

# PROGRESSION 2PROR 2017 / 2018



Lycée Ambroise Croizat - Moutiers

Sem.	DATES	Travaux Pratique		Technologie (Chef. PERRILLAT)
		(Chef. DRURE / M. BARDASSIER)	(Chef. BELLABARBA / M. DUPIN) 32 Pax	
		Judi	Vendredi	
36	Du 04 au 08 Sept.	Remise de l'ensemble trousse et couteaux. Rangement, entretien, sécurité et utilisations... Comprendre l'implantation des locaux et des circuits La marche en avant. Visite des locaux, explications : fonction.	<i>Accueil des élèves, présentations de l'année de formation. Le petit et gros matériel de cuisine, les locaux, la tenue et le comportement. Réalisation du plan des cuisines.</i>	<i>Prise de contact avec les élèves</i>
37	Du 11 au 15 Sept.	Respecter les règles d'hygiène : * Corporelles : lavage des mains, brossage des ongles... * Vestimentaires : Veste, pantalon, tour de cou, calot, tablier, torchons, chaussures de sécurité... * Des locaux (la démarche H.A.C.C.P ). * Des matériels.	<i>Semaine d'intégration. Visite Hôtels.</i>	<i>Le personnel de cuisine</i>
38	Du 18 au 22 Sept.	La sécurité au Lycée Professionnel Formation L'utilisation de machines dangereuses Vous ne pouvez utiliser celles-ci qu'après : 1) Avoir reçu une formation sur son utilisation 2) Avoir reçu l'autorisation de votre professeur. 3) Après avoir signé la fiche formation sur machines dangereuses 4) Si vous êtes mineur, après avoir reçu l'autorisation de l'inspecteur du travail.	<i>Apprentissage des bases de la cuisine. Taillages et cuissons.</i>	<i>La fiche technique et le bon d'économat</i>

Sem.	DATES	Travaux Pratique		Technologie (Chef. PERRILLAT)
		(Chef. DRURE /M. BARDASSIER)	(Chef. BELLABARBA / M. DUPIN) 32 Pax	
		Jeudi	Vendredi	
39	Du 25 au 29 Sept.	Revêtir correctement sa tenue professionnelle Remise de documents, explications, Exercice incendie et consigne de sécurité Savoir identifier : Le gros matériel Le petit matériel Les différents ustensiles :	Biennale de la danse à Lyon	Les locaux, le stockage, la marche en avant
40	Du 02 Oct. au 06 Oct.	Terrine marbrée de saumon Poulet rôti pomme mousseline Glace vanille	Assiette de crudités Tresse de saumon poché à court mouillement sauce vin blanc Pomme l'anglaise Tarte tatin/ découpage en salle	Les approvisionnements
41	Du 09 au 13 Oct.	Cocktail de crevettes Émincé de dinde au curry Riz créole Tarte à la courge (sucré)	Pamplemousse cocktail Steak à cheval Pomme pont-neuf Crème brûlée à la vanille	Les œufs
42	Du 16 Oct. au 20 Oct.	Tomate accordéon sauce vinaigrette Poulet rôti pommes sauté à cru Tarte aux pommes	Pamplemousse cocktail Filet mignon de porc sauce moutarde Légumes glacés Tarte alsacienne aux pommes/ découpage en salle	Évaluation
43	Du 23 Oct au 03 Nov.	<b>Vacances de la Toussaint</b>		
44				
45	Du 06 au 10 Nov.	Assiette de crudités : (chou-rouge, cèleri rémoulade, carottes Lucile). Poulet poché Sauce suprême Riz créole Salade d'oranges	Quiche lorraine (P.A.I) Moules à la marinière Pomme paille Entremets façon forêt noire Individuel	Les corps gras

