** BACPROCUIS 2A**

**Travaux Pratique cuisine**

**PROGRAMME** **2020/2021**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Périodes**  **(Mercredi)** | **Menus** | **Cuisine de référence**  **Pages** | **Vidéos à consulter**  **(Ctrl + clic pour suivre le lien)** |
| **Semaine 1**  16 Septembre |  |  | Accueil des élèves  PAS DE TP  Explications du programme, explications diverses, distribution de documents divers |
| **Semaine 2**  23  Septembre | - Ailerons de poulet laqués au sirop d’érable, chutney de pommes aux noix  - Filets de Julienne Dieppoise | Recette prof  822 | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Habiller-une-sole-a-filets>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Lever-des-filets-de-sole>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Fumet-de-poisson>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Realiser-des-moules-mariniere> |
| **Semaine 3**  14 Octobre | - Carré d’agneau persillé,  pommes écrasées à la ciboulette, tomate garnies.  - Semoule au cidre, caramel de pommeau et compotée de fruits d’automne | 871  Recette prof | <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/Carre-d-agneau-persille-ou-en> |
| **Semaine 4**  21 Octobre | **VISITE DE LA CRYPTE** |  |  |
| **Semaine 5**  18  Novembre | **-** Crème Andalouse  **-** Filet de sole Bonne-Femme | 719  820 | [http ://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Habiller-une-sole-a-filets](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Habiller-une-sole-a-filets)  [http ://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Lever-des-filets-de-sole](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Lever-des-filets-de-sole)  [http ://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Fumet-de-poisson](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Fumet-de-poisson)  [http ://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Filet-de-sole-Bonne-Femme](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Filet-de-sole-Bonne-Femme) |
| **Semaine 6**  25 Novembre | - Potage julienne Darblay  - Râble de lapin farci, champignons sauvages à la crème | 708  942 | [http ://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Desosser-un-rable-de-lapin](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Desosser-un-rable-de-lapin)  [http ://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Farcir-un-rable-de-lapin](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Farcir-un-rable-de-lapin)  <http://webtv>.ac-versailles.fr/restauration/Farce-mousseline |
| **Semaine 7**  16 Décembre | **CUISINE NICOISE**  **Menu à définir ultérieurement** |  |  |
| **Semaine 8**  6  Janvier | **EVALUATION PRATIQUE S1** |  |  |
| **Semaine 9**  27 Janvier | **CUISINE NICOISE**  **Menu à définir ultérieurement** |  |  |

Page 1/2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Semaine 10**  3 Février | - Noisettes d’agneau à la crème d’ail  - Nems de chocolat et cacahuètes, sabayon d’amaretto | 896  Recette prof | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Desosser-une-selle-d-agneau> |
| **Semaine 11**  24 Février | - Consommé julienne  - Carré de veau Clamart | 698 -699  875 | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Habiller-un-carre-de-porc>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Tourner-des-fonds-d-artichauts>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Fonds-brun-de-veau-traditionnel> |
| **Semaine 12**  10 Mars | **CUISINE NICOISE**  **Menu à définir ultérieurement** |  |  |
| **Semaine 13**  31 Mars | **CUISINE NICOISE**  **Menu à définir ultérieurement** |  |  |
| **Semaine 14**  7 Avril | **CUISINE NICOISE**  **Menu à définir ultérieurement** |  |  |
| **Semaine 15**  12 Mai | - Feuilleté d’Asperges sauce mousseline  - Médaillon de veau Duroc | 744  884 | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Eplucher-des-asperges>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Sauce-hollandaise>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Habiller-un-filet-de-veau-ou-filet>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Detailler-un-filet-mignon-de-veau> |
| **Semaine 16**  19 Mai | **REPAS NICOIS ???**  **En attente** |  |  |
| **Semaine 17**  9 Juin | - Parfait de brochet et rouget aux crevettes  - Panna cotta au lait d’amande, gelée de griottes | Recette prof  Recette prof | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Les-gelifiants> |
| **Semaine 18**  16 Juin | - Magret de canard miel et citron, polenta aux herbes, champignons sautés  - Miroir passion framboise | Recette prof  1078 | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Realiser-une-gastrique>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Glacage-miroir>  <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Meringue-a-l-italienne> |

Page 2/2