

Classe 1C1 : du 5 sept au 09 sept 2016

Classe 1C2 : du 19 sept au 23 sept 2016

Formateur G1 : Patrick BONNAUD

Formateur G2 : Luc DORE



Contexte Professionnel	Vous débutez votre formation de cuisine au CFA Paul Augier, après la distribution des progressions en approvisionnement et travaux pratiques, vous découvrez les ateliers cuisine, le matériel, la coutellerie.
Situation Professionnelle	Votre tenue professionnelle étant règlementaire, vous organiserez votre poste de travail selon les consignes (Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à la production). Vous serez initié à un premier exercice concernant le traitement des légumes : épluchage, lavage, taillage, conditionnement. Vous apprendrez à mettre en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé, afin de prévenir les risques liés à l'activité en cuisine.

Activité	Compétences	Approvisionnement/Enseignements expérimentaux				Travaux Pratiques				
		Thème abordé		objectif(s) de la séance/travail demandé	Réf	Durée	Thème / Menu abordé		objectif(s) de la séance/travail demandé	Réf
ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire	COMPETENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	APPROVISIONNEMENT	Thème 11 - Les supports et les documents de production	11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc	Cahier Recettes	2H	Thème 16 - Les différentes techniques de cuisson et de préparation culinaires	TD9 Contrôler ses denrées	Cahier Recettes / Cuisine de référence	5H
				11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc				TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production		
								TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production		
								TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé		
ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner	COMPETENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production	ENSEIGNEMENTS EXPERIMENTAUX	Thème 18 - Les constituants de base de la matière vivante	18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact: de l'eau, de l'air, du sel, du sucre, de l'alcool, de la température, des micro-organismes, etc	Séance 1 : Présentation de la formation	Documents Formateur	2H	CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 1	TECHNIQUES CULINAIRES demandées	
								Le poste de travail	1.2 - Eplucher, laver, tailler des légumes	
								Le matériel	1.7 - Emincer des légumes	
								La coutellerie	1.8 - Tailler en mirepoix, en brunoise, en paysanne, en julienne, en bâtonnets, en macédoine	
								Les bases du taillage	1.9 - Ciseler	
								Les opérations de nettoyage		
								CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 2	TECHNIQUES CULINAIRES demandées	
								Le poste de travail	1.2 - Eplucher, laver, tailler des légumes	
								Le matériel	1.7 - Emincer des légumes	
								La coutellerie	1.8 - Tailler en mirepoix, en brunoise, en paysanne, en julienne, en bâtonnets, en macédoine	
Les bases du taillage	1.9 - Ciseler									
Les opérations de nettoyage										


Classe 1C1 : du 26 sept au 30 sept 2016

Classe 1C2 : du 10 oct au 14 oct 2016

Formateur G1 : Patrick BONNAUD

Formateur G2 : Luc DORE

CUISINE A THEME

Contexte Professionnel	HIPPOPOTAMUS : Vous postulez à une offre d'emploi pour un poste de commis de cuisine au Restaurant HIPPOPOTAMUS de Nice Centre. Hippopotamus est une chaîne de restaurants grills essentiellement présente en France avec un hippopotame comme logo, et appartenant aujourd'hui au Groupe Flo. Les horaires sont sans interruption de 11 h à 1 h et 7 jours sur 7.	 <p>NICE HIPPOPOTAMUS NICE CENTRE</p>
Situation Professionnelle	LA SITUATION 1 : Aujourd'hui, la découverte des locaux s'impose. Le chef de cuisine vous présente les différentes zones de production et vous explique le principe de la marche en avant. Au garde manger vous réalisez des mises en place pour la confection d'une salade niçoise. Côté Pâtisserie le chef prend le temps de vous initier à la réalisation des pâtes fraîches. Il vous demande de mettre en place et maintenir en état votre espace de travail	

