|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Une image contenant texte  Description générée automatiquement | **BACPROCUIS 1A** | **Programmes 2022 - 2023** | **- Culture culinaire (CC)**  **- Atelier cuisine (AC)**  **- Production cuisine (PC)** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 12/09/22 | CC | ACCUEIL | Explications diverses : Organisation, diplôme, programme, les attentes …, distribution des livres |
|  | 13/09/22 | CC | Le personnel de cuisine |  |
| Semaine 1 | 14/09/22 | AC | Les cuisines : explications diverses : Hygiène, économat, organisation générale, déroulement d’un AC et d’un ATP, marche en avant, le gros matériel, le petit matériel | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Hygiene-des-mains>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Protocole-de-nettoyage-et-de,531>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Protocole-nettoyage-et-desinfection>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-mise-en-place-permanente>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Eplucher-et-laver-des-legumes>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Organiser-le-poste-de-travail-pour-tailler-des-legumes> |
|  | 16/09/22 | PC | Mise en place poste de travail  Les taillages  **Tomate Moscovite** | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Organiser-le-poste-de-travail-pour-tailler-des-legumes>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tailler-en-macedoine>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Monder-des-tomates>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sauce-Mayonnaise> |
|  |  |  |  |  |
|  | 19/09/22 | CC | La fiche technique et le bon d’économat 1 |  |
|  | 20/09/22 | CC | La fiche technique et le bon d’économat 2 |  |
| Semaine 2 | 21/09/22 | AC | **Tarte aux pommes** | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Pate-brisee-methode-inversee>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Pate-brisee-par-sablage>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Abaisser-et-foncer-des-cercles> |
|  | 23/09/22 | PC | **Œufs mollet Florentine** | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cuisson-des-oeufs-a-la-coque>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Roux-blond>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/La-sauce-bechamel>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Sauce-Mornay> |
|  |  |  |  |  |
|  | 3/10/22 | CC | Les matériels et leur fonctionnement |  |
|  | 4 10//22 | CC | Les locaux, le stockage, la marche en avant |  |
| Semaine 3 | 5/10/22 | AC | Les volailles : LE POULET  - Habiller un poulet  - Couper un poulet en 4  - Désosser une cuisse de volaille  - préparer des abattis de volaille | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Vider-une-volaille>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Habiller-une-volaille>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Decouper-une-volaille-a-cru-en>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decouper-une-volaille-a-cru-en,234>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Desosser-une-cuisse-de-volaille> |
|  | 7/10/22 | PC | **Poulet sauté chasseur**  **Pommes cocotte, oignons grelot glacés à brun et carottes glacés à blanc** | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Fond-brun-clair-de-volaille>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tourner-des-petits-legumes>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Glacer-des-petits-legumes-a-blanc>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Glacer-des-petits-oignons-a-brun> |
|  | 24/10/22 | CC | Les approvisionnements 1 |  |
|  | 25/10/22 | CC | Les approvisionnements 2 |  |
| Semaine 4  Pas  d’économat | 26/10/22 | C | **Pannequets aux fruits d’automne sauce caramel** | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-pate-a-crepes>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-sauce-caramel-a-la,740> |
|  | 28/10/22 | PC | **Assortiments de choux et éclairs** | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-pate-a-choux>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Coucher-a-la-poche-a-douilles>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-Chantilly>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-patissiere>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Garnir-des-choux-eclairs> |
|  |  |  |  |  |
|  | 21/11/22 | CC | Les Œufs |  |
|  | 22/11/22 | CC | Le lait et les produits laitiers |  |
| Semaine 5 | 23/11/22 | AC | **Œufs pochés façon Bourguignonne** | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Laver-des-champignons-de-Paris>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pocher-des-oeufs> |
