

PROGRESSION 1PROR 2017 / 2018

Sem.	DATES	Travaux Pratique (Chef. BELLABARBA / M. DUPIN)				
		Mercredi		Jeudi		
36	Du 04 au 08 Sept.	Accueil des élèves, présentations de l'année de formation.		Mise en place des protocoles de nettoyage PMS Réalisation et finalisation du PMS		
37	Du 11 au 15 Sept.	Rappel sur le petit et gros matériel de cuisine, les locaux, la tenue et le comportement		Rappels des bases. Taillages et cuissons.		
38	Du 18 au 22 Sept.	Réalisation de sauces de bases MEP (Fond blanc de volaille, Fond brun de veau), Pâte de base (feuilletage, pour mini friand fromage).		Réalisation de mise en bouche en MEP. Mini tartelettes (lorraine, saumon), Profiteroles aux lardons, Mini friand au fromage.		
39	Du 25 au 29 Sept. Chef Chaboud	Mise en Bouche	AB du Marché		Bistronomie Formule Binaire Entrée / Plat Où Plat / Dessert	Salade niçoise, vinaigrette au sésame ~ Dos de cabillaud, crème d'aneth. Riz pilaf ~ Tarte aux prunes, sirop de muscat
		Entrée	Accras de saumon à l'oseille	Spaghetti napolitaine		
		Plat	Tournedos Rossini,	Daurade rôtie,		
		Garnitures	Purée de brocolis et carotte	Fagots d'haricots verts et pommes dauphine		
		Dessert	Sorbet citron mélisse cookies et tuiles aux amandes	Tarte Tatin revisitée, boule de glace vanille et coulis de caramel au beurre salé		
40	Du 02 au 06 Oct. Chef Coulmeau	Mise en Bouche	AB du Marché		Bistronomie Formule Binaire Entrée / Plat Où Plat / Dessert	Terrine de canard sur lit de salade ~ Tresse de saumon à l'oseille PDT vapeur ~ Banane flambée, chocolat amande
		Entrée	Cocktail de crevettes	Melon à l'italienne		
		Plat	Jambonnette de poulet	Merlan à l'anglaise		
		Garnitures	Pommes paille	Risotto à l'encre de sèche		
		Dessert	Crème brûlée à la lavande	Entremets au chocolat		
41	Du 09 au 13 Oct. Chef Forat	Mise en Bouche	AB du Marché		Bistronomie Formule Binaire Entrée / Plat	Velouté de potimarron, chips de lard ~
		Entrée	Velouté Dubarry	Salade verte composée		
		Plat	Bœuf bourguignon	Blanquette de veau à l'ancienne,		
		Garnitures	Purée de patate douce, quinoa	Risotto au parmesan		

Sem.	DATES	Travaux Pratique (Chef. BELLABARBA / M. DUPIN)					
		Mercredi			Jeudi		
		Dessert	Tiramisu kiwi banane	Verrine d'automne	Où Plat / Dessert	Magret de canard aigre doux framboises Poêlée de champignons, gratin dauphinois ~ Duo de mousses châtaigne, chocolat blanc	
42	Du 16 au 20 Oct. Chef Gerard	Mise en Bouche	AB du Marché			Bistronomie Formule Binaire Entrée / Plat Où Plat / Dessert	Velouté de courge et de châtaigne avec bacon et croûtons ~ Côtes d'agneau purée de pomme de terre Giroles et sauce thym miel ~ Poire flambée au caramel, glace fromage blanc et tuile aux amandes
		Entrée	Carpaccio de betterave	Verrine d'avocat et saumon			
		Plat	Carré d'agneau Jus aux cèpes	Escalope de veau façon piccata,			
		Garnitures	Tian de légumes	Feuilleté carottes, navets			
		Dessert	Royal au chocolat, copeaux de chocolat blanc	Tarte fine à la pomme, glace vanille			
43	Du 23 au 27 Oct.	Vacances de la Toussaint					
44	Du 30 Oct. au 03 Nov.	Vacances de la Toussaint					
45	Du 06 au 10 Nov. Chef Lebigot	Mise en Bouche	AB du Marché			Bistronomie Formule Binaire Entrée / Plat Où Plat / Dessert	Toasts de saumon, Ricotta jus de citron ~ Faux filet sauce paprika Écrasée de pomme de terre persillée ~ Poire flambée, financier et sauce chocolat
		Entrée	Pithiviers sauce champignon, salade	Salade de chèvre chaud			
		Plat	Steak de cheval sauce au poivre	Poulet rôti			
		Garnitures	Pommes allumette, tomate rôtie				
		Dessert	Gratin de rhubarbe	Crème brûlée aux pralines roses			
46	Du 06 au 10 Nov. Chef Machet	Mise en Bouche	AB du Marché			Bistronomie Formule Binaire	Salade de chèvre-chaud miel ~
		Entrée	Avocat crevettes sauce cocktail	Salade chèvre chaud miel			