Activité	Compétences	Approvisionnement/Enseignements expérimentaux			Travaux Pratiques		
		Thème abordé	objectif(s) de la séance/travail demandé	RéfDurée	Thème / Menu abordé	objectif(s) de la séance/travail demandé	RéfDurée
ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire	COMPETENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	APPROVISIONNEMENT Thème 11 - Les supports et les documents de production	11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc	Cahier Recettes 2H	Thème 16 - Les différentes techniques de cuisson et de préparation culinaires	TD9 Contrôler ses denrées	Cahier Recettes / Cuisine de référence 5H
			11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc			TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production	
						TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production	
						TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé	
ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner	COMPETENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production	ENSEIGNEMENTS EXPERIMENTAUX Thème 18 - Les constituants de base de la matière vivante	18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact: de l'eau, de l'air, du sel, du sucre, de l'alcool, de la température, des micro-organismes, etc	Documents Formateur 2H	CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 1	TECHNIQUES CULINAIRES demandées	Cahier Recettes / Cuisine de référence 5H
						1.2 - Eplucher, laver, tailler des légumes	
					Salade Niçoise	1.13 - Détailler de la viande	
					Escalope façon Cordon bleu	1.17 - Paner à l'anglaise	
					Pâtes Fraîches	2.3 - Sauter - Sauter déglacer	
						5. Pâtisseries: Pâtes	
					CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 2	TECHNIQUES CULINAIRES demandées	
						1.2 - Eplucher, laver, tailler des légumes	
					Poulet sauté Chasseur	5.3 - Réaliser une pâte brisée	
					Pommes cocottes	1.12 - Découper une volaille à cru	
Tarte Bourdaloue	1.6 - Tourner des légumes						
	3.3 - Réaliser un fond de volaille						
	4.8 - Réaliser une crème d'amande						

Classe 1C1 : du 17 oct au 21 oct 2016

Classe 1C2 : du 14 nov au 18 nov 2016

Formateur G1 : Patrick BONNAUD

Formateur G2 : Luc DORE

CUISINE D'HOTEL INTERNATIONAL

SAINT-JEAN-CAP-FERRAT



LE GRAND HOTEL CAP FERRAT

Contexte Professionnel	GRAND HÔTEL DU CAP : Vous êtes embauché pour la saison au Grand Hôtel du Cap Ferrat Hôtel 5 étoiles (palace). Luxueuse propriété avec chambres élégantes (certaines avec vue sur mer), prestigieux restaurant, piscine et spa. L'hôtel dispose de trois restaurants : le Cap restaurant gastronomique, étoilé au guide Michelin, la Véranda jusqu'au très chic Club Dauphin du bord de mer.
Situation Professionnelle	Le second de cuisine vous présente les affichages obligatoires dans l'établissement, il vous explique comment entretenir les locaux, un protocole de nettoyage est affiché dans la cuisinerie. Le soin apporté à sa tenue est également essentiel. En cuisine vous découvrirez différents produits et plus précisément le lapin qui sera traité en ragoût à blanc. Le second va utiliser et mettre en valeur des produits de notre région, il prépare une daube provençale, le second vous demande de prendre des notes sur votre cahier de cuisine et de photographier avec votre smartphone les phases de préparation.

Activité	Compétences	Approvisionnement/Enseignements expérimentaux			Travaux Pratiques					
		Thème abordé	objectif(s) de la séance/travail demandé	Réf	Durée	Thème / Menu abordé	objectif(s) de la séance/travail demandé	Réf	Durée	
ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire	COMPETENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	APPROVISIONNEMENT	Thème 11 - Les supports et les documents de production	11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc	Cahier Recettes	2H	Thème 16 - Les différentes techniques de cuisson et de préparation culinaires	TD9 Contrôler ses denrées	Cahier Recettes / Cuisine de référence	5H
				11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc				TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production		
								TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production		
								TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé		
ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner	COMPETENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production	ENSEIGNEMENTS EXPERIMENTAUX	Thème 18 - Les constituants de base de la matière vivante	18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact: de l'eau, de l'air, du sel, du sucre, de l'alcool, de la température, des micro-organismes, etc	Documents Formateur	2H	CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 1	TECHNIQUES CULINAIRES demandées	Cahier Recettes / Cuisine de référence	5H
								1.2 - Eplucher, laver, tailler des légumes		
								1.8 - Tailler en mirepoix, en brunoise, en paysanne, en julienne, en bâtonnets, en macédoine		
							Lapin aux olives et champignons	1.12 - Découper une volaille à cru		
							Gratin de Pomme de terre	2.8 - Cuire en ragoût		
							Tarte aux pommes	1.1 - Peser et mesurer		
								5.3 - Réaliser une pâte brisée		
							CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 2	TECHNIQUES CULINAIRES demandées		
								1.8 - Tailler en : mirepoix, brunoise, paysanne, julienne, bâtonnets, macédoine		
								1.13 - Détailler de la viande		
Estouffade de Bœuf Provençale	1.11 - Monder et concasser									
Tagliatelles	2.8 - Cuire en ragoût									
Mousse au chocolat crumble noisette	3.7 - Réaliser une sauce brune									
	4. Pâtisseries: Appareils, crèmes, sauces, coulis									

