

**Prévision des menus de TRAVAUX PRATIQUES des 2 PRO 1 & 2**

Semaines & groupes	MENU / THEME	OBJECTIFS	Ma NOTE	
Semaine 37 Groupe 1 Semaine 38 Groupe 2	<b>Jeudi: 11/09/08 &amp; Jeudi : 18/09/08</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prise de contact</li> <li>▪ La tenue professionnelle</li> <li>▪ Visite des locaux, situation des principaux services inhérents à l'hôtellerie</li> <li>▪ La cuisine : Matériels, Energie, sécurité</li> <li>▪ <b>LE CAHIER DE TP (coanimation avec Pierre-Loic)</b></li> </ul>			
	<b>Vendredi : 12/09/08 &amp; Vendredi: 19/09/08</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilisation et entretien du poste de travail et du matériel</li> <li>▪ Utilisation et entretien du poste cuisson (fourneau)</li> <li>▪ Préparations préliminaires</li> <li>▪ Les taillages de base en cuisine</li> <li>▪ Confection d'un potage passé aux légumes frais</li> </ul>			
Semaine 39 Groupe 1 Semaine 40 Groupe 2	<b>Jeudi: 25/09/08 &amp; Jeudi: 02/10/08</b>  <p align="center"><b>Potage Parmentier</b> ***</p> <p align="center"><b>Côtes de porc sautée</b> <b>Charcutière</b> ***</p> <p align="center"><b>Nouilles au beurre</b> ***</p> <p align="center"><b>Poire</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mettre en place son poste de travail</li> <li>▪ Tailler des légumes</li> <li>▪ Réaliser un potage de légumes taillés</li> <li>▪ Sauter Déglacer une viande blanche</li> <li>▪ Cuire des pâtes à grand mouillement</li> </ul>	
	<b>Vendredi: 26/09/08 &amp; Vendredi: 03/10/08</b>  <p align="center"><b>Salade de tomates</b> ***</p> <p align="center"><b>Steak sauté beurre Maître d'hôtel</b> <b>Jardinière de légumes</b> ***</p> <p align="center"><b>Raisin</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mettre en place son poste de travail</li> <li>▪ Monder les tomates</li> <li>▪ Sauter une petite pièce de viande</li> <li>▪ Cuire des légumes à l'anglaise</li> <li>▪ Hacher du persil</li> <li>▪ <b>Dressage de la salade de tomate à l'assiette</b></li> </ul>	
Semaine 41 Groupe 1 Semaine 42 Groupe 2	<b>Jeudi: 09/10/08 &amp; Jeudi: 16/10/08</b>  <p align="center"><b>Salade de carottes</b> ***</p> <p align="center"><b>Escalope de dinde sautée</b> <b>Pomme Mousseline</b> ***</p> <p align="center"><b>Tarte (Fournie)</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mettre en place son poste de travail</li> <li>▪ Râper les carottes</li> <li>▪ Confectionner une sauce vinaigrette</li> <li>▪ Cuire un légume départ à froid</li> <li>▪ Confectionner une pomme mousseline</li> <li>▪ Sauter une viande blanche avec déglçage</li> </ul>	
	<b>Vendredi: 10/10/08 &amp; Vendredi: 17/10/08</b>  <p align="center"><b>Œufs mimosa</b> ***</p> <p align="center"><b>Blanquette de dinde à l'ancienne</b> <b>Riz Pilaw</b> ***</p> <p align="center"><b>Pamplemousse cerisette</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Préparer un bouquet garni, hacher du persil</li> <li>▪ Clouter un oignon</li> <li>▪ Détailler de la viande en morceaux</li> <li>▪ Escaloper des champignons</li> <li>▪ Cuire du riz à court mouillement</li> <li>▪ Cuire des champignons à blanc</li> <li>▪ Pocher une viande départ à froid</li> <li>▪ Réaliser un velouté de volaille</li> <li>▪ Lier au roux</li> <li>▪ Cuire des œufs durs</li> <li>▪ Réaliser une mayonnaise</li> </ul>	
