	DATE : 06/09 <i>Remise en état de l'atelier.</i> <u>Mise en jambe</u> La tarte aux poires de luxe	DATE : 08/09 Révisions Les pâtes Les crèmes Le gâteau basque
37	DATE : 11/09	DATE : 12/09	DATE : 13/09	DATE : 15/09
	Les biscuits Dacquoise Joconde Imprimé	Pain du jour <i>Le pain : la base</i>	<i>Tradition française en direct</i>	<i>Pain blanc : le pain de mie</i>
		Dessert <i>Poirier</i>	<i>Assiette : Fraise-pistache-citron</i> <i>Tea-Time : Ananas Victoria et perle du japon en deux service</i>	<i>Fraisier</i>
	Mignardises <i>Meringues</i>	<i>Financier</i>	<i>Meringues colorées</i>	
38	DATE : 18/09	DATE : 19/09	DATE : 20/09	DATE : 22/09
	Cristallisation et mise au point Moulage et décor	Pain du jour <i>Boule sésame</i>	<i>Citron</i>	<i>Boule pavot</i>
		Dessert <i>Chocolat praliné</i>	<i>Assiette : Pomme, safran, caramel</i> <i>Tea-Time : Tartelette pomme d'amour</i>	<i>Choc'abricot</i>
Mignardises <i>Tuiles aux amandes</i>		<i>Bonbons chocolat</i>	<i>Palets</i>	
	DATE : 25/09	DATE : 26/09	DATE : 27/09	DATE : 29/09

39	Les crèmes	Pain du jour	Petit pain allongé	Campagne	Petit pain tabatière
		Dessert	Tarte framboise chocolat	Assiette : Noisettes grillées et vanille, chantilly chocolat lacté Tea-Time : Tarte aux 2 pamplemousses thé matcha	Tarte diplomate citron meringué
		Mignardises	Cigarettes	Rocher coco	Cookies
40	Tarte chocolat	DATE : 02/10	DATE : 03/10	DATE : 04/10	DATE : 06/10
		Pain du jour	Brioche	Campagne	Petit pain long
		Dessert	Suprême chocolat vanille	Assiette : Variation citron, coques de meringue Tea-Time : Tarte à la crème	Tropézienne et bavarois chocolat menthe
		Mignardises	Guimauve	Macarons	Sablé diamant
41	Pâte à choux Dérivés Choux Paris-Brest	DATE : 09/10	DATE : 10/10	DATE : 11/10	DATE : 13/10
		Pain du jour	Mini baguette	Champignons/noisettes	Mini épis
		Dessert	Les pâtisseries parisiennes	Assiette : Chou-chou Tea-Time : Tartelette vanille-caramel	Croquembouche
		Mignardises	Mini choux	Tartelette café	Mini éclairs
42	Nid d'abeille, amandes soufflées	DATE : 16/10	DATE : 17/10	DATE : 18/10	DATE : 20/10
		Pain du jour	Petit pain fendu	Complet sur pâte fermentée	Petit pain auvergnat
		Dessert	Entremet 3 chocolats	Assiette : Ananas rôti au miel, calamansi et poivre Tea-Time : Tartelette O'Cara	Opéra
		Mignardises	Orangettes	Mini choux café	Madeleines
43/44	VACANCES DE TOUSSAINT				
45/49	PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE N° 1 (5 semaines)				
50	Saint-Honoré	DATE : 11/12	DATE : 12/12	DATE : 13/12	DATE : 15/12
		Pain du jour	Pain au cumin	Buns à hamburgers	Pain aux figues
		Dessert	Douceur d'hiver	Assiette : Mangue fruits exotiques	Buche chocolat, pistache framboise