Classe 1C1 : du 21 nov au 25 nov 2016

Classe 1C2 : du 05 déc au 09 déc 2016

Formateur G1 : Patrick BONNAUD

Formateur G2 : Luc DORE

CUISINE D'HOTEL INTERNATIONAL

NICE

LE HYATT REGENCY NICE
PALAIS DE LA MEDITERRANEE

Contexte Professionnel	HYATT REGENCY PALAIS DE LA MEDITERRANEE (Nice) : Vous travaillez depuis deux jours dans les cuisines de l'hôtel (178 chambres et 9 suites). Vous découvrez la carte du restaurant "bistrot chic". On vous précise également que l'établissement travaille beaucoup à l'organiser d'événements, de conférences internationales, de soirées mondaines et mariages.
Situation Professionnelle	Après avoir réceptionné la livraison du poisson, on vous demande de le conditionner et de le stocker selon le protocole. Le chef vous explique comment habiller et découper un poisson rond. Lors de la cuisson du poisson le chef vous explique les transformations physico-chimiques qui s'opèrent. En pâtisserie vous serez initié à l'élaboration de la pâte feuilletée. Il vous demandera d'être vigilant sur l'utilisation que vous ferez des supports et outils numériques de l'entreprise (fiches techniques de fabrication)

Activité	Compétences	Approvisionnement/Enseignements expérimentaux			Travaux Pratiques						
		Thème abordé	objectif(s) de la séance/travail demandé	Réf	Durée	Thème / Menu abordé	objectif(s) de la séance/travail demandé	Réf	Durée		
ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire	COMPETENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	APPROVISIONNEMENT	Thème 11 - Les supports et les documents de production	11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc	Cahier Recettes	2H	Thème 16 - Les différentes techniques de cuisson et de préparation culinaires	TD9 Contrôler ses denrées	Cahier Recettes / Cuisine de référence	5H	
				11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc				TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production			
								TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production			
								TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé			
ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner	COMPETENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production	ENSEIGNEMENTS EXPERIMENTAUX	Thème 18 - Les constituants de base de la matière vivante	18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact: de l'eau, de l'air, du sel, du sucre, de l'alcool, de la température, des micro-organismes, etc	Documents Formateur	2H	CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 1	TECHNIQUES CULINAIRES demandées	Cahier Recettes / Cuisine de référence	5H	
								5.3 - Réaliser une pâte brisée			
								Quiche à l'oignon			1.7 - Emincer des légumes
								Darne de saumon grillée grand mère			1.15 - Habiller, détailler, désarêter et fileter un poisson rond
								Garniture grand mère			2.1 - Griller, snacker des pièces
											3.11 - Réaliser un jus de rôti
								CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 2			TECHNIQUES CULINAIRES demandées
								Potage Julienne Darblay			1.8 - Tailler en : mirepoix, brunoise, paysanne, julienne, bâtonnets, macédoine
								Magret de canard au poivre vert pommes croquettes			2.3 - Sauter - Sauter déglacer
								Pithiviers			1.17 - Paner à l'anglaise
	5.4 - Réaliser une pâte feuilletée										
	4.8 - Réaliser une crème d'amande										

Classe 1C1 : du 12 déc au 16 déc 2016

Classe 1C2 : du 09 jan au 13 jan 2017

Formateur G1 : Patrick BONNAUD

Formateur G2 : Luc DORE

CUISINE TRADITIONNELLE

NICE



LES SENS

Contexte Professionnel	LES SENS (Nice) : Vous travaillez dans ce restaurant, le chef vous recoit et vous présente une cuisine raffinée (menu de la semaine, menu du moment) respectueuse des produits de saison et attachée à notre région. Le restaurant est doté d'une salle privative pour les groupes et séminaires
Situation Professionnelle	Le chef vous demande de préparer le repas du personnel : au menu la blanquette de veau et son riz pilaf. Le second travaille le poisson, il vous explique sa fiche de poste. Le chef vous demande de prendre des notes sur votre cahier de cuisine et de photographier avec votre smartphone les phases de préparation. Un rappel est fait sur la bonne utilisation des produits d'entretien.

