

PROGRESSION TSRC2 2022 2023 LYCEE CHAPTAL

N° semaine	PPAE Pratique professionnelle en ateliers expérimentaux Professeur de Cuisine : Emmanuel Van Dam		TRAVAUX PRATIQUES Professeur de Cuisine : Pascal L'Hostis		Thèmes et produits imposés
					Binômes d'élèves cuisine + élève de restaurant
Thèmes	Etre Capable de	Menus	Compétences référentiels/précisions techniques	Thèmes	
35					
		Rentrée			
36	Du 05/09 au 9/09				
	<p><u>Axes méthodologiques pour les séances de travaux pratiques :</u> 17 séances de TP clients</p> <ul style="list-style-type: none"> • Privilégier le travail collaboratif entre élèves de cuisine et de restaurant : conception des menus par les élèves avec rédaction de fiches techniques à partir de thèmes et de produits imposés par les enseignants. Le binôme rédige un bon de commande de denrées pour 24 ou 36 couverts. Validation et évaluation des travaux élèves par les enseignants cuisine et CSR. • Créer un plat à partir d'un panier de denrées en vue de l'épreuve d'examen. Proposer un descriptif succinct et un schéma de dressage sous la forme d'une planche (exemple de l'approche créative du Chef F.Claquin de la villa Tri Men 1* Michelin) Voir doc : TRAVAILLER LES COMPETENCES DU POLE 3 DU REFERENTIEL • Travail en binôme sur le plat créé à partir des produits du panier. Le binôme produit le plat créé (entrée ou dessert) pour la totalité de l'effectif de clients. Les autres élèves produisent les 2 autres plats. • Communiquer hebdomadairement sur le menu à l'ensemble des élèves de la classe (cuisine et CSR) : Compétence du Pôle 3 • Les 2 premiers menus (semaine 38 et 39) serviront de modèle de référence pour le travail demandé. Mise au travail des élèves pour expérimenter la méthodologie de travail sous encadrement/accompagnement des professeurs 				
37	Du 12/09 au 16/09				
	Constitution des binômes + élèves de CSR, répartition des thèmes entre les binômes, aide à la rédaction des fiches techniques et des bons de commande de denrées. Présentation des planches et de l'approche créative du Chef F.Claquin de la villa Tri Men 1* Michelin				

38	Du 19/09 au 23/09 TP N° 1			
	<u>Réaliser les desserts : Réaliser un entremet aux deux chocolats</u>	<u>Menu en noir et blanc</u> Quinoa, chou-fleur et langoustines, crème de céleri, tuile à l'encre ***** Riz vénéré en risotto, effeuillé de cabillaud et lamelle d'encornets ***** Entremet Black and White	<u>TP explicatif servant de modèle pour les semaines suivantes</u> <u>Réaliser des cuissons : quinoa 10 mn à l'anglaise, chou-fleur en fleurette 10 mn au four vapeur, langoustines 1 mn après reprise de l'ébullition ; Risotto technique pilaf, cabillaud poché court-bouillon, encornets sautés huile d'olive</u>	<u>Thème : En noir et blanc</u> LE PANIER <u>Produits imposés :</u> Chocolat blanc et noir <u>Binômes d'élèves cuisine + élève de restaurant :</u>
39	Du 26/09 au 30/09 TP N° 2			
	<u>Les petits fours : réaliser des coques de macarons à base de meringue italienne</u>	La gambas et le chorizo ***** Pièces d'agneau rôties découpées en salle Pommes darphin, légumes grillés ***** Macarons glacés et fruits flambés au cognac.	Créer une entrée à partir des produits du panier Rôtir des pièces de viandes de boucherie Réaliser un jus de rôti Tailler et cuire des pommes darphin Griller des légumes (champignon, tomate, courgette) Pocher des fruits Dresser un dessert à l'assiette	<u>Thème :</u> LE PANIER <u>Produits imposés :</u> Entrée : gambas et chorizo <u>Binômes d'élèves cuisine + élève de restaurant :</u>
PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE Du 03/10 au 7/10 Du 10/10 au 14/10 Du 17/10 au 21/10				
43 44	VACANCES DE LA TOUSSAINT du 22 octobre au 7 novembre			
45	Du 07/11 au 11/11 TP N° 3			
	<u>Réaliser des cuissons : Braiser une grosse pièce de viande de boucherie à partir d'une marinade</u> <u>Réaliser les garnitures d'accompagnement</u> Tailler et cuire du potimarron Réaliser une farce de potimarron aux châtaignes et champignons Garnir des cannellonis aux légumes	Huitres chaudes, poireau Lillet et endives Noilly Prat Ou 6 huitres à l'assiette Ou Salade Caesar au poulet, roquette et copeaux de parmesan	Tailler des légumes en julienne (poireau, endive) Réaliser un sabayon au vermouth (Lillet, Noilly Prat) Ouvrir des huitres ; réaliser des huitres chaudes Réaliser une entrée froide (salade Caesar) Réaliser une sauce émulsionnée (base mayonnaise + parmesan + additionnée du beurre de cuisson des filets de poulet)	LE PANIER <u>Produits imposés :</u> Dessert : poire et noix <u>Binômes d'élèves cuisine + élève de restaurant :</u>