Semaine 43 Groupe 1 Semaine 45 Groupe 2	<b>Jeudi : 23/10/08 &amp; Jeudi 06/11/08</b>  <p align="center"><b>Potage cultivateur</b> ***</p> <p align="center"><b>Rôti de Porc</b> <b>Petits pois à la Française</b> ***</p> <p align="center"><b>Salade d'oranges</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mettre en place son poste de travail</li> <li>▪ Marquer un potage Parmentier</li> <li>▪ Etuver des légumes</li> <li>▪ Glacer à blanc des légumes</li> <li>▪ Rôtir une pièce de viande</li> <li>▪ Réaliser un jus de rôti</li> <li>▪ Ciseler de la laitue</li> </ul>	
	<b>Vendredi: 24/10/08 &amp; Vendredi: 07/11/08</b>  <p align="center"><b>½ Avocat vinaigrette</b> ***</p> <p align="center"><b>Côte de porc Charcutière</b> <b>Haricots verts persillés</b> ***</p> <p align="center"><b>Crème renversée au caramel</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mettre en place son poste de travail</li> <li>▪ Sauter une viande blanche par déglçage</li> <li>▪ Utiliser un Produit semi élaboré (fonds)</li> <li>▪ Tailler en julienne</li> <li>▪ Cuire à l'anglaise</li> <li>▪ Réaliser un appareil à crème prise sucrée</li> <li>▪ Caraméliser un moule</li> </ul>	

**Prévision des menus de TRAVAUX PRATIQUES des 2 PRO 1 & 2**

Semaines & groupes	MENU / THEME	OBJECTIFS	Ma NOTE
	<p><b>Jeudi : 13/11/07</b></p> <p align="center"><b>Bouillon aux vermicelles</b> ***</p> <p align="center"><b>Pot au feu</b> ***</p> <p align="center"><b>Petits pots de crème vanille</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pocher départ à froid des pièces de viande</li> <li>▪ Marquer un Pot au feu</li> <li>▪ Décanter, passer au chinois, à l'étamine</li> <li>▪ Confectionner des petits pots de crème</li> <li>▪ Pocher au bain marie</li> </ul>	
Semaine 46 Groupe 1	<p><b>Vendredi: 14/11/07</b></p> <p align="center"><b>Menu « Brasserie »</b> ***</p> <p align="center"><b>Œuf mollet sur mesclun</b> ***</p> <p align="center"><b>Papillote de saumon beurre blanc</b></p> <p align="center"><b>Riz pilaf</b> ***</p> <p align="center"><b>Tarte Bourdaloue PAI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cuire des œufs en coquille : cuisson « mollet »</li> <li>▪ Parer, détailler un filet de saumon</li> <li>▪ Monter, garnir et cuire une papillote</li> <li>▪ Réaliser un beurre blanc</li> <li>▪ Mettre en place et valoriser un produit prêt à servir (Tarte) à l'assiette ou au plat</li> </ul>	
Semaine 47	<p><b>Jeudi : 20/11/08</b></p> <p>SOIREE PARENTS D'ELEVES MENU POUR 15€ A DEFINIR</p>	<p><b>Repas Parents d'élèves</b> <b>Menu « Beaujolais »</b></p>	
Semaine 47 Groupe 2	<p><b>Vendredi 21/11/2008</b></p> <p align="center"><b>Menu « Brasserie »</b> ***</p> <p align="center"><b>Œuf mollet sur mesclun</b> ***</p> <p align="center"><b>Papillote de saumon beurre blanc</b></p> <p align="center"><b>Riz Pilaf</b> ***</p> <p align="center"><b>Tarte Bourdaloue PAI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cuire des œufs en coquille : cuisson « mollet »</li> <li>▪ Parer, détailler un filet de saumon</li> <li>▪ Monter, garnir et cuire une papillote</li> <li>▪ Réaliser un beurre blanc</li> <li>▪ Mettre en place et valoriser un produit prêt à servir (Tarte) à l'assiette ou au plat</li> </ul>	
Semaine 48 Groupe 1	<p><b>Jeudi : 27/11/08 &amp; Jeudi: 04/12/08</b></p> <p align="center"><b>Friand (PAI)</b> ***</p> <p align="center"><b>Darne de saumon pochée beurre blanc</b></p> <p align="center"><b>Pommes vapeur</b> ***</p> <p align="center"><b>Crème caramel</b></p> <p align="center"><b>Palets aux raisins</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mettre en place son poste de travail</li> <li>▪ Parer et ficeler une darne</li> <li>▪ Cuire un légume à la vapeur</li> <li>▪ Confectionner un appareil crème prise</li> <li>▪ Réaliser un caramel</li> <li>▪ Pocher au bain marie</li> </ul>	