Activité	Compétences	Approvisionnement/Enseignements expérimentaux			Travaux Pratiques						
		Thème abordé	objectif(s) de la séance/travail demandé	RéfDurée	Thème / Menu abordé	objectif(s) de la séance/travail demandé	RéfDurée				
ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire	COMPETENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	APPROVISIONNEMENT	Thème 11 - Les supports et les documents de production	11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc	Cahier Recettes	2H	Thème 16 - Les différentes techniques de cuisson et de préparation culinaires	TD9 Contrôler ses denrées	Cahier Recettes / Cuisine de référence	5H	
				11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc				TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production			
							TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production				
							TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé				
ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner	COMPETENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production	ENSEIGNEMENTS EXPERIMENTAUX	Thème 18 - Les constituants de base de la matière vivante	18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact: de l'eau, de l'air, du sel, du sucre, de l'alcool, de la température, des micro-organismes, etc	Documents Formateur	2H	CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 1	TECHNIQUES CULINAIRES demandées	Cahier Recettes / Cuisine de référence	5H	
								1.1 - Peser et mesurer			
								Duchesse de Saumon			5.6 - Réaliser une pâte à choux
								Blanquette de veau au lait de coco			1.13 - Détailler de la viande
								Riz Pilaf			2.6 - Pocher
											3.1 - Lier à base d'amidon, à base de matière grasse, par réduction - Lier à la purée de légumes - Lier aux protéines
											2.11 - Cuire du riz, de la semoule, des céréales, etc
								CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 2			TECHNIQUES CULINAIRES demandées
											1.15 - Habiller, détailler, désarêter et fileter un poisson rond
								Tartare de saumon et blinis			5.2 - Réaliser une pâte à crêpes
Filet de truite à l'anis,	2.9 - Cuire à la vapeur										
Bohémienne de légume, pommes à l'anglaise	1.8 - Tailler en : mirepoix, brunoise, paysanne, julienne, bâtonnets, macédoine										
	1.6 - Tourner des légumes										
	3.5 - Réaliser une sauce de type vin blanc										

Classe 1C1 : du 16 jan au 20 jan 2017

Classe 1C2 : du 30 jan au 03 fév 2017

Formateur G1 : Patrick BONNAUD

Formateur G2 : Luc DORE

CUISINE TRADITIONNELLE

NICE



LE BISTROT GOURMAND

Contexte Professionnel	LE BISTROT GOURMAND (Nice) : Le Chef vous explique "ici je propose chaque jour des suggestions, en fonction de mes envies et des beaux produits trouvés au marché. Ces suggestions s'ajoutent à la Carte, le midi comme le soir. J'ai créé également le menu Légende en 6 services qui permet aux gourmets de faire le tour du monde de ma cuisine."
Situation Professionnelle	Vous êtes en pâtisserie depuis votre arrivée dans l'entreprise, vous avez appris à réaliser des taillages de fruits frais, réaliser les crèmes de base, vous allez maintenant être initié à la réalisation de la pâte feuilletée. On vous demande également de préparer une pâte brisée salée pour la réalisation d'une quiche à l'oignon. On vous demande de réaliser avec précision les pesées et mesures en respectant les procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité . Un rappel est fait sur la bonne utilisation des différents équipements en pâtisserie

