

# STRATEGIE GLOBALE Terminale CAP CUISINE & CS HCR

Calendrier de formation 2023

*li (c) f gumarac*

	FEVRIER			MARS			AVRIL						
	S7	S8	S9	S10	S11	S12	S13	S14	S15	S16	S17		
<b>AXE 1</b> Restauration régionale et DOM TOM	S6	MEP organisation TP / AE			Restauration interne ALP			Vacances de Pâques			Table du Broussard	PFMP 1	
	Pré rentrée	Rentrée des élèves	MEP Ateliers	MEP Ateliers	Marmite Créole	Brasserie de l'est	Table du Sud-Ouest	Terrasse en Sud est					
<b>AXE 2</b> Restauration Ethnique	MAI			JUIN			JUILLET						
	S18	S19	S20	S21	S22	S23	S24	S25	S26	S27	S28	S29	S30
	PFMP 1	Restaurant ouvert		Vacances		Restaurant ouvert		Restaurant ouvert		Portugal	Asie	Inde	USA
<b>AXE 3</b> Restauration Gastronomique	AOÛT			SEPTEMBRE			OCTOBRE						
	S31	S32	S33	S34	S35	S36	S37	S38	S39	S40	S41	S42	S43
	Chef d'œuvre	Vacances		Restaurant ouvert		PFMP 2		Restaurant ouvert		Vacances		Chef d'œuvre	
	2 <sup>ème</sup> Rue piétonne			1 <sup>ère</sup> Rue piétonne		Maghreb		En entreprise		Octobre rose		JPO	
<b>CCF</b> Chef d'œuvre	NOVEMBRE			DECEMBRE			DATES ET JOURS FÉRIÉS						
	S44	S45	S46	S47	S48	S49	S50	Fête du travail : Lundi 01 mai			Fête nationale : Vendredi 14 juillet		
	Restaurant ouvert		Restaurant ouvert		Restaurant ouvert		Restaurant ouvert		Fête nationale : Mercredi 01 novembre				
	CCF EP2 S2		Centre de formation		Centre de formation		Centre de formation		Ascension : Jeudi 18 mai		Toussaints : Mercredi 01 novembre		

CUISINE	CS HCR
<ul style="list-style-type: none"> <li>EP1 : 2 à 4 évaluations significatives TK/GA/SA + entretien professionnel</li> <li>EP2 : S2 année 2 - Phase écrite ordonnancement simple + 2 recettes imposées (entrée ou dessert =&gt; au moins une pâte de base + plat et garnitures) + compte-rendu activité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>EP1 : 2 à 4 évaluations significatives TK/GA/SA + entretien professionnel</li> <li>EP2 : dans le courant de l'année 2, 1 situation contenant 3 activités professionnelles emblématiques, à organiser dans le cadre des séances pédagogiques classiques, au fur et à mesure de l'acquisition des compétences.</li> </ul> <p>En fonction de l'habileté des élèves, l'ordre des activités emblématiques ne sera pas le même. Un bilan de compétences en entreprise en fin de formation.</p>

# STRATEGIE GLOBALE Terminale CAP CUISINE & CS HCR

Chef de cuisine  
Projet de revalorisation de l'ALP de Koumac et de la filière HR.

