

APS – Démarche d'apprentissage progressive

Sem.	MARDI - M. BARRET		MERCREDI - Mme RIBOULLET		Mise en place	Boissons du bar	Techniques de service	TECHNIQUES PROFESSIONNELLES	TÂCHES (N° des TD)						
	Compétences nouvellement sollicitées														
	Pôle 1		Pôle 2												
	Act.1	Act.2	Act.3	Act.4	Act.5	Act.6									
CONTEXTE 1 : Je découvre les métiers de l'hôtellerie-restauration - Vous entrez en classe de seconde CAP, en école hôtelière, comme commis de restaurant / cuisine, vous découvrez le monde professionnel.															
37	08.09	Gestuels	09.09	AE	---	---	---	1.1. Napper 1.2. Dresser une table 1.9. Réaliser la mise en place des espaces de préparation 1.11. Servir : plat sur table, à l'assiette, à la française, à l'anglaise, au guéridon, au plateau 1.13. Débarrasser	3	7	9 13	17 20	26 28	33 35	
38	15.09	Gestuels	16.09	AE											
39	22.09	REPAS de COHESION	23.09	REPAS de COHESION											
CONTEXTE 2 : La restauration rapide Vous avez été recruté comme équipier en restauration commerciale de type food-court, L'Olivier. Dans le cadre de votre mission, vous participez à l'entretien et la mise en place des locaux, à la fabrication et distribution des mets et boissons. Le concept est tourné vers la restauration thématisée.															
40	29.09	Tout pâtes Tarte fine aux courgettes et goujonnettes de rouget au pistou Effiloché de veau sur tagliatelles aux pleurotes Coupe glacée stracciatella « fior di latte » + cigarette russe, Chantilly, vermicelles de chocolat	30.09	Tout pâtes Tomate Mozzarella, pesto Linguine aux palourdes et persillade Coupe glacée Tiramisu +craquette russe, Chantilly, vermicelles de chocolat	Set de table + Serviette en papier + MEP « Banquet »	Kir italien : Amaretto + Prosecco		Corbeille de pain sur table (sans assiettes à pain) + Service des mets à l'assiette	1.42. Préparer une coupe de glaces et sorbets 1.32. Dresser des préparations en coupe ou en verrine	2 3	5 7	9 10 13	16 17 20 22	25 26 27 28	33 34 35
41	06.10	Selon Tarte Julie Feuilleté d'œufs brouillés aux herbes fraîches Quiche aux légumes et saumons frais / fumé Profiteroles glace vanille, sauce chocolat	07.10	Selon Tarte Julie Feuilleté au saumon fumé et chèvre frais, crème à la ciboulette Tarte au poulet et courgette, mesclun de salade Flan pâtissier et coulis chocolat		Kir classique : Crème de cassis + Bourgogne Aligoté									
42	13.10	Le plateau basque Salade du Pays Basque Taloa aux courgettes, ventrèche et chipolata Gâteau basque d'Amatxi et sa crème anglaise	14.10	Fast-Food/APS déplacé au self) Salade César Burger, frites Coupe glacée		Kir basque : Txapa + +Cidre Eztigar	Cola « maison »								
CONTEXTE 3 : Les Landes, région touristique - Monsieur et Madame Deslandes, propriétaires d'un restaurant à Capbreton, Le Gouf, vous accueillent au sein de leur équipe pour débiter dans le métier. Le chef valorise les produits du terroir. La clientèle habituée et touristique est à la recherche de mets régionaux.															
45	03.11	Landes, côté mer Soupe de poissons luzienne (Croultons, aioli et fromage râpé) Filet de merlu en croûte de chorizo, beurre au vin des sables, purée de potimarron Tourtière landaise, glace pruneaux à l'Armagnac	04.11	AE	Nappe (sans napperon) + Serviette en papier + MEP « Banquet »	Apéritif : Campari + glaçons + ½ tranche orange		Corbeille de pain sur table (avec assiettes à pain) + Service des mets à l'assiette, à l'anglaise	1.17. Servir des potages						