Activité	Compétences	Approvisionnement/Enseignements expérimentaux				Travaux Pratiques				
		Thème abordé		objectif(s) de la séance/travail demandé	Réf	Durée	Thème / Menu abordé		objectif(s) de la séance/travail demandé	Réf
ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire	COMPETENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	APPROVISIONNEMENT	Thème 11 - Les supports et les documents de production	11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc	Cahier Recettes	2H	Thème 16 - Les différentes techniques de cuisson et de préparation culinaires	TD9 Contrôler ses denrées	Cahier Recettes / Cuisine de référence	5H
				11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc				TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production		
								TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production		
								TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé		
ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner	COMPETENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production	ENSEIGNEMENTS EXPERIMENTAUX	Thème 18 - Les constituants de base de la matière vivante	18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact: de l'eau, de l'air, du sel, du sucre, de l'alcool, de la température, des micro-organismes, etc	Documents Formateur	2H	CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 1	TECHNIQUES CULINAIRES demandées	Cahier Recettes / Cuisine de référence	5H
							Potage Julienne Darblay	1.8 - Tailler en : mirepoix, brunoise, paysanne, julienne, bâtonnets, macédoine		
							Magret de canard au poivre vert pommes croquettes	2.3 - Sauter - Sauter déglacer		
							Pithiviers	1.17 - Paner à l'anglaise		
								1.1 - Peser et mesurer		
								5.4 - Réaliser une pâte feuilletée		
								4.8 - Réaliser une crème d'amande		
							CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 2	TECHNIQUES CULINAIRES demandées		
							Quiche à l'oignon	5.3 - Réaliser une pâte brisée		
							Darne de saumon grillée grand mère	1.7 - Emincer des légumes		
Garniture grand mère	1.15 - Habiller, détailler, désarêter et fileter un poisson rond									
	2.1 - Griller, snacker des pièces									
	3.11 - Réaliser un jus de rôti									

Classe 1C1 : du 06 fév au 10 fév 2017

Classe 1C2 : du 06 mars au 10 mars 2017

Formateur G1 : Patrick BONNAUD

Formateur G2 : Luc DORE

BRASSERIE

MOUANS SARTOUX



LE CAFE TERRASSE

Contexte Professionnel LE CAFE TERRASSE (Mouans Sartoux) : Vous êtes depuis 6 mois en cuisine dans cette jolie brasserie située au coeur du village, le restaurant est ouvert tous les jours de 7 heures à minuit. A la carte sont proposés de larges choix de salades, de viandes, de burgers, de poissons et crustacés, de pâtes et de spécialités lyonnaises et niçoises.

Situation Professionnelle Le chef a fait rentrer des poulets effilés, c'est exceptionnel car le concept de restauration impose plutôt des produits déjà piécés. Il vous demande de les habiller et de les découper à cru. Il vous demande de prendre des notes sur l'application des procédures de désinfection et de décontamination. Vous devez également réaliser un fond brun de volaille. Il vous explique la cuisson pochée d'une viande, il vous demande de prendre des notes afin de bien intégrer les techniques culinaires. Une dégustation est organisée en fin de préparation, il vous demande d'apporter des actions correctives éventuelles.

Activité	Compétences	Approvisionnement/Enseignements expérimentaux			Travaux Pratiques					
		Thème abordé	objectif(s) de la séance/travail demandé	RéfDurée	Thème / Menu abordé	objectif(s) de la séance/travail demandé	RéfDurée			
ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire	COMPETENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	APPROVISIONNEMENT	Thème 11 - Les supports et les documents de production	11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc	Cahier Recettes	2H	Thème 16 - Les différentes techniques de cuisson et de préparation culinaires	TD9 Contrôler ses denrées	Cahier Recettes / Cuisine de référence	5H
				11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc				TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production		
								TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production		
								TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé		
ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner	COMPETENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production	ENSEIGNEMENTS EXPERIMENTAUX	Thème 18 - Les constituants de base de la matière vivante	18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact: de l'eau, de l'air, du sel, du sucre, de l'alcool, de la température, des micro-organismes, etc	Documents Formateur	2H	CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 1	TECHNIQUES CULINAIRES demandées	Cahier Recettes / Cuisine de référence	5H
								1.2 - Eplucher, laver, tailler des légumes		
								5.3 - Réaliser une pâte brisée		
							Poulet sauté Chasseur	1.12 - Découper une volaille à cru		
							Pommes cocottes	1.6 - Tourner des légumes		
							Tarte Bourdaloue	3.3 - Réaliser un fond de volaille		
								4.8 - Réaliser une crème d'amande		
							CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 2	TECHNIQUES CULINAIRES demandées		
								1.1 - Peser et mesurer		
							Duchesse de Saumon	5.6 - Réaliser une pâte à chou		
							Blanquette de veau au lait de coco	1.13 - Détailler de la viande		
							Riz Pilaf	2.6 - Pocher		
	3.1 - Lier à base d'amidon, à base de matière grasse, par réduction - Lier à la purée de légumes - Lier aux protéines									
	2.11 - Cuire du riz, de la semoule, des céréales, etc									