Semaine 49 Groupe2	<p><b>Vendredi: 28/11/07 &amp;Vendredi 05/12/08</b></p> <p align="center"><b>Potage Saint Germain</b> ***</p> <p align="center"><b>Poulet Rôti / Pommes bataille</b> ***</p> <p align="center"><b>Ananas Frais en gondole</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tailler une mirepoix</li> <li>▪ Préparer un bouquet garni</li> <li>▪ Cuire des légumes secs</li> <li>▪ Utiliser un produit semi élaboré (fonds)</li> <li>▪ Brider et Rôtir une volaille</li> <li>▪ Frire un élément en 2 temps</li> <li>▪ Réaliser une chantilly</li> <li>▪ Utiliser la poche à douille</li> <li>▪ Réaliser une sauce chocolat</li> <li>▪ Réaliser des quenelles</li> </ul>	
Semaine 50 Groupe 1	<p><b>Jeudi: 11/12/08 &amp; Jeudi: 18/12/08</b></p> <p align="center"><b>Tomate Monégasque</b> ***</p> <p align="center"><b>Poulet sauté chasseur</b></p> <p align="center"><b>Pommes forestières</b> ***</p> <p align="center"><b>Pêches flambées et glace vanille</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vider, épépiner une tomate</li> <li>▪ Détailler des lardons</li> <li>▪ Découper à cru une volaille</li> <li>▪ Sauter avec déglçage (volaille)</li> <li>▪ Mise en place et utilisation de la friture</li> <li>▪ Frire un élément en 2 temps</li> </ul>	
Semaine 51 Groupe 2	<p><b>Vendredi: 12/12/08 &amp; Vendredi : 19/12/08</b></p> <p align="center"><b>Quiche Lorraine</b> ***</p> <p align="center"><b>Côtelette d'agneau à l'ail</b></p> <p align="center"><b>Nouilles au beurre</b> ***</p> <p align="center"><b>Poires Belle Hélène</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Abaisser, foncer, pincer un cercle</li> <li>▪ Détailler, blanchir et sauter des lardons</li> <li>▪ Confectionner un appareil à flan salé</li> <li>▪ Sauter une viande</li> <li>▪ Cuire des pâtes industrielles</li> <li>▪ Confectionner une sauce par déglçage</li> </ul>	

**Prévision des menus de TRAVAUX PRATIQUES des 2 PRO 1 & 2**

Semaines & groupes	MENU / THEME	OBJECTIFS	Ma NOTE
Semaine 2 Groupe 1	<p><b>Jeudi: 08/01/2009 &amp; Jeudi: 15/01/2009</b></p> <p align="center"><b>Soupe à l'oignon</b> ***</p> <p align="center"><b>Blanquette de veau à l'ancienne</b> <b>Riz Créole</b> ***</p> <p align="center"><b>Salade de fruits</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tailler des légumes en paysanne</li> <li>▪ Détailler une pièce de viande</li> <li>▪ Pocher une viande</li> <li>▪ Confectionner un velouté</li> <li>▪ Glacer des petits oignons à blanc</li> <li>▪ Cuire un riz façon « créole »</li> </ul>	
Semaine 3 Groupe 2	<p><b>Vendredi: 09/01/2009 &amp; Vendredi: 16/01/2009</b></p> <p align="center"><b>Cocktail de crevettes</b> ***</p> <p align="center"><b>Estouffade de bœuf bourguignonne</b> <b>Gratin de macaroni</b> ***</p> <p align="center"><b>Tarte Alsacienne aux pommes</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Marquer un ragoût à brun</li> <li>▪ Escaloper et sauter des champignons</li> <li>▪ Cuire des pâtes sèches industrielles</li> <li>▪ Réaliser une sauce béchamel</li> <li>▪ Réaliser une pâte brisée, foncer, pincer, cuire</li> <li>▪ Confectionner un appareil à flan sucré</li> <li>▪ Glacer au sucre glace</li> </ul>	
