**** **BACPROCUIS 1A**

 **Travaux Pratiques cuisine**

 PROGRAMME **2020/2021**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Semaine****Dates** | **Menus** | **Livre cuisine de référence****Pages** | **Vidéos à consulter****(Ctrl + clic pour suivre le lien)** |
| **S1**Mardi15 Sept | Accueilexplications diverses, Programme, l’ordonnancement des tâches |  |  |
| **S2**Mardi29 Sept | - Tomate moscovite- Côte de veau à la crème- Pomme purée | 737886984 | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Organiser-le-poste-de-travail-pour-tailler-des-legumes><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Tailler-en-macedoine><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Sauce-Mayonnaise><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Emincer-des-champignons-de-Paris><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Fonds-brun-lie><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Realiser-une-pommes-puree> |
| **S 3**Mardi20 Oct | - Œufs mollet Florentine-Tarte aux pommes(Pas d’économat) | 7861052 | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/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><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> |
|  **S 4**Mardi17 Nov | - Velouté Du Barry (Potage)- Poulet sauté chasseur | 715 932 | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Roux-blanc><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Les-roux-blanc-blond-brun><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Realiser-un-veloute-Dubarry><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Decouper-une-volaille-a-cru-en><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Fond-brun-clair-de-volaille> |
|  **S 5**Mardi8 Dec | - Blanquette de veau à l’ancienne.- Riz pilaf- Choux chantilly | 86410001048 | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Blanquette-de-veau><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Riz-pilaf><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/La-pate-a-choux-au-lait-et-dessechee><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Coucher-a-la-poche-a-douilles><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Creme-Chantilly><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Garnir-des-choux-eclairs> |
| **S 6**Mardi12 Janv | - Œufs farcis Chimay- - - Truite au riesling | 784818 | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Cuisson-des-oeufs-a-la-coque><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/La-sauce-bechamel><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Sauce-Mornay><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Habiller-une-truite-Poisson-rond><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Fumet-de-poisson><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Tourner-des-champignons> |

Page 1/2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **S 7**Mardi2 Fev | - Veau Marengo, - Pommes anglaises- Crêpes garnies | 9089821042 | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Boeuf-Bourguignon><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><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/La-pate-a-crepes> |
| **S 8**Mardi23 Fév | - Tarte feuilletée aux fruits- Tarte aux poires et crème d’amandes(Pas d’économat) | 10561058 | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/La-pate-feuilletee><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Creme-patissiere><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><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Creme-frangipane> |
| **S 9**Mardi23 Mars | - Moules Poulette- Mousseline de merlan Arlequin | 848 et 849816 | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Gratter-nettoyer-et-laver-des><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Realiser-des-moules-mariniere>[http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Farce-mousseline,93](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Farce-mousseline%2C93)<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Tailler-en-brunoise><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Fumet-de-poisson><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Sauce-vin-blanc-par-reduction> |
| **S 10**Mardi13 Avril | - Estouffade de bœuf Provençale- Tagliatelles fraîches | 910575 à 583 | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Boeuf-Bourguignon><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Fondue-de-tomates-ou-concassee-de>[http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Bouquet-garni,153](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Bouquet-garni%2C153)<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Pates-fraiches> |
| **S11**Mardi 18 Mai  | - Carré d’agneau aux primeurs- Crème caramel | 8701020 | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Habiller-un-carre-d-agneau><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Rotir-un-carre-d-agneau><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Appareil-a-creme-prise-sucre> |
| **S 12**Mardi8 Juin | - Suprêmes de poisson bonne femme- Mousse au chocolat | 8201024 | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Tailler-en-julienne><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Filet-de-sole-Bonne-Femme><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Fumet-de-poisson><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Mousse-au-chocolat-a-la-creme><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Pate-a-bombe> |
| **S 13**Mardi15 **Juin** | - Steaks grillés, sauce béarnaise, pommes pont-neuf- Panna cotta coulis de framboise | 8981030 | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Organiser-le-poste-pour-griller><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Bearnaise><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Griller-des-viandes-blanches><http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Pommes-Pont-Neuf>[http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Frire-des-pommes-de-terre-cuisson,725](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Frire-des-pommes-de-terre-cuisson%2C725) |

Page 2/2