Classe 1C1 : du 13 mars au 17 mars 2017

Classe 1C2 : du 27 mars au 31 mars 2017

Formateur G1 : Patrick BONNAUD

Formateur G2 : Luc DORE

BRASSERIE

NICE



BRASSERIE LE GARNIER

Contexte Professionnel	LE GAMBETTA (Nice) :Le Gambetta rappelle les authentiques brasseries parisiennes d'antan. Situé au coeur du marché de la Libération, sa bonne réputation n'est plus à faire. La carte met notamment à l'honneur des produits de la mer à la fraîcheur incontestable : loup, moules, dorade fraîche entière et pasta de Leon, sans oublier les merveilleux plateaux de crustacés et de fruits de mer. Côté sucré les desserts sont maison.
Situation Professionnelle	En cuisine vous découvrez différents produits et plus précisément le lapin qui sera traité en ragoût à blanc . Le second prépare une daube provençale pour le lendemain en plat du jour. Il vous demande de prendre des notes sur votre cahier de cuisine et de photographier avec votre smartphone les phases de préparation et de bien repérer l' utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités niçoises.

Activité	Compétences	Approvisionnement/Enseignements expérimentaux			Travaux Pratiques						
		Thème abordé	objectif(s) de la séance/travail demandé	Réf	Durée	Thème / Menu abordé	objectif(s) de la séance/travail demandé	Réf	Durée		
ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire	COMPETENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	APPROVISIONNEMENT	Thème 11 - Les supports et les documents de production	11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc	Cahier Recettes	2H	Thème 16 - Les différentes techniques de cuisson et de préparation culinaires	TD9 Contrôler ses denrées	Cahier Recettes / Cuisine de référence	5H	
				11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc				TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production			
								TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production			
								TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé			
ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner	COMPETENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production	ENSEIGNEMENTS EXPERIMENTAUX	Thème 18 - Les constituants de base de la matière vivante	18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact: de l'eau, de l'air, du sel, du sucre, de l'alcool, de la température, des micro-organismes, etc	Documents Formateur	2H	CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 1	TECHNIQUES CULINAIRES demandées	Cahier Recettes / Cuisine de référence	5H	
								1.8 - Tailler en : mirepoix, brunoise, paysanne, julienne, bâtonnets, macédoine			
								1.13 - Détailler de la viande			
								Estouffade de Bœuf Provençale			1.11 - Monder et concasser
								Tagliatelles			2.8 - Cuire en ragoût
								Mousse au chocolat crumble noisette			3.7 - Réaliser une sauce brune
											4. Pâtisseries: Appareils, crèmes, sauces, coulis
								CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 2			TECHNIQUES CULINAIRES demandées
											1.2 - Eplucher, laver, tailler des légumes
											1.8 - Tailler en mirepoix, en brunoise, en paysanne, en julienne, en bâtonnets, en macédoine
Lapin aux olives et champignons	1.12 - Découper une volaille à cru										
Gratin de Pomme de terre	2.8 - Cuire en ragoût										
Tarte aux pommes	1.1 - Peser et mesurer										
	5.3 - Réaliser une pâte brisée										

Classe 1C1 : du 03 avril au 07 avril 2017

Classe 1C2 : du 02 mai au 05 mai 2017

Formateur G1 : Patrick BONNAUD

Formateur G2 : Luc DORE

CUISINE MEDITERRANEENNE

VILLEFRANCHE/MER



L'OURSIN BLEU

Contexte Professionnel	L'OURSIN BLEU (Villefranche sur mer) : Paul un nouvel apprenti arrive sur le port face à la rade de Villefranche, il pénètre dans le restaurant et découvre un intérieur à l'esprit marin, le Chef l'accueille et lui explique ce qu'il sera amené à faire en cuisine "nous proposons une cuisine fraîche et savoureuse, nous travaillons beaucoup le poisson, nous sommes très rigoureux sur le choix des produits."
Situation Professionnelle	Le chef réceptionne le poisson, il le conditionne suivant un protocole strict. Il vous demande de venir l'aider sur la préparation du tartare de saumon et le filetage des truites. Il vous demande également de prévoir le repas du personnel : escalope cordon bleu, pâtes. Vous devez vérifier le choix pertinent du matériel de dressage, la mise en valeur des mets, le soin apporté au dressage, le respect des températures. Le chef vous explique comment il s'approvisionne et comment il travaille avec l'ensemble de ses fournisseurs.