Sem.	DATES	Travaux Pratique		Technologie (Chef. PERRILLAT)
		(Chef. DRURE /M. BARDASSIER)	(Chef. BELLABARBA / M. DUPIN) 32 Pax	
		Jeudi	Vendredi	
46	Du 13 au 17 Nov.	Avocat crevettes Steak grillé Pommes mignonnette Les beurres composés : le Maître d'Hôtel. Chou chantilly	Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits Escalope à la crème Tagliatelles fraîche Salade de fruits / Pamplemousses, oranges, cerises, kiwi, pommes, banane, citrons, Poires, menthe.	Les produits maraichers
47	Du 20 au 24 Nov.	Pamplemousse Cocktail Steak grillé Beurre Maître d'Hôtel Pomme Mignonnette Chou Chantilly	Petits pâtés feuilletés Pavé de saumon à l'oseille Fondue de poireaux aux lardons Ananas / 8Pcs Mure, Découpe Salle	Les cuissons
48	Du 27 Nov. au 01 Déc.	Pamplemousse Cocktail Steak grillé Beurre Maître d'Hôtel Pomme Mignonnette Chou Chantilly	Gnocchi à la parisienne Côte de porc charcutière Pomme purée Salade d'oranges / 52 Pcs salle, Petits fours	Les volailles
49	Du 04 au 08 Déc.	Allumette au Fromage Contre-filet rôti Jardinière de légumes Banane flambée	Velouté Dubarry Pièce de viande grillée Légumes grillés Salade de fruits / Pamplemousses, oranges, cerises, kiwi, pommes, banane, citrons	Les potages et les hors-d'œuvre
50	Du 11 au 15 Déc.	Pamplemousse Cerisette Poulet Grillé à l'Américaine SCE Diable Pomme Paille. Crêpes fourrées Pâtissière	Potage Parmentier Merlan panés et sautés Médicis Sc. Béarnaise, Légumes glacées Ananas / 8Pcs Mure, Découpe en Salle	Évaluation
51	Du 18 au 22 Déc.	Nettoyage	Panier de Noel / Nettoyage	
52	Du 19 Déc. au 07 Jan.	Vacances de Noël		
01				

Sem.	DATES	Travaux Pratique		Technologie (Chef. PERRILLAT)
		(Chef. DRURE / M. BARDASSIER)	(Chef. BELLABARBA / M. DUPIN) 32 Pax	
		Jeudi	Vendredi	
02	Du 08 au 12 Jan.	Omelette roulée aux fines herbes Veau Marengo Pommes Vapeur Pêche flambée, glace vanille	Quiche lorraine Darne de saumon, Beurre blanc Pomme château à l'anglaise Mini Frangipane	Les épices, les aromates, les condiments, les vins, et les alcools
03	Du 15 au 19 Jan.	Allumette au fromage Contre filet rôti Jardinière de légumes Banane flambée	Œufs pochés façon bourguignonne Limande meunière Riz pilaf, beurre au pastis Gratins de fruits de saison / Découpe fruits salle	Évaluation
04	Du 22 au 26 Jan.	Sushi saumon / makis saumon avocat / California sesame thon carotte Yakitoris de poulet / et bœuf Soupe miso à l'algue wakamé Perles du japon au lait de coco	Crêpes farcies (PAI) Truite pochée Pomme cocotte Tarte Bourdaloué Découpe en Salle	Les fonds, les liaisons et les sauces
05	Du 29 Jan au 02 Fév.	<b>PFMP Semaine 1 / 6</b>		
06	Du 05 au 09 Fév.	<b>PFMP Semaine 2 / 6</b>		
07	Du 12 au 25 Fév.	<b>Vacances d'hiver</b>		
08				
09	Du 26 Fév. au 02 Mars	Pamplemousse Cerisette Poulet Grillé à l'Américaine SCE Diable Pomme Paille. Crêpes fourrées Pâtissière	Tartare au deux saumons Blanquette de volaille à l'ancienne/ Buffet Buffet de pâtes Plateau de fromages	Les viandes de boucherie
10	Du 05 Mars au 09 Mars	Quiche au beaufort Carré d'agneau vert pré Cresson / Pommes sautées / Tomate provençale Cerises jubilées	Pizza au choix Poulet grillé en crapaudine/ Salle Flan arlequins Profiteroles (P.A.I) Découpe en Salle	L'agneau et le veau