<b>AXE 4</b>		<b>Contexte professionnel :</b>	
Restauration régionale et DOM TOM		Situation professionnelle 1 : ... en tant que commis de restaurant	
		Situation professionnelle 2 : ... en tant que commis de cuisine	
CUISINE		SERVICES ET COMMERCIALISATION	
AE	TP	AE	TP
		MEP - Ananas flambés	
<b>Objectifs Techniques</b>		<b>Objectifs Techniques</b>	
		<p>P2 C3 Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation</p> <p>Accueillir prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations</p> <p>P2 C4 Préparer les prestations MEO les techniques de MEP et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.</p>	
<b>Chap d'Application</b>		<b>Chap d'Application</b>	
<i>Pôle commun</i>		<i>Pôle commun</i>	
<p><b>Marmite Créole</b></p> <p><b>Menu</b></p> <p>E : Accra de morue, salade de papaye verte</p> <p>P : Poisson frit sauce chien</p> <p>Accompagnement du marché</p> <p>D : Tourment d'Amour et son ananas flambé</p>			
<b>ECO GESTION</b>		<b>ECO GESTION</b>	
		L'entreprise et ses partenaires	
<b>SCIENCES APP</b>		<b>SCIENCES APP</b>	
<b>CO INTERVENTION</b>		<b>CO INTERVENTION</b>	
		La lettre de motivation L'entretien professionnel	
<b>CULTURE PROFESSIONNELLE</b>		<b>CULTURE PROFESSIONNELLE</b>	
		<p><b>INFORMATION CCF</b></p> <p>- EP2 (PFMP)</p> <p>- EP1 S2</p> <p>- EP2 S2</p>	

S10  
Du 06 au 10/03

# STRATEGIE GLOBALE Terminale CAP CUISINE & CS HCR

		- EP3 Connaissances produits : Les Antilles	
<b>CUISINE</b> Compétences opérationnelles AET Objectifs TP		<b>SERVICES ET COMMERCIALISATION</b> AE TP Objectifs Techniques	
S11 Du 13 au 17/03		Champ d'Application <i>Pôle commun</i> Brasserie du Grand Est Menu E : Flammeküeche P : Cordon bleu, Pâtes fraîches D : Forêt Noire Cerises flambées au kirsh	
<b>ECO GESTION</b>		<b>ECO GESTION</b>	
<b>SCIENCES APP</b>		<b>SCIENCES APP</b>	
<b>CO INTERVENTION</b> Proportionnalité		<b>CO INTERVENTION</b>	
<b>CULTURE PROFESSIONNELLE</b>		<b>CULTURE PROFESSIONNELLE</b>	
		Connaissances produits : régions grand -Est	



# STRATEGIE GLOBALE Terminale CAP CUISINE & CS HCR

<b>AXE 4</b>		<b>Contexte professionnel :</b>	
Restauration régionale et DOM TOM		Situation professionnelle 1 : ... en tant que commis de restaurant Situation professionnelle 2 : ... en tant que commis de cuisine	
<b>CUISINE</b>	<b>CHAMP D'APPLICATION</b>	<b>SERVICES ET COMMERCIALISATION</b>	
AE	Pôle commun	AE	Objectifs Techniques
TP	Table du Sud-ouest	TP	
Objectifs Techniques	Menu		
<b>ECO GESTION</b>	E : Œuf poché piperade, jambon sec et coulis de poivrons	<b>ECO GESTION</b>	
<b>SCIENCES APP</b>	P : Parmentier de canard, sauce champignons D : Gâteau basque Pruneaux flambés	Les différentes formes de restauration	
		<b>SCIENCES APP</b>	
		EP1 : Epreuve écrite SA/GA/Culture pro	
<b>CO INTERVENTION</b>	<b>CHEF D'OEUVRE</b>	<b>CO INTERVENTION</b>	
<b>CULTURE PROFESSIONNELLE</b>		<b>CULTURE PROFESSIONNELLE</b>	
		Connaissances produits : Sud-Ouest	

S12  
Du 20 au 24/03



# STRATEGIE GLOBALE Terminale CAP CUISINE & CS HCR

<b>AXE 4</b>		<b>Contexte professionnel :</b>	
Restauration régionale et DOM TOM		Situation professionnelle 1 : ... en tant que commis de restaurant Situation professionnelle 2 : ... en tant que commis de cuisine	
<b>CUISINE</b>	<b>Objectifs Techniques</b>	<b>SERVICES ET COMMERCIALISATION</b>	
AE	TP	AE	TP
<b>ECO GESTION</b>		<b>ECO GESTION</b>	
<b>SCIENCES APP</b>		<b>SCIENCES APP</b>	
<b>CO INTERVENTION</b>		<b>CO INTERVENTION</b>	
Proportionnalité		Lettre de motivation et recherche d'entreprise d'accueil pour le stage.	
<b>CULTURE PROFESSIONNELLE</b>		<b>CULTURE PROFESSIONNELLE</b>	
		Connaissances produits : Provence-Alpes-Côte d'Azur	