Activité	Compétences	Approvisionnement/Enseignements expérimentaux				Travaux Pratiques				
		Thème abordé		objectif(s) de la séance/travail demandé	Réf	Durée	Thème / Menu abordé		objectif(s) de la séance/travail demandé	Réf
ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire	COMPETENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	APPROVISIONNEMENT	Thème 11 - Les supports et les documents de production	11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc	Cahier Recettes	2H	Thème 16 - Les différentes techniques de cuisson et de préparation culinaires	TD9 Contrôler ses denrées	Cahier Recettes / Cuisine de référence	5H
				11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc				TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production		
								TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production		
								TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé		
ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner	COMPETENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production	ENSEIGNEMENTS EXPERIMENTAUX	Thème 18 - Les constituants de base de la matière vivante	18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact: de l'eau, de l'air, du sel, du sucre, de l'alcool, de la température, des micro-organismes, etc	Documents Formateur	2H	CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 1	TECHNIQUES CULINAIRES demandées	Cahier Recettes / Cuisine de référence	5H
								1.15 - Habiller, détailler, désarêter et fileter un poisson rond		
							Tartare de saumon et blinis	5.2 - Réaliser une pâte à crêpes		
							Filet de truite à l'anis,	2.9 - Cuire à la vapeur		
							Bohémienne de légume, pommes à l'anglaise	1.8 - Tailler en : mirepoix, brunoise, paysanne, julienne, bâtonnets, macédoine		
								1.6 - Tourner des légumes		
								3.5 - Réaliser une sauce de type vin blanc		
							CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 2	TECHNIQUES CULINAIRES demandées		
								1.2 - Eplucher, laver, tailler des légumes		
							Salade Niçoise	1.13 - Détailler de la viande		
Escalope façon Cordon bleu	1.17 - Paner à l'anglaise									
Pâtes Fraîches	2.3 - Sauter - Sauter déglacer									
	5. Pâtisseries: Pâtes									

Classe 1C1 : du 08 mai au 12 mai 2017

Classe 1C2 : du 22 mai au 24 mai 2017

Formateur G1 : Patrick BONNAUD

Formateur G2 : Luc DORE

CUISINE MEDITERRANEENNE

ANTIBES



LES PÊCHEURS

Contexte Professionnel	LES PECHEURS (Antibes) : Vous êtes commis de cuisine depuis 2 mois. Le Chef lance sa nouvelle carte et l'explique à la brigade. " Vous le savez ma cuisine navigue entre tradition gastronomique Française et le répertoire Méditerranéen le plus authentique : " Le poisson est à l'honneur sur la carte j'ai souhaité dépayser le client en imaginant des saveurs aux accents exotiques."
Situation Professionnelle	Si le restaurant est principalement tourné vers une cuisine de la mer, la viande tient ici une place non négligeable. Le second vous initie à la réalisation d'un braisage et d'un ragoût à brun. Il vous demande d'évaluer la qualité de vos préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements). Les produits seront stockés sous vide pour être utilisés plus tard, il vous explique les risques de bio-contamination, et fait un rappel sur les DLC et DLUO. Vous serez donc amené à mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé.

Activité	Compétences	Approvisionnement/Enseignements expérimentaux			Travaux Pratiques						
		Thème abordé	objectif(s) de la séance/travail demandé	Réf	Durée	Thème / Menu abordé	objectif(s) de la séance/travail demandé	Réf	Durée		
ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire	COMPETENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	APPROVISIONNEMENT	Thème 11 - Les supports et les documents de production	11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc	Cahier Recettes	2H	Thème 16 - Les différentes techniques de cuisson et de préparation culinaires	TD9 Contrôler ses denrées	Cahier Recettes / Cuisine de référence	5H	
				11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc				TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production			
								TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production			
								TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé			
ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner	COMPETENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production	ENSEIGNEMENTS EXPERIMENTAUX	Thème 18 - Les constituants de base de la matière vivante	18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact: de l'eau, de l'air, du sel, du sucre, de l'alcool, de la température, des micro-organismes, etc	Documents Formateur	2H	CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 1	TECHNIQUES CULINAIRES demandées	Cahier Recettes / Cuisine de référence	5H	
								1.15 - Habiller, détailler, désarêter et fileter un poisson rond			
								Tarte fine à la tomate et au chèvre			5.2 - Réaliser une pâte à crêpes
								Sauté de veau Marengo			2.9 - Cuire à la vapeur
								Pomme château			1.8 - Tailler en : mirepoix, brunoise, paysanne, julienne, bâtonnets, macédoine
											1.6 - Tourner des légumes
											3.5 - Réaliser une sauce de type vin blanc
								CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 2			TECHNIQUES CULINAIRES demandées
											1.1 - Peser et mesurer
								Gnocchis parisienne courgettes et crevettes			5.6 - Réaliser une pâte à chou
								Osso-bucco et risotto milanaise			1.8 - Tailler en : mirepoix, brunoise, paysanne, julienne, bâtonnets, macédoine
											2.8 - Cuire en ragoût
	2.11 - Cuire du riz, de la semoule, des céréales, etc										
	3.7 - Réaliser une sauce brune										