Sem.	DATES	Travaux Pratique (Chef. BELLABARBA / M. DUPIN)					
		Mercredi			Jeudi		
		<i>Plat</i>	<i>Filet mignon de porc sauce aux cèpes</i>	<i>Tataki de thon rouge pané aux graines de quinoa</i>	Entrée / Plat Où Plat / Dessert	<i>Steak sauce morilles</i> <i>Pommes de terre aux olives</i> ~ <i>Crumble aux poires</i>	
		<i>Garnitures</i>	<i>Pommes de terre sautées</i>	<i>Riz Pilaf échalotes confites, coriandre.</i>			
		<i>Dessert</i>	<i>Crumble aux poires</i>	<i>Tartare d'agrumes et coulis de fruits rouges</i>			
47	Du 27 Nov. au 01 Déc. Chef Mailliet	<i>Mise en Bouche</i>	<i>AB du Marché</i>			Bistronomie Formule Binaire Entrée / Plat Où Plat / Dessert	<i>Tartare de loup et daurade</i> ~ <i>Carré de veau sauce roquefort</i> <i>Fagots d haricots verts risotto aux champignons</i> ~ <i>Tarte Tatin, caramel au beurre salé</i>
		<i>Entrée</i>					
		<i>Plat</i>					
		<i>Garnitures</i>					
		<i>Dessert</i>					
48	Du 20 au 24 Nov. Chef Narboux	<i>Mise en Bouche</i>	<i>AB du Marché</i>			Bistronomie Formule Binaire Entrée / Plat Où Plat / Dessert	<i>Pissaladière</i> ~ <i>Pot au feu</i> ~ <i>Ananas flambé vanillé, coulis exotique</i> <i>tuile aux amandes</i>
		<i>Entrée</i>	<i>Salade chèvre chaud, miel, bacon</i>	<i>Brochette de gambas poêlée, avocat sauce aigre douce</i>			
		<i>Plat</i>	<i>Pavé de saumon sauce Reblochon</i>	<i>Blanquette de veau</i>			
		<i>Garnitures</i>	<i>Tagliatelles</i>	<i>Riz pilaf</i>			
		<i>Dessert</i>	<i>Mousse au marron</i>	<i>Café gourmand</i>			
49	Du 04 au 08 Déc. Chef Nerini	<i>Mise en Bouche</i>	<i>AB du Marché</i>			Bistronomie Formule Binaire Entrée / Plat Où Plat / Dessert	<i>Soupe de crevettes au lait de coco</i> ~ <i>Carré d'agneau</i> <i>Purée de pomme de terre vitelotte</i> ~ <i>Opéra</i>
		<i>Entrée</i>	<i>Rillettes de truite saumon, salade</i>	<i>Carpaccio de bœuf</i>			
		<i>Plat</i>	<i>Carré d'agneau en croustade moderne</i>	<i>Filet de sandre</i>			
		<i>Garnitures</i>	<i>Tomate farcie, haricots vert, pommes de terre</i>	<i>Riz pilaf, Tomate rôtie</i>			
		<i>Dessert</i>	<i>Brioche pommes-poires</i>	<i>Mousse à l'orange</i>			
50		<i>Mise en Bouche</i>	<i>AB du Marché</i>			Bistronomie	<i>Cousina</i>