Semaine 4 Groupe 1	<p><b>Jeudi: 22/01/2009 &amp; Jeudi: 29/01/2009</b></p> <p align="center"><b>Velouté Dubarry</b> ***</p> <p align="center"><b>Poulet cocotte Grand-mère</b> ***</p> <p align="center"><b>Pêche Melba</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Habiller une volaille en entrée</li> <li>▪ Tourner et rissoler des pommes cocottes</li> <li>▪ Détailler, blanchir et sauter des lardons</li> <li>▪ Poêler une volaille</li> <li>▪ Confectionner un fond de poêlage</li> </ul>	
Semaine 5 Groupe 2	<p><b>Vendredi : 23/01/2009 &amp; Vendredi : 30/01/2009</b></p> <p align="center"><b>Gnocchis à la Parisienne</b> ***</p> <p align="center"><b>Escalope Viennoise</b> <b>Petits pois à l'étuvée</b> ***</p> <p align="center"><b>Banane flambée</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Confectionner et pocher une pâte à choux</li> <li>▪ Confectionner une sauce béchamel</li> <li>▪ Gratiner au four</li> <li>▪ Paner à l'anglaise</li> <li>▪ Cuire un légume à l'étuvée</li> <li>▪ Sauter un élément pané</li> </ul>	
Semaine 6 Groupe 1	<p><b>Jeudi: 05/02/2009 &amp; Jeudi: 26/02/2009</b></p> <p align="center"><b>Cocktail crevettes et pamplemousse</b> ***</p> <p align="center"><b>Entrecôte double grillée Sauce Béarnaise</b> <b>Gratin dauphinois</b> ***</p> <p align="center"><b>Choux Chantilly</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Détailler en lamelles (utilisation de la mandoline)</li> <li>▪ Griller une pièce épaisse de viande rouge</li> <li>▪ Confectionner et cuire un gratin complet</li> <li>▪ Coucher des choux</li> <li>▪ Confectionner une crème Chantilly</li> </ul>	
Semaine 9 Groupe 2	<p><b>Vendredi: 06/02/2009 &amp; Vendredi: 27/02/2009</b></p> <p align="center"><b>Potage Crécy</b> ***</p> <p align="center"><b>Sauté de veau Marengo</b> <b>Pomme vapeur</b> ***</p> <p align="center"><b>Ananas frais au kirsch</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Emincer (poireaux) et blanchir (pois cassés)</li> <li>▪ Marquer, cuire et passer un potage à base de légumes secs</li> <li>▪ Marquer, cuire et terminer un ragoût à brun</li> <li>▪ Tourner des pommes vapeur</li> </ul>	
Semaine 10 Groupe 1	<p><b>Jeudi 05/03/2009 &amp; Jeudi 12/03/2009</b></p> <p align="center"><b>Coupe Florida</b> ***</p> <p align="center"><b>Navarin aux pommes</b> ***</p> <p align="center"><b>Génoise sauce anglaise</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Parer, détailler une épaule d'agneau</li> <li>▪ Marquer un ragoût à brun tomate</li> <li>▪ Confectionner et cuire une génoise</li> <li>▪ Confectionner une crème anglaise</li> <li>▪ Décorer au pochoir</li> </ul>	
Semaine 11 Groupe 2	<p><b>Vendredi 06/03/2009 &amp; Vendredi 13/03/2009</b></p> <p align="center"><b>Assiette de charcuteries</b> ***</p> <p align="center"><b>Filet de poisson Bonne Femme</b> <b>Endives braisées</b> <b>Riz pilaf</b> ***</p> <p align="center"><b>Tarte aux pommes</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Confectionner une pâte brisée</li> <li>▪ Abaisser, foncer, garnir et cuire une tarte</li> <li>▪ Pocher un poisson à court mouillement</li> <li>▪ Braiser des légumes</li> <li>▪ Glacer un plat sous la salamandre</li> </ul>	

**Prévision des menus de TRAVAUX PRATIQUES des 2 PRO 1 & 2**

Semaines & groupes	MENU / THEME	OBJECTIFS	Ma NOTE
Semaine 12 Groupe 1	<p><u>Jeudi 19/03/2009 &amp; Jeudi 26/03/2009</u></p> <p align="center">½ Avocat aux crevettes *** Truite meunière Méli-Mélo de légumes *** Dartois Poires amandes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Habiller un poisson rond</li> <li>▪ Tailler en bâtonnets</li> <li>▪ Hacher du persil</li> <li>▪ Sauter un poisson meunière</li> <li>▪ Cuire à l'anglaise un légume</li> <li>▪ Etuver un légume</li> <li>▪ Réaliser une crème d'amande</li> <li>▪ Utiliser un PAI (pâte feuilletée)</li> </ul>	