		<p>*****</p> <p>Paleron de bœuf cuit 7 heures, réduction de bordeaux rouge Cannelloni de potimarron au gratin</p> <p>*****</p> <p>La poire et la noix</p>	<p>Réaliser une sauce vin rouge par réduction d'une marinade cuite</p> <p>Réaliser un dérivé de la béchamel : sauce crème</p> <p>Gratiner des cannellonis</p> <p>Créer un dessert à base des produits du panier</p>	
46	Du 14/11 au 18/11 TP N° 4			
	<p>Réaliser les desserts : Réaliser une crème au citron vert</p> <p>Réaliser un sorbet à l'alcool</p> <p>Réaliser des éléments de décor simples en chocolat et en sucre cuit</p>	<p>Les hors d'œuvre chics de la brasserie</p> <p>*****</p> <p>Sole meunière au guéridon</p> <p>Ecrasée de vitelotte, brocolis à l'étuvée</p> <p>*****</p> <p>Mille-feuille framboise citron vert et sorbet gin fizz</p>	<p>Habiller des soles pour cuisson meunière</p> <p>Cuire une sole façon meunière</p> <p>Réaliser un écrasé de Pdt</p> <p>Tailler et cuire du brocoli à l'étuvée</p> <p>Cuire et détailler du feuilletage PAI</p> <p>Réaliser une crème au citron vert</p> <p>Réaliser un sorbet à l'alcool</p> <p>Monter un mille-feuille pour un dessert à l'assiette</p>	<p>Thème : LE PANIER</p> <p>Réaliser 3 hors d'œuvre de style brasserie</p> <p>Produits imposés : <u>Binômes d'élèves cuisine + élève de restaurant :</u></p>
47	Du 21/11 au 25/11 TP N° 5			
	<p><u>Les volailles :</u> réaliser une ballotine de pintade à base de farce mousseline</p>	<p>Carpaccio de st jacques aux baies roses, gelée de langoustine, siphon de choux fleur</p> <p style="text-align: center;"><u>ou</u></p> <p>Jambon serrano et piquillos à la ricotta</p> <p>*****</p> <p>Suprême de pintade à l'orange</p> <p>Pommes paille</p> <p>Poêlée de champignons</p> <p>*****</p> <p>Sorbets et tuiles aux agrumes, truffes au whisky</p>	<p>Tailler en carpaccio</p> <p>Réaliser une marinade instantanée</p> <p>Réaliser une gelée de crustacés</p> <p>Utiliser le siphon</p> <p>Réaliser une sauce par déglacage</p> <p>Tailler et frire des pommes paille</p> <p>Sauter des champignons</p> <p>Réaliser un appareil à truffe au chocolat</p> <p>Réaliser des tuiles</p>	<p>Thème : LE PANIER</p> <p>Produits imposés : <u>Agrumes Whisky</u></p> <p><u>Binômes d'élèves cuisine + élève de restaurant :</u></p>