Sem.	DATES	Travaux Pratique (Chef. BELLABARBA / M. DUPIN)					
		Mercredi			Jeudi		
	Du 11 au 15 Déc. CCF Cuisine 1x7 élèves 24 Clients Chef Nicolle	Entrée	Rillettes de crabe	Œuf cocotte		Formule Binaire Entrée / Plat Où Plat / Dessert	~ Poulet sauté chasseur Pomme duchesse ~ Douceurs chocolat
		Plat	Saumon sauce blanche citronnée	Entrecôte double de bœuf, sauce aux poivres			
		Garnitures	Légumes façon wok	Flan de légumes, riz pilaf			
		Dessert	Dôme citron	Framboisier individuel			
51	Du 18 au 22 Déc. CCF Cuisine 1x7 élèves 24 Clients Chef Perrin	Mise en Bouche	AB du Marché			Bistronomie Formule Binaire Entrée / Plat Où Plat / Dessert	Pomme de terre fondante, compotée d'oignon/ anchois, crumble parmesan Espuma moutarde à l'ancienne ~ Sole grillée Fagot d'haricots verts, croquant épinards, brunoise, purée brunoise topinambour ~ Sphère en chocolat noir, cœur agrumes, mousse chocolat au lait
		Entrée	Terrine de foie gras, pain d'épices chutney de figues et d'oignons	Tartare de thon et daurade frais au lait de coco, citron vert, julienne, carottes, céleri rave			
		Plat	Wok asiatique	Magret de canard aux pêches			
		Garnitures		Fagot d'haricots verts, purée de potimarron, tomate rôtie			
		Dessert	Bavarois aux agrumes, palet breton au citron, coulis de framboises	Sphère en chocolat noir, mousse et brunoise de poire, crumble			
Réalisation et distribution des Paniers de Noël							
52	Du 25 au 29 Déc.	Vacances de Noël					
01	Du 01 au 05 Jan.	Vacances de Noël					
02	Du 08 au 12 Jan. Chef Poder	Mise en Bouche	AB du Marché			Bistronomie Formule Binaire Entrée / Plat Où Plat / Dessert	Œuf poché, toast grillé ~ Sole meunière Fondue de poireau ~ Ile flottante au caramel, sauce anglaise
		Entrée	Moules farcies	Soupe à l'oignon			
		Plat	Entrecôte sauce poivre vert	Magret de canard au miel de Provence			
		Garnitures	Pommes noisette				
		Dessert	Ile flottante	Tarte cheesecake coulis de framboises			

Sem.	DATES	Travaux Pratique (Chef. BELLABARBA / M. DUPIN)			
		Mercredi		Jeudi	
03	Du 15 au 19 Jan. Chef Santon	Mise en Bouche	AB du Marché		CCF Restaurant 24 Pax
		Entrée	Velouté Dubarry	Feuilleté de poireaux, carottes et crabe sauce soubise	Ø 4 guéridon Quiche lorraine
		Plat	Coquille Saint-Jacques parisienne	Magret de canard	À l'Assiette Blanquette de volaille à l'ancienne
		Garnitures	Légumes glacés	Gratin dauphinois	À l'anglaise Riz Pilaf
		Dessert	Tarte soufflée aux citrons Du pays mentonnais	Tarte Tatin	À l'assiette Poire Belle Helene tuiles aux amandes
04	Du 22 au 26 Jan. Chef Sousa	Mise en Bouche	AB du Marché		CCF Restaurant 24 Pax
		Entrée	Salade de thon chaud, tomate basilic	Feuilleté de fromage chaud, salade	À l'assiette Beignets Pignatelli sauce tartare
		Plat	Carbonade flamande,	Langue de bœuf sauce piquante,	À l'Assiette Fricassé de volaille à l'ancienne
		Garnitures	Haricots verts sautés persillade	Purée de pommes de terre vitelotte	À l'anglaise Riz Pilaf
		Dessert	Moelleux au marron	Tarte Tatin revisitée	Ø 4 guéridon Tarte aux citrons meringuée
05	Du 29 Jan. au 02 Fév.	PFMP Semaine 1 / 8			
06	Du 05 au 09 Fév.	PFMP Semaine 2 / 8			
07	Du 12 au 16 Fév.	Vacances d'hiver			
08	Du 19 au 23 Fév.	Vacances d'hiver			
09	Du 26 Fév. au 02 Mars	PFMP Semaine 3 / 8			
10	Du 05 au 09 Mars	PFMP Semaine 4 / 8			
11	Du 12 au 16 Mars	PFMP semaine 5 / 8			
12	Du 19 au 23 Mars	PFMP Semaine 6 / 8			
13	Du 26 au 30 Mars	PFMP semaine 7 / 8			

Sem.	DATES	Travaux Pratique (Chef. BELLABARBA / M. DUPIN)			
		Mercredi		Jeudi	
14	Du 03 au 06 Avr.	PFMP Semaine 8 / 8			
15	Du 09 au 13 Avr.	Vacances de printemps			
16	Du 16 au 21 Avr.	Vacances de printemps			
17	Du 23 au 27 Avr.	Mise en Bouche		Bistronomie Formule Binaire Entrée / Plat OÙ Plat / Dessert	<i>Avocat crevettes cocktail aux agrumes</i> ~ <i>Lapin aux olives</i> <i>Pommes et lardons</i> ~ <i>Tartelette aux fruits secs caramélisées</i>
18	Du 30 Avr. au 04 Mai	Menus à élaborer au retour de PFMP			
19	Du 07 au 09 Mai				
20	Du 14 au 18 Mai				
21	Du 22 au 25 Mai				
22	Du 28 Mai au 01 Juin				
23	Du 04 au 08 Juin				
24	Du 11 au 15 Juin				

Légendes :

Techniques réalisées par la salle
CCF Cuisine et restaurant

Vacances Scolaires
PFMP

Menus à élaborer au retour de PFMP