S13  
Du 27/03 au 01/04

**VACANCES DE PAQUES S 14 - 15**  
**DU 01/04/23 au 16/04/23**



# STRATEGIE GLOBALE Terminale CAP CUISINE & CS HCR

<b>AXE 4</b> Restauration régionale et DOM TOM		<b>Contexte professionnel :</b>  Situation professionnelle 1 : ... en tant que commis de restaurant  Situation professionnelle 2 : ... en tant que commis de cuisine	
<b>AE</b>	<b>TP</b>	<b>AE</b>	<b>TP</b>
<b>CUISINE</b> Objectifs Techniques		<b>SERVICES ET COMMERCIALISATION</b> Objectifs Techniques	
<b>ECO GESTION</b>		<b>ECO GESTION</b>	
<b>SCIENCES APP</b>		<b>SCIENCES APP</b>	
<b>CO INTERVENTION</b>		<b>CO INTERVENTION</b>	
<b>CULTURE PROFESSIONNELLE</b>		<b>CULTURE PROFESSIONNELLE</b>	
Connaissances produits :		Connaissances produits :	
Du 17/04 au 21/04 S16		Chapitre 5 – La gestion des approvisionnements et des stocks	

S 17 - 18 - PFMP DU 24/04/23 au 21/05/23

# STRATEGIE GLOBALE Terminale CAP CUISINE & CS HCR

<b>AXE 2</b>		<b>Contexte professionnel :</b>	
Restauration Ethnique		Situation professionnelle 1 : ... en tant que commis de restaurant	
		Situation professionnelle 2 : ... en tant que commis de cuisine	
		<b>Champ d'Application</b>	<b>SERVICES ET COMMERCIALISATION</b>
<b>AE</b>	<b>TP</b>	<i>Pôle commun</i>	<b>AE</b>
			<b>TP</b>
			<b>Objectifs Techniques</b>
<b>ECO GESTION</b>		TP déplacé 1 <sup>ère</sup> rue piétonne Concours de pâtisserie	<b>ECO GESTION</b>
<b>SCIENCES APP</b>			<b>SCIENCES APP</b>
<b>CO INTERVENTION</b>		<b>CHEF D'OEUVRE</b>	<b>CO INTERVENTION</b>
<b>CULTURE PROFESSIONNELLE</b>			<b>CULTURE PROFESSIONNELLE</b>

S21  
Du 22 au 26/05



# STRATEGIE GLOBALE Terminale CAP CUISINE & CS HCR

<b>AXE 2</b>		Contexte professionnel :	
Restauration Ethnique		Situation professionnelle 1 : ... en tant que commis de restaurant	
		Situation professionnelle 2 : ... en tant que commis de cuisine	
<b>CUISINE</b> Objectifs Techniques  <b>ECO GESTION</b>  <b>SCIENCES APP</b>  <b>CO INTERVENTION</b>  <b>CULTURE PROFESSIONNELLE</b>	AE	TP	<b>SERVICES ET COMMERCIALISATION</b>
			Objectifs Techniques
			<b>ECO GESTION</b>
			<b>SCIENCES APP</b>
			<b>CO INTERVENTION</b>
			<b>CULTURE PROFESSIONNELLE</b>
<b>Champ d'Application</b> <i>Pôle commun</i> <b>Thème Maghreb</b> Menu Entrée : Plat : Dessert :  <b>CHEF D'OEUVRE</b>		AE	TP
		<b>ECO GESTION</b>	
		<b>SCIENCES APP</b>	
		<b>CO INTERVENTION</b>	
		<b>CULTURE PROFESSIONNELLE</b>	