48	Du 28/11 au 02/12 TP N° 6			
	<p><u>Les crustacés</u> : Pocher et décortiquer un homard Réaliser une gelée de homard</p>	<p>Mimosa de homard ***** Médaille de veau Duroc Pommes noisettes Champignon de paris Chimay ***** Les pommes tatin, vapeurs de rhum</p>	<p>Piècer des médaillons de veau Réaliser une sauce par déglacage Tailler et cuire des pommes noisette Farcir des champignons à partir de duxelles sèche Créer un dessert à base de pommes caramélisées et des produits du panier</p>	<p><u>Thème</u> : <u>LE PANIER</u> <u>Produits imposés</u> : Rhum Pomme <u>Binômes d'élèves cuisine + élève de restaurant</u> :</p>
49	Du 05/12 au 09/12 TP N° 7			
	<p><u>Les viandes de boucherie</u> : Cuire une grosse pièce de bœuf préalablement marinée dans un bouillon aromatisé <u>Les desserts</u> : Réaliser un parfait glacé à partir d'un appareil à bombe</p>	<p>La truite et le gewurztraminer ***** Pastrami de bœuf & condiments Pommes grenailles Petite fondue au fromage ***** Parfait glacé au caramel, biscuits florentins <i>*Le pastrami est un plat de bœuf froid</i></p>	<p>Créer une entrée à partir de truite et de gewurztraminer Rôtir des pommes grenailles Réaliser une fondue au fromage Réaliser un appareil et cuire des florentins Réaliser une sauce au caramel au beurre salé</p>	<p><u>Thème</u> : <u>LE PANIER</u> <u>Produits imposés</u> : Truite Gewurztraminer <u>Binômes d'élèves cuisine + élève de restaurant</u> :</p>
50	Du 12/12 au 16/12 TP N° 8			
	<p><u>Les entrées</u> : éveiner, assaisonner et cuire un foie gras</p>	<p>Foie gras chaud et froid blondeur d'oignons, brioche chaude ***** Magret de canard à la cerise Cromesquis amandine, cœur coulant petit pois ***** Chocolat, pruneaux et armagnac</p>	<p>Réaliser des pains au lait Confire des oignons Sauter des magrets et les cuire à la sonde à 56°C Réaliser un cromesquis aux amandes avec u intérieur petit pois Créer un dessert à partir des produits du panier</p>	<p><u>Thème</u> : <u>LE PANIER</u> <u>Produits imposés</u> : Pruneaux Armagnac <u>Binômes d'élèves cuisine + élève de restaurant</u> :</p>
51/52	VACANCES DE NOEL			

01	Du 02/01 au 06/01 TP N° 9			
	<p><u>Les desserts</u> : Réaliser un dessert glacé à partir d'un biscuit en pâte à biscuit japonais imbibé à la vodka et citron vert, d'une glace vanille et d'une meringue italienne</p>	<p>Assiette nordique, gelée de concombre, blinis, crème acidulée ***** Saumon cuit à la braise sauce gravlax Pomme de terre au four, crème de ciboulette ***** Omelette norvégienne vodka citron vert</p>	<p>Réaliser une gelée de concombre Réaliser une pâte molle à la levure chimique et cuire des blinis Réaliser une sauce aigre et acidifiée par ajout de vinaigre Cuire des filets de saumon à la braise incandescente Cuire des pommes de terre au four</p>	<p>Thème : LE PANIER Produits imposés : Vodka Citron vert <u>Binômes d'élèves cuisine + élève de restaurant :</u></p>
02	Du 09/01 au 13/01 TP N° 10			
	<p><u>Les entrées chaudes</u> : Confectionner un coulibiac de saumon</p>	<p>Coulibiac au saumon ***** Bœuf au paprika façon Stroganov Riz pilaf ***** Déclinaison de pommes en chaud et froid</p>	<p>Tailler de la viande rouge en dés et la faire mariner dans du paprika Sauter une viande rouge pour une préparation Stroganov Réaliser un riz pilaf Créer un dessert autour de la pomme comportant des éléments chauds et froids</p>	<p>Thème : LE PANIER Produits imposés : Pommes Feuilles filo Vodka <u>Binômes d'élèves cuisine + élève de restaurant :</u></p>
03	Du 16/01 au 20/01 TP N° 11			
	<p><u>Les poissons</u> : habiller et faire mariner des poissons pour la réalisation d'un plat typique espagnol</p>	<p>Bacalhau aux herbes ***** Zarzuela de pescado au safran ***** L'orange et la sangria</p>	<p>Réaliser des croquettes de morue aux herbes Réaliser une salade de pommes de terre Réaliser une sauce froide émulsionnée Créer un dessert autour de l'orange et de la sangria à partir des produits du panier</p>	<p>Thème : LE PANIER Produits imposés : Sangria Orange <u>Binômes d'élèves cuisine + élève de restaurant :</u></p>
04	Du 23/01 au 27/01 TP N° 12			
	<p><u>Les poissons</u> : Lever des filets de daurade</p>	<p>Filet de daurade flambée à l'anis, sauce vierge et socca de pois chiches ***** Petits farcis niçois ***** Brioche à la crème Sorbet citron de menton</p>	<p>Réaliser une sauce vierge Confectionner des socca de pois chiches Farcir des légumes à base de farce mixte Cuire du riz à la créole Créer un dessert autour de la pâte à brioche et d'une crème parfumée</p>	<p>Thème : LE PANIER Produits imposés : Pâte à brioche Fleur d'oranger <u>Binômes d'élèves cuisine + élève de restaurant :</u></p>