Classe 1C1 : du 29 mai au 02 juin 2017

Classe 1C2 : du 12 juin au 16 juin 2017

Formateur G1 : Patrick BONNAUD

Formateur G2 : Luc DORE

TRAITEUR

VALBONNE

FRAGRANCE CULINAIRE
Cuisine bistro-moderne

Contexte Professionnel	Le Fragon'Art Culinaire est un restaurant bistro-moderne plein de charme et de convivialité. Gladys et François vous accueillent en plein cœur de Garbejaire, sur le cours Fragonard. Des formules rapides et équilibrées sont proposées chaque jour en fonction du marché. Plats du jour, salades du moment, sandwiches originaux, dans un décor chaleureux et un service rapide et soigné. La maison propose également un service traiteur de grande qualité : Pauses salées ou sucrées Plateaux repas et formules Cass'Croute FG Cocktails « déjeunatoires ou dîners »
Situation Professionnelle	Le chef vous demande de réceptionner les livraisons du matin en vérifiant les quantités, les étiquetages, les températures. Il vous demande ensuite de rejoindre l'espace pâtisserie, à l'ordre du jour : feuilletage et pâte à choux. Vous devrez : être rigoureux sur le contrôle qualitatif des denrées, réalisation avec précision les pesées et les mesures, respecter les procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité, organiser de façon rationnelle votre poste de travail.

Activité	Compétences	Approvisionnement/Enseignements expérimentaux			Travaux Pratiques					
		Thème abordé	objectif(s) de la séance/travail demandé	Réf	Durée	Thème / Menu abordé	objectif(s) de la séance/travail demandé	Réf	Durée	
ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire	COMPETENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	APPROVISIONNEMENT	Thème 11 - Les supports et les documents de production	11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc	Cahier Recettes	2H	Thème 16 - Les différentes techniques de cuisson et de préparation culinaires	TD9 Contrôler ses denrées	Cahier Recettes / Cuisine de référence	5H
				11.1 La fiche technique: matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc				TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production		
								TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production		
								TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé		
ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner	COMPETENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production	ENSEIGNEMENTS EXPERIMENTAUX	Thème 18 - Les constituants de base de la matière vivante	18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact: de l'eau, de l'air, du sel, du sucre, de l'alcool, de la température, des micro-organismes, etc	Documents Formateur	2H	CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 1	TECHNIQUES CULINAIRES demandées	Cahier Recettes / Cuisine de référence	5H
								1.1 - Peser et mesurer		
							Gnocchis parisienne courgettes et crevettes	5.6 - Réaliser une pâte à choux		
							Osso-bucco et risotto milanaise	1.8 - Tailler en : mirepoix, brunoise, paysanne, julienne, bâtonnets, macédoine		
								2.8 - Cuire en ragoût		
								2.11 - Cuire du riz, de la semoule, des céréales, etc		
								3.7 - Réaliser une sauce brune		
							CLASSE: 1C1 / 1C2 GROUPE 2	TECHNIQUES CULINAIRES demandées		
								1.15 - Habiller, détailler, désarêter et fileter un poisson rond		
							Tarte fine à la tomate et au chèvre	5.2 - Réaliser une pâte à crêpes		
Sauté de veau Marengo	2.9 - Cuire à la vapeur									
Pomme château	1.8 - Tailler en : mirepoix, brunoise, paysanne, julienne, bâtonnets, macédoine									
	1.6 - Tourner des légumes									
	3.5 - Réaliser une sauce de type vin blanc									