Semaine 13 Groupe 2	<p><u>Vendredi 20/03/2009 &amp; Vendredi 27/03/2009</u></p> <p align="center">Œufs farcis Chimay *** Contre filet rôti Pommes boulangères *** Pêches flambées aux amandes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cuire des œufs « dur »</li> <li>▪ Confectionner une duxelles sèche</li> <li>▪ Rôtir une pièce de viande rouge</li> <li>▪ Confectionner un jus de rôti</li> <li>▪ Braiser des pommes de terre</li> </ul>	
Semaine 14 Groupe 1	<p><u>Jeudi 02/04/2009 &amp; Jeudi 23/04/2009</u></p> <p align="center">Œufs pochés sur lit de salade et lardons *** Poulet grillé façon Américaine Pommes Gaufrette / tomate provençale *** Coupe Jack (Glace vanille PAI)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cuisson des œufs « pochés »</li> <li>▪ Confectionner un hors d'œuvre composé</li> <li>▪ Aplatir et griller une volaille</li> <li>▪ Détailler et frire des pommes gaufrettes</li> <li>▪ Confectionner une persillade</li> </ul>	
Semaine 17 Groupe 2	<p><u>Vendredi 03/04/2009 &amp; Vendredi 24/04/2009</u></p> <p align="center">Tarte à l'oignon *** Escalope Normande Riz créole *** Ananas flambé</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Confectionner une pâte brisée</li> <li>▪ Compoter des oignons</li> <li>▪ Abaisser, foncer, garnir et cuire une tarte</li> <li>▪ Sauter une pièce de viande blanche</li> <li>▪ Détailler et sauter des quartiers de pommes au beurre</li> <li>▪ Confectionner une sauce par déglacage</li> </ul>	
<b>PFE SECONDE PRO DU 27 AVRIL au 23 MAI 2009 semaine 18, 19, 20, 21</b>			
Semaine 22 Groupe 1	<p><u>Jeudi 28/05/2009 &amp; Jeudi 04/06/2009</u></p> <p align="center">Œuf à la Russe *** Carré de porc rôti Purée Saint Germain *** Pruneaux flambés glace vanille</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cuire une macédoine à l'anglaise</li> <li>▪ Confectionner une mayonnaise</li> <li>▪ Habiller un carré</li> <li>▪ Confectionner une purée de légume sec</li> <li>▪ Rôtir une pièce de viande blanche</li> <li>▪ Réaliser un jus de rôti</li> </ul>	
Semaine 23 Groupe 2	<p><u>Vendredi 29/05/2009 &amp; Vendredi 05/06/2009</u></p> <p align="center">Eventail d'avocat, crevette et pamplemousse *** Steak sauté Bercy Pommes pont – neuf *** Tarte en bande feuilletée aux abricots</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Détailler et frire des pommes Pont Neuf</li> <li>▪ Confectionner une sauce par déglacage</li> <li>▪ Confectionner une pâte feuilletée</li> <li>▪ Cuire une bande de tarte à blanc</li> <li>▪ Confectionner une crème pâtissière</li> <li>▪ Garnir et abricoter</li> </ul>	
Semaine 24 Groupe 1	<p align="center">Œuf mollet sur mesclun de salade *** Papillote de saumon Beurre à l'oseille *** Riz au lait</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cuire un œuf molet</li> <li>▪ Trier de la salade</li> <li>▪ Détailler des lardons</li> <li>▪ Cuire en papillote</li> <li>▪ Confectionner un beurre fondu</li> <li>▪ Cuire du riz pour entremet</li> <li>▪ Réaliser une crème anglaise</li> </ul>	
Semaine 25 Groupe 2	<p align="center">Melon rafraîchi *** Escalope de dinde sautée Haricots verts *** Choux à la crème</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Confectionner une crème pâtissière</li> <li>▪ Confectionner une pâte à choux</li> <li>▪ Coucher, cuire et garnir des choux</li> <li>▪ Glacer au fondant</li> </ul>	