S22  
Du 30/05 au 2/06

**VACANCES JUIN**

**VACANCES AOÛT**

**PFMP**



## Menus restaurant d'application d'Avril à Juin 2023

### *Restauration à thème et collective*

Semaines	Atelier Expérimental	TP
Semaine 16	<p style="text-align: center;"><b>Mardi 18 Avril 2023</b></p> <p><i>Préparation brunch du 22/04</i> Évaluation sur les pâtes de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser une pâte Brisée salée</li> <li>- Réaliser une pâte de pain</li> </ul> <p>Confectionner une confiture de goyave</p>	<p style="text-align: center;"><b>Mercredi 19 Avril 2023</b></p> <p><i>Préparation brunch du 22/04</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser des tartes salées (courgette/chèvre – thon/tomate – Quiche Lorraine)</li> <li>- Réaliser une pâte à brioche (nature – pépites chocolat)</li> <li>- Réaliser du pain aux lardons</li> <li>- Confectionner des croissants</li> </ul>
Semaine 17	<p style="text-align: center;"><b>Mardi 25 Avril 2023</b> <i>Sur place</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poké bowl au thon</li> <li>- Brioche perdue au caramel beurre salé</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Mercredi 26 Avril 2023</b> <i>Sur place</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poisson , squash rôtie et chips de taro accompagnée d'une sauce tomate au combawa.</li> <li>- Tarte à l'orange meringuée</li> </ul>
Semaine 18	<p style="text-align: center;"><b>Mardi 02 Mai 2023</b> <i>Sur place</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Picot poêlé beurre à l'ail, riz blanc et rougail de tomate</li> <li>- Coupe de glace vanille et ses toppings (Cookies – Granola – Chocolat fondu – Caramel beurre salé – Chantilly – Meringue colorée)</li> </ul> <p>AE = Pâte à pain</p>	<p style="text-align: center;"><b>Mercredi 03 Mai 2023</b> <i>Sur place</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quiche au crabe</li> <li>- Blanquette de veau au curry et riz sauvage.</li> <li>- Café ou thé gourmand (mousse au chocolat – salade d'orange à la menthe – glace vanille)</li> </ul>
Semaine 19	<p style="text-align: center;"><b>Mardi 09 Mai 2023</b> <i>Sur place</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Émincé de bœuf au paprika et riz blanc</li> <li>- Café ou thé gourmand (Salade de fruits frais – Glace vanille – Brownie)</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Mercredi 10 Mai 2023</b> <i>Sur place</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tagliatelles de concombre au saumon fumé sauce au yaourt grec citronnée.</li> <li>- Ballotine de volaille farcie à la duxelles de champignons et sauce champignon</li> </ul>

		<p>accompagnée de purée de patates douces et carottes rôties au thym.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Banane flambée au vieux rhum et glace à la vanille</li> </ul>
Semaine 20	<p><b>Mardi 16 Mai 2023</b> <i>Pas de vente</i></p> <p><b>AE</b> – Financiers – Brownies – Pâte à pain</p>	<p><b>Mercredi 17 Mai 2023</b> <i>Pas de vente</i></p> <p><b>TP Appliqué</b> : Pâte feuilletée et pâte brisée salée et sucrée</p>
Semaine 21	<p><b>Mardi 23 Mai 2023</b> <i>Sur place</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mixed grill accompagné d'haricots verts sautés à l'ail</li> <li>- Chocolat ou café liégeois</li> </ul>	<p><b>Mercredi 24 Mai 2023</b> <i>Sur place</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tartare de thon au gingembre et coriandre</li> <li>- Bœuf Stroganov et écrasé de pommes de terre à l'ail</li> <li>- Tarte fine à la pomme</li> </ul>
Semaine 22	<p><b>Mardi 30 Mai 2023</b> <i>Sur place</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hachis parmentier à l'igname et salade verte</li> <li>- Crumble à la poire et miel de Yaté.</li> </ul>	<p><b>Mercredi 31 Mai 2023</b> <i>Sur place</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Souris d'agneau au miel de Yaté et semoule aux raisins et ses légumes glacés</li> <li>- Tarte Calédonienne</li> </ul>