

CLASSE DE 1BACR1

TRAVAUX PRATIQUES / ACTIVITES PROFESSIONNELLES DE SYNTHESE

Mardi de 8h45 à 14h00 et Vendredi 10h00 à 13h30

M 10/09 APS S37	V 12/09 TP S37	M 16/09 APS S38	V 19/09 TP S38	M 23/09 APS S39	V 26/09 TP S39
Accueil des élèves (consignes, règles...).	Prise de contact, Accueil des élèves (consignes, règles...).	Melon à l'Italienne® Poulet cocotte grand-mère Tarte Amandine	Melon rafraîchi® Escalope de dinde milanaise – Macaroni au beurre Petit pot de crème vanille	Figues fraîches au jambon Cari poulet, Riz madras Beignet banane/ananas	Quiche Lorraine Steak sauté Bercy, Pommes allumettes Tomates provençales Délice de fruits aux spéculos®
M 30/09 APS S40	V 03/10 TP S40	M 07/10 APS S41	V 10/10 TP S41	M 14/10 APS S42	V 17/10 TP S42
Salade vigneronne® Dame de saumon grillée Bragance Riz à l'impératrice	Salade niçoise Dame de poisson pochée, Sauce hollandaise, Lentilles Corail Coupe glacée®	Jeunes pousses au saumon fumé® Tournedos sauté Châtelaine Charlotte aux poires	Œufs mollets florentine Escalopes de dinde à la crème, Petits pois à la française Ananas frais®	Salade automnale® Carré de porc poêlé Choisy Œufs à la neige, Langues de chat	Assiette de crudités Médaille de porc à la moutarde de Meaux Purée de céleri Pêche Melba®
S43 - S44	S45 -48	M 02/12 APS S49	V 05/12 TP S49	M 09/12 APS S50	V 12/12 TP S50
VACANCES DE LA TOUSSAINT du 18 octobre au 02 novembre 2014 inclus	Du 03 au 30 novembre 2014 inclus : PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	Œufs pochés Toupinel Filet de merlan Bonne Femme, Riz safrané et Flan de brocolis/carottes Pêches flambées, glace vanille®	Terrine de poisson, sauce cocktail® Escalopes de dinde viennoise Concombres tournés à la crème Jalousie frangipane aux poires, coulis de fruits rouges	Gnocchi à la parisienne Magret de canard à l'orange, Pommes gaufrette Poire flambée, sorbet poire®	Salade de concombre à la mozzarella® Pavé de saumon à l'oseille, Pommes boulangère Crème viennoise
M 16/12 APS S51	V 19/12 TP S51	S52 – S01	M 06/01 APS S02	V 09/01 TP S02	M 13/01 APS S03
Assiette scandinave® Cailles aux raisins, Gratin Dauphinois Bûche de Noël	Salade de Poire et Magret de canard / Pop corn® Filet de truite sauce vin blanc Flan de courgette aux coques et Pilaf de lentilles Tarte façon Tatin aux poires	VACANCES DE NOËL du 20 décembre 2014 au 04 janvier 2015 inclus	Assiette de fruits de mer® Pintadeau rôti sur canapé, Pommes croquettes Pithiviers	Œufs farcis Chimay Suprême de poisson à la julienne de légumes Coupe de glaces®	Crème Dieppoise Entrecôte grillée Tyrolienne Pommes flambées au Calvados®
V 16/01 TP S03	M 20/01 APS S04	V 23/01 TP S04	M 27/01 APS S05	V 30/01 TP S05	M 03/02 APS S06
Endives au saumon fumé® Rouelle gigot grillée, crème d'ail Assortiment de purées Tarte fine aux pommes, glace caramel	S1 Certification CSR Terrine de légumes® Poulet sauté Bourguignonne Tarte au citron meringuée	S1 Certification CUISINE (Pas de service) RESTAURANT FERME (TA CSR) Quiche lorraine Escalope de dinde Viennoise Pommes sautées à cru	S1 Certification CSR Quiche lorraine Escalope de dinde Viennoise , Pommes sautées à cru Coupe de sorbets®	S1 Certification CUISINE (Pas de service) RESTAURANT FERME (TA CSR) Quiche lorraine Escalope de dinde Viennoise Pommes sautées à cru	NETTOYAGE Assiette Charcutière® Blanquette de veau à l'ancienne, Riz Pilaw Crème renversée au caramel, Tuiles aux amandes

V 06/02 TP S06	S07- S08	M 24/02 APS S09	V 27/02 TP S09	M 03/03 APS S10	V 06/03 TP S10
NETTOYAGE Salade aux noix® Galette Crêpe banane chocolat chantilly	VACANCES D'HIVER du 07 au 22 février 2015 inclus	Roulé de saumon fumé et avocat® Sauté de veau Marengo, Pommes château Eclairs café et chocolat	Omelette aux fines herbes Darne de colin pochée – beurre fondu Flan carotte, étuvée de poireau Coupe aux fruits et fromage blanc®	Shrimp's cocktail® Poulet grillé à l'américaine Crumble aux pommes	Nems à l'orientale® Sauté de porc au miel et gingembre Nouilles fines sautées Tarte au citron
M 10/03 APS S11	V 13/03 TP S11	M 17/03 APS S12	V 20/03 TP S12	M 24/03 APS S13	V 27/03 TP S13
Boléro de crevette Fricassée de volaille à l'ancienne Riz pilaf Profiteroles au chocolat	Velouté Dubarry Filet de lieu Dugléré – Pommes à l'anglaise Faisselle aux kiwis®	Tartare de saumon® Carré d'agneau persillé à la printanière Crème viennoise	Taboulé aux fruits de mer® Brochette de volaille aux herbes, gratin de pommes au céleri Parfait aux fruits	Gratiné de St Jacques Côte de bœuf grillée, Sauce Choron Pommes Pont-neuf Poire Belle Hélène®	Salade de chèvre chaud® Couscous de poisson à l'orange et aux épices Citrouille au lait de coco Gratin de fruits
M 31/03 APS S14	V 03/04 TP S14	M 07/04 APS S15	V 10/04 TP S15	S16-S17	M 28/04 APS S18
Poire, jambon cru et gorgonzola® Duo de poissons à l'américaine, Tagliatelles de légumes Crêpes fourrées ou soufflées ou flambées	