	<i>Au miel</i>			<i>praliné coco</i>	
		<i>Mignardises</i>	<i>Les truffes</i>	<i>Financiers</i>	<i>Bonbons chocolat noir</i>
51	DATE : 18/12	DATE : 19/12		DATE : 20/12	DATE : 22/12
	<i>Mise en place « bonbons de Noël »</i>	<i>Pain du jour</i>	<i>Pain d'épices</i>	<i>Pain aux saveurs de Noël</i>	<i>Finition des ballotins Nettoyage</i>
		<i>Buches</i>	<i>Buche « nuit de Noël »</i>	<i>Bûches de Noël</i>	
		<i>Mignardises</i>	<i>Bonbons chocolat lait et blanc</i>	<i>Chocolat et pains d'épices</i>	
52/01	VACANCES DE NOËL				
02	DATE : 08/01	DATE : 09/01		DATE : 10/01	DATE : 12/01
	<i>Feuilletage et dérivés</i>	<i>Pain du jour</i>	<i>Galette feuilletées (créativité)</i>	<i>Rustique : Emmental jambon</i>	<i>Galette briochée et viennoiseries</i>
		<i>Dessert</i>		<i>Assiette : 1000 feuilles Tea-Time : Tartelette écureuil</i>	
		<i>Mignardises</i>		<i>Panna cotta en verrine</i>	
03/04	PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE BOUTIQUE N° 2 (2 semaines)				
05	DATE : 29/01	DATE : 30/01		DATE : 31/01	DATE : 02/02
	<i>Entremet 2 Montage à l'envers Glaçage Décor</i>	<i>Pain du jour</i>	CCF S1 6 élèves	<i>Viennois</i>	CCF S1 6 élèves
		<i>Dessert</i>		<i>Assiette : Surprise Forêt noire Tea-Time : Tartelette fiadone</i>	
		<i>Mignardises</i>		<i>Bonbon « Haribo »</i>	
06	DATE : 05/02	DATE : 06/02		DATE : 07/02	DATE : 09/02
	S2 + Le pastillage	<i>Pain du jour</i>	<i>Pain aux noix</i>	<i>Baguette d'épeautre</i>	<i>Petits pains céréales</i>
		<i>Dessert</i>	<i>Omelette Norvégienne</i>	<i>Assiette : Vacherin de Yuzu, thé noir mentholé Tea-Time : Jivara passion</i>	<i>Gros macaron framboise</i>
		<i>Mignardises</i>	<i>V : pain d'épices chocolat</i>	<i>Macarons pistache-griotte</i>	<i>V : croquant gianduja</i>
07/08	VACANCES DE FEVRIER				

	DATE : 26/02	DATE : 27/02	DATE : 28/02	DATE : 02/03	
09	Chocolat Réaliser une pièce sur le thème de Pacques	Pain du jour	Bretzels	Brié	Gressins
		Dessert	Savarin et baba	<u>Assiette</u> : Cappuccino réglisse, poire <u>Tea-Time</u> : Paris-Brest	Assiette pina-colada
		Mignardises	V : crémeux vanille, ananas mariné	Verrine	Caramel chocolat
10/14	PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE N° 3 (5 semaines)				
15/16	VACANCES D'AVRIL				
17	Entremet 3 Montage Glaçage Décor	DATE : 23/04	DATE : 24/04	DATE : 25/04	DATE : 27/04
		Pain du jour	Pain complet	Fougasse	Pain épeautre
		Dessert	Mont-Blanc	<u>Assiette</u> : Perle framboise <u>Tea-Time</u> : Dôme coco exotique	L'œuf surprise
		Mignardises	Sablés a la poche	Chouquette	Nougat
18	Entremet 4 Montage Glaçage Décor	DATE : 30/04	DATE : 01/05	DATE : 02/05	DATE : 04/05
			FERIÉ	Pain à la moutarde	Pièces en sucre
				<u>Assiette</u> : Croustillant de dragées, chocolat au poivre <u>Tea-Time</u> : Chic et choc	
		Mini tartelette fruit			
19	Entremet 5 Montage Glaçage Décor	DATE : 07/05	DATE : 08/05	DATE : 09/05	DATE : 11/05
			FERIÉ	Moka	Pain semoule
				<u>Assiette</u> : Parfait glacé pamplemousse <u>Tea-Time</u> : Baba au rhum	Vacherin poire caramel
			Petits fours moelleux	Calisson	
20	DATE : 14/05	DATE : 15/05	DATE : 16/05	DATE : 18/05	

	<i>REVISIONS</i>	<i>PANIER 1</i>	<i>PANIER 2</i>	<i>PANIER 3</i>
	<i>DATE : 21/05</i>	<i>DATE : 22/05</i>	<i>DATE : 23/05</i>	<i>DATE : 25/05</i>
21	<i>REVISIONS</i>	<i>CCF S3 6 élèves</i>	<i>CCF S3 6 élèves</i>	<i>NETTOYAGE ATELIER Ou CCF de rattrapage</i>
	<i>DATE : 28/05</i>	<i>DATE : 29/05</i>	<i>DATE : 30/05</i>	<i>DATE : 01/06</i>
22	<i>Rangement inventaire</i>	<i>SOUTENANCE DES DOSSIERS 6 élèves</i>	<i>SOUTENANCE DES DOSSIERS 6 élèves</i>	