|  | 25/11/22 | PC | **Veau Marengo, pommes Anglaises et pomme purée** | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fonds-brun-de-veau-traditionnel>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Glacer-des-petits-oignons-a-brun>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Pommes-a-l-anglaise>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Cuire-des-pommes-de-terre-a-l-anglaise> |
|  |  |  |  |  |
|  | 12/12/22 | CC | Les corps gras |  |
|  | 13/12/22 | CC | Les produits maraîcher et du verger |  |
| Semaine 6 | 14/12/22 | AC | **La pâte feuilletée**  **Tarte feuilletée aux fruits** | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-pate-feuilletee> |
|  | 16/12/22 | PC | **Tarte aux poires Amandine**  **Crème anglaise** | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Pate-brisee-methode-inversee>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Pate-brisee-par-sablage>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Realiser-un-foncage-de-tarte>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-d-amandes>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-anglaise> |
|  |  |  |  |  |
|  | 16/01/23 | CC | Les cuissons |  |
| Semaine 7 | 17/01/23 | CC | Les volailles |  |
|  | 18/01/23 | AC | **Beignets aux pommes et raisins secs à la Niçoise, crème anglaise au rhum** | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Organiser-le-poste-de-travail-pour-frire>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pate-a-frire>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-anglaise> |
|  | 20/01/23 | PC | Poulet rôti, pommes bonnes femmes | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Brider-une-volaille-pour-rotir> |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 6/02/23 | CC | Les potages et les hors-d ’œuvres |  |
| Semaine 8 | 7/02/23 | CC | Les fonds |  |
|  | 8/02/23 | AC | **Bisque de crustacés** | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-sauce-americaine> |
|  | 10/02/23 | PC | **Lapin à la niçoise – pâtes fraîches** | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decouper-un-lapin-a-cru> |
|  |  |  |  |  |
|  | 6/03/23 | CC | Les viande de boucherie | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-sauce-americaine> |
|  | 7/03/23 | CC | L’agneau et le veau |  |
| Semaine 9 | 8/03/23 | AC | **Mousse au chocolat** | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Mousse-au-chocolat-a-la-creme>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Pate-a-bombe> |
|  | 10/03/23 | PC | **Carré d’agneau en croûte d’herbes** | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Habiller-un-carre-d-agneau>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Rotir-un-carre-d-agneau>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Carre-d-agneau-persille-ou-en> |
|  |  |  |  |  |
|  | 27/03/23 | CC | Le bœuf |  |
| Semaine 10 | 28/03/23 | CC | Le porc et les abats |  |
|  | 29/03/23 | AC | **Dartois béchamel, poulet épinard** | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sauce-bechamel>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-pate-feuilletee> |
|  | 31/03/23 | PC | **Carré de porc rôti, pommes rissolées, flan de tomates** | https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Flan-de-legume |
|  |  |  |  |  |
|  | 1/05/23 | CC | **FERIE** |  |
|  | 2/05/23 | CC | Les poissons 1 |  |
| Semaine 11 | 3/05/23 | AC | **Quiche océane** | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pate-brisee-methode-inversee>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pate-brisee-par-sablage> |
|  | 5/05/22 | PC | **Julienne meunière, caviar d’aubergine à l’indienne** | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Soles-meuniere> |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  | 22/05/23 | CC | Les poissons 2 |  |
|  | 23/05/23 | CC | Les mollusques |  |
| Semaine 12 | 24/05/23 | AC | **Moules marinière, moules Poulette et moules au curry** | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Gratter-nettoyer-et-laver-des>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-des-moules-mariniere> |
|  | 26/05/23 | PC | **Filet de sole bonne femme** | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Habiller-une-sole-a-filets>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lever-des-filets-de-sole>  <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Filet-de-sole-Bonne-Femme> |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  | 12/06/23 | CC | Le gibier1 |  |
| Semaine 13 | 13/06/23 | CC | Le gibier 2 |  |
|  | 14/06/23 | AC | **Assortiments de légumes à la Grecque** | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Legumes-a-la-grecque> |
|  | 16/06/23 | PC | **Steak sauté Bercy, pommes Darphin** | <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Steaks-sautes-Bercy> |