



⇒ Génie culinaire Pratique Première Année

Séance	Travaux pratiques Jeudi soir	Techniques
14/09/2017	Découverte de la progression, du travail demandé et des fiches techniques (fiche de planification). Organisation du poste, taillage de légumes.	Réaliser des tailles de légumes : - Emincer, ciseler - Julienne, brunoise - Paysanne, jardinière - Tourner Réaliser un potage
12/10/2017	Les pâtes de base Les crèmes de base	La pâte brisée La pâte feuilletée La pâte à choux La crème anglaise La crème pâtissière La Ganache La crème chantilly
09/11/2017	Exercice d'entraînement au BTS : - Réalisation de 2 plats en 3h30 comprenant 30 minutes de phase écrite. - Dégustation et analyse	Plat imposé : -Tarte chèvre courgettes Plat de conception : Techniques à réaliser : - Désosser un râble - Réaliser une sauce à base de bière - Confectionner une garniture à base de maroilles
14/12/2017	Exercice d'entraînement au BTS : - Réalisation de 2 plats en 3h30 comprenant 30 minutes de phase écrite. - Dégustation et analyse	Plat imposé : - Rillettes de saumon, légumes à la Grecque Plat de conception : Techniques à réaliser : -Fileter un Bar - Confectionner une sauce émulsionnée chaude - Réaliser une garniture à base de fenouil



18/01/2018	<p>Exercice d'entraînement au BTS :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation de 2 plats en 3h30 comprenant 30 minutes de phase écrite. - Dégustation et analyse 	<p>Plat imposé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tarte fine aux légumes et pistou <p>Plat de conception :</p> <p>Techniques à réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Farcir des cuisses de volaille - Confectionner une sauce brune - Réaliser une garniture à base de pomme de terre
01/03/2018	<p>Exercice d'entraînement au BTS :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation de 2 plats en 3h30 comprenant 30 minutes de phase écrite. - Dégustation et analyse 	<p>Plat imposé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Truite, coulis de poivrons et blinis <p>Plat de conception :</p> <p>Techniques à réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Farcir un filet mignon de porc - Réaliser un flan de légumes - Confectionner une sauce à base de gastrique
29/03/2018	<p>Exercice d'entraînement au BTS :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation de 2 plats en 3h30 comprenant 30 minutes de phase écrite. - Dégustation et analyse 	<p>Plat imposé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gratin de crevettes aux pousses de bambou <p>Plat de conception :</p> <p>Techniques à réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Découper à cru les coquelets - Confectionner un fond brun de volaille - Frire un légume
26/04/2018	<p>Exercice d'entraînement au BTS :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation de 2 plats en 3h30 comprenant 30 minutes de phase écrite. - Dégustation et analyse 	<p>Plat imposé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tarte aux fraises <p>Plat de conception :</p> <p>Techniques à réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lever les filets d'une dorade - Réaliser une sauce à base de crustacés
24/05/2018	<p>Exercice d'entraînement au BTS :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation de 2 plats en 3h30 comprenant 30 minutes de phase écrite. - Dégustation et analyse 	<p>Plat imposé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cheese-cake aux fruits <p>Plat de conception :</p> <p>Techniques à réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Découper à cru une volaille - Paner à l'anglaise
07/06/2018	Bilan année scolaire	