46	10.11	CHO	11.11	FERIE											
47	17.11	CHO	18.11	Landes, côté mer Rillettes de maquereau et son croustillant aux crudités Merlu du port, risotto aux asperges et Parmesan, sauce au vin des Dunes Mousse au chocolat en verrine		Cocktail dérivé : TAMPICO : 2 cl jus de citron + 3 cl Campari + 2 cl Cointreau + 5 cl Tonic + ½ tranche orange									
48	24.11	Landes, côté terre Salade de gésiers confits et son mesclun aux pignons torréfiés Emincés de magret, sauce foie gras, gratin de poireaux et pommes palissées Café gourmand (Tarte chocolat, Pastis landais, verrine Kiwi Spéculoos)	25.11	Landes, côté terre Tourin à la tomate et gésiers de canard confits Parmentier de canard et sa saladine Café gourmand (Cannelle, choux Chantilly, moelleux chocolat, verrine de fruits)	Nappe (sans napperon) + Serviette en tissu + MEP « à la carte »	Apéritif : Floc de Gascogne blanc et rosé		Renouvellement des couverts + Service du pain à l'anglaise + Préparations d'office (découpe, dressage et finition)	1.40. Préparer une salade de fruits frais 1.32. Dresser des préparations en coupe ou en verrine 1.43. Dresser un café, thé, chocolat gourmand	1 2 3 4	5 7	9 10 11 13 14	16 17 18 19 20 22	25 26 27 28 31 32	33 34 35
49	01.12	Valorisons le bœuf de Chalosse Tartare de bœuf (cru ou mi-cuit) Rumsteck grillé à la plancha, sauce béarnaise, pommes allumettes Crème citron-orange, tulle aux agrumes	02.12	Valorisons le Poulet de Saint Sever Gâteau de foie et échalotes confites, sauce tomate Fricassée de poulet fermier aux champignons, flan de carotte des sables Crème caramel, cigarette russe		Cocktail dérivé : GERFLOC : 6 cl Floc blanc + 6 cl Tonic + 1 rondelle de citron jaune									
50	08.12	Valorisons le gibier Pâté de faisau au foie gras et morilles Salmi de palombe, pommes miettes Tarte aux poires Amandine, crème anglaise	09.12	AE		Apéritif : Porto blanc et rouge									
51	15.12	Repas de Noël Terrine de foie gras et sa compotée de figue Cassolette de Saint Jacques et polenta crémeuse, jus aux cèpes Côte de magret de canard, pommes Duchesse et poire au vin rouge, caramel d'épices Fruits exotiques en sabayon, sorbet coco	16.12	Repas de Noël Terrine de foie gras et sa compotée de figue Cassolette de Saint Jacques et polenta crémeuse, jus aux cèpes Côte de magret de canard, pommes Duchesse et poire au vin rouge, caramel d'épices Fruits exotiques en sabayon, sorbet coco	Nappage complet + Serviette en tissu + MEP « Banquet »	Cocktail A.A. : Soupe de Champagne Cocktail S.A. : Ginger Passion		Service au plateau Champs de mars + Assiettes clochées							
1	05.01	CHO	06.01	AE	---	---		---							
2	12.01	CHO	13.01	Le festival des garbures Garbures (landaise, gersoise et béarnaise) Assiette de fromages affinés, condiments Tarte Bourdaloue, caramel laitier	Chemin de table + Serviette en papier + MEP « banquet »	Apéritif : Martini blanc ou rouge		Service au buffet	1.2. Dresser un buffet 1.17. Servir des potages 1.26. Portionner des fromages 1.38. Préparer une assiette de fromages 1.27. Portionner une tarte						
					Cocktail dérivé : AMERICANO : 2 cl Martini rouge + 5 cl Campari + 5 cl Perrier + ½ tranche d'orange et citron										