Sem.	DATES	Travaux Pratique		Technologie (Chef. PERRILLAT)
		(Chef. DRURE / M. BARDASSIER)	(Chef. BELLABARBA / M. DUPIN) 32 Pax	
		Jeudi	Vendredi	
11	Du 12 au 16 Mars	Escalope de saumon à l'oseille Entrecôte grillée charolaise P. pont Neuf / Fagot H. V. Tomate provençale Tarte Feuilletée aux fruits	Omelette roulée Steak au poivre Purées de légumes Ananas frais Découpe en Salle	Le bœuf
12	Du 19 au 23 Mars	Œuf cocotte à la crème Osso-Buco Piémontaise Rizotto Crêpes Flambées	Quiche lorraine Moules Bonne femme/ Service Pommes allumette Tarte tatin	Le porc et les abats
13	Du 26 au 30 Mars	Coupe Florida Darne de saumon pochée Beurre fondu Pommes à l'Anglaise Génoise sauce Anglaise	Quiche océane Brochettes de bœuf grillées Pommes fondantes Banane flambée	Les poissons
14	Du 03 Avr. au 06 Avr.	Avocat cocktail aux crevettes Truite Sautée Meunière Pommes Vapeur Tarte Alsacienne aux Cerises	Spaghettis Napolitaine Carré de porc / Découpe Salle Pommes sautées a cru Poire belle Hélène	Les mollusques et les crustacées
15	Du 09 Avr. au 22 Avr.	Vacances de printemps		
16				
17	Du 23 Avr au 27 Avr.	Avocat cocktail aux crevettes Truite Sautée Meunière Pommes Vapeur Tarte Alsacienne aux Cerises	Goujonnettes de volaille Sc Tartare Duo de cabillaud et de morue Purée de P.D.T à l'huile d'olive Crêpes flambées / En Salle	Les produits semi-élaborés
18	Du 02 au 04 Mai.	Spaghettis à la Napolitaine Truite Grenobloise Haricots verts persillés Œuf à la neige au coulis de framboises	Quiche océane Brochettes de bœuf grillées Pommes fondantes Poire flambée / En Salle	Évaluation

Sem.	DATES	Travaux Pratique		Technologie (Chef. PERRILLAT)
		(Chef. DRURE / M. BARDASSIER)	(Chef. BELLABARBA / M. DUPIN) 32 Pax	
		Jeudi	Vendredi	
19	Du 10 Mai au 11 Mai	<i>Férié</i>	<i>Férié</i>	<i>Révisions</i>
20	Du 14 Mai au 18 Mai	Allumette aux fromages Escalope de dinde sautée viennoise Pommes miette Pêche flambée petits fours	<i>Libre</i>	<i>Révisions</i>
21	Du 21 Mai au 25 Mai.	Melon italienne Escalope de dinde sautée Viennoise Pommes miette Tarte feuilletée aux fraises	<i>Libre</i>	<i>Révisions</i>
22	Du 28 Mai au 01 Juin.	<i>Seulement classe cuisine présente</i>		
23	Du 04 Juin au 08 Juin.	<i>Seulement classe cuisine présente</i>		
24	(Cuisine Du 11 Juin au 07 Juillet).  (Restaurant Du 28 Mai au 07 Juillet)	<b><i>PFMP Semaine 3 / 6</i></b>		
25		<b><i>PFMP Semaine 4 / 6</i></b>		
26		<b><i>PFMP Semaine 5 / 6</i></b>		
27		<b><i>PFMP Semaine 6 / 6</i></b>		



**Lycée Ambroise Croizat - Moutiers**