05	Du 30/01 au 03/02 TP N° 13			
	Les poissons : habiller des bars	Petit pilaf de fruits de mer ***** Bar en croute de sel, beurre iodé, pommes grenailles, lentilles vertes ***** La pomme, le calvados et la crêpe	Réaliser une garniture de fruits de mer Réaliser une sauce américaine Cuire du riz pilaf Réaliser un beurre battu aux algues Rôtir des pommes grenailles Cuire des légumes secs Créer un dessert autour de la pomme, du calvados et de la crêpe	Thème : LE PANIER Pâte à crêpe Pommes Calvados Produits imposés : Binômes d'élèves cuisine + élève de restaurant :
06	Du 06/02 au 10/02 TP N° 14			
	Les garnitures : cuire de la polenta de maïs Confectionner des flans de champignons	Gambas flambées en salle ***** Aiguillettes de canard au vinaigre de fruit, jus corsé Polenta croustillante, flan de champignons ***** Le chocolat et le fruit de la passion	Préparer des gambas pour flambage en salle Sauter des aiguillettes de canard Réaliser une sauce gastrique Créer un dessert autour du chocolat et du fruit de la passion	Thème : LE PANIER Produits imposés : Chocolat Fruit de la passion Binômes d'élèves cuisine + élève de restaurant :
VACANCES D'HIVER du 13/02 au 24/02				
09	Du 27/02 au 03/03 TP N° 15			
	Les meringues : Les différents types de meringue et leurs utilisations	Salade de poulet cajun, mâche à l'œuf poché ***** Codfish et haddock, nage crémée aux coquillages, frites maison ***** La meringue et la glace au yaourt	Pocher des œufs Mariner et cuire sous-vide des petites pièces de volailles Réaliser une entrée chaud/froid Apprêter des poissons salés/séchés Tailler et frire des pommes allumettes Dresser un dessert à l'assiette	Thème : LE PANIER La meringue La glace au yaourt Produits imposés : Binômes d'élèves cuisine + élève de restaurant :
10	Du 06/03 au 10/03 TP N° 16			
	Les desserts : Réaliser un dessert créatif en s'inspirant de recettes classiques de la gastronomie italienne : Panna cotta, tiramisu, tutti frutti, amaretti	Vitello tonnato ***** Piccata de poulet au citron Risotto crémeux aux artichauts et asperges ***** Café gourmand italien	Préparer un plat de viande froide italien Sauter des petites pièces de volailles Réaliser une sauce par déglacage Tourner des artichauts violets Apprêter et cuire des asperges Réaliser un risotto aux légumes	Thème : LE PANIER Café gourmand italien Produits imposés : Binômes d'élèves cuisine + élève de restaurant :

		<i>*Le vitello tonnato est un plat de veau froid avec une sauce au thon, parmesan et capres.</i>		
11	Du 13/03 au 17/03 TP N° 17			
	<u>Les abats</u> : Préparer des rognons de veau	Saint Patrick Irish mimosa Kidney and Rodney pie ***** Pavé de bœuf au whiskey façon irlandaise ***** Irish coffee revisité	P	Thème : LE PANIER Produits imposés : Bière brune Café Binômes d'élèves cuisine + élève de restaurant :
12	Du 20/03 au 24/03			
		CCF CSR : 2 ème situation d'évaluation Groupe1 Elèves de secondes convoqués comme commis		
13	Du 27/03 au 31/03			
		CCF CSR : 2 ème situation d'évaluation Groupe 2 Elèves de secondes convoqués comme commis		
14	Du 03/04 au 07/04			
	<i>Préparation au CCF de pratique professionnelle</i>	CCF cuisine E31 : 2 ème situation d'évaluation Groupe1 Elèves de première convoqués comme commis		

15		Du 10/04 au 14/04	
	<i>Préparation au CCF de pratique professionnelle</i>	CCF cuisine E31 : 2^{ème} situation d'évaluation Groupe 2 Elèves de première convoqués comme commis	
VACANCES DE PRINTEMPS du 17/04 au 28/04			
PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE Du 01/05 au 05/05 Du 08/05 au 12/05 Du 15/05 au 19/05 Du 22/05 au 26/05 Du 29/05 au 02/06			
Du 05/06 au 09/06			
		Epreuves E22 et chef d'œuvre à faire passer sur deux semaines	