** 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 élèvesPAS DE TP Explications du programme, explications diverses, distribution de documents divers |
| **Semaine 2**23Septembre | - Ailerons de poulet laqués au sirop d’érable, chutney de pommes aux noix- Filets de Julienne Dieppoise | Recette prof822 | <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 | 871Recette 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**18Novembre | **-** Crème Andalouse**-** Filet de sole Bonne-Femme | 719820 | [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 | 708942 | [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**6Janvier | **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 | 896Recette prof | <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Desosser-une-selle-d-agneau> |
| **Semaine 11**24 Février | - Consommé julienne- Carré de veau Clamart | 698 -699875 | <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 | 744884 | <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 profRecette 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 prof1078 | <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