CONTEXTE 4 : L'accueil des clients dans un hôtel de tourisme - Vous intégrez l'équipe de l'hôtel La Vague Bleue, au service des étages. Vous assurez la distribution des petits-déjeuners, l'entretien des locaux et la commercialisation de produits régionaux en conserves.														
8	23.02	APS Hébergement	24.02	AE	---	---	---	1.4. Réaliser la mise en place du chariot d'étage (linge, produits d'entretien...) 1.5. Faire une chambre à blanc ou en recouche 1.2. Dresser un buffet 1.6. Mettre en place les formules « petit-déjeuner »	1	5	9	15		
9	02.03	APS Hébergement	03.03	AE					2	7	10	17	26	33
10	09.03	APS Hébergement	10.03	AE					3	8		18		34
												19		35
												20		
CONTEXTE 5 : Le concept brasserie - La zone industrielle et commerciale Pédebert propose des possibilités de restauration variées, à une clientèle d'habitueés travaillant à proximité.														
11	16.03	3 brasseurs Assiette de charcuteries Noisette de filet de porc sauté, sauce Banyuls et girolles, risotto aux fèves Tarte alsacienne	17.03	3 brasseurs Assiette de charcuteries Côte de porc charcutière, petits-pois à la française Crème brûlée à la vanille	Chemin de table + Serviette en tissu + MEP « à la carte »	Bière : Bouteille ET Pression	Renouvellement des couverts + Corbeille de pain sur table (sans assiettes à pain) + Préparations d'office + Service à la russe, à l'anglaise, à l'assiette	1.19. Découper des terrines 1.37. Préparer une assiette de charcuteries 1.27. Portionner une tarte	1	5	9	16	25	33
12	23.03	Steak-House Salade César selon Cesare Cardini Brochette de poire de bœuf grillée au romarin, coulis Tex-Mex, gratin de légumes Brownies aux noix, glace caramel, crème anglaise	24.03	Steak-House Salade Café de Paris Pavé de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel, pommes Pont Neuf Mi-cuit au chocolat, crème anglaise à la pistache		Bière : Bouteille ET Pression + COCKTAIL Texaco		1.36. Préparer et dresser une salade composée						
13	30.03	CHO	31.03	Brasserie alsacienne Quiche Lorraine Jarret de porc, pommes de terre sautées et chou cuisiné Assiette de fromages affinés, condiments Moelleux aux mirabelles		Bière : Bouteille ET Pression + COCKTAIL Clin d'œil		1.27. Portionner une tarte 1.26. Portionner des fromages 1.38. Préparer une assiette de fromages						
14	06.04	CHO	07.04	Le bouchon lyonnais Crème Dubarry Blanquette de veau, riz pilaf Tarte aux pralines roses		1.17. Servir des potages 1.27. Portionner une tarte								
CONTEXTE 6 : La restauration ethnique - Vous intégrez un hôtel-restaurant de 80 chambres La vague. Le gérant propose une offre de restauration multiculturelle, permettant de faire découvrir aux clients la cuisine du monde.														
17	27.04	Repas marocain Samosa de crevettes aux épices Couscous Royal au mouton et poulet Salade d'oranges à la cannelle et fleur d'oranger, amandes effilées, tuile aux agrumes	28.04	AE	Nappage et mise en place thématique	Thé glacé au miel et pamplemousse + Vin marocain	Renouvellement des couverts + Service du pain à l'anglaise + Préparations d'office et techniques de salle	1.40. Préparer une salade de fruits frais	1	5	9	16	25	33
18	04.05	Repas asiatique Vernisse avocat/mangue au crabe, croustillant au sésame Poulet au gingembre, vermicelles chinois, légumes et sauce soja Beignet pomme/ananas, sorbet litchi, coulis ananas	05.05	Repas asiatique Rouleau de Printemps Bœuf sauté au caramel, riz cantonnais Ananas rôti, litchis flambés		Bière asiatique + Sélection de thés		1.32. Dresser des préparations en coupe ou en verrine 1.28. Flamber des fruits						
19	11.05	Repas espagnol Pimientos de I Piquillos à la morue et son coulis de tomate/poivron Mini brochette d'agneau et bistorra, tortillas Coupe glacée andalouse aux zestes d'oranges confits, croustillant au touron	12.05	Repas espagnol Plancha de Tapas (Guacamole et saumon fumé, anchois/houmous, chorizo/bleu d'Auvergne, Jambon/pain tomate) Paella Valenciana Crème catalane		Sangria + Vin espagnol		1.42. Préparer une coupe de glaces et sorbets 1.32. Dresser des préparations en coupe ou en verrine 1.31. Préparer les « encas et grignotages salés » en accompagnement de l'apéritif						
20	18.05	CHO	19.05	Repas portugais Moules à la portugaise Bacalhau à Gomes de Sã Natas do Céu (crème de ciel)		Porto blanc et rouge + Vinho verde		1.35. Dresser une assiette de coquillages						
21	25.05	CHO	26.05	AE		---								

+ à chaque APS :

- Napper
- Dresser une table (+un buffet)
- Réaliser la mise en place de la console
- Réaliser la mise en place de la salle de bar, du comptoir
- Réaliser la mise en place des espaces de préparation
- Vérifier le bon fonctionnement des appareils spécifiques
- Servir
- Synchroniser plusieurs tables
- Débarrasser

+ Selon les prestations à

venir :
TD 21
TD 24
TD 30

Compétences sollicitées en 2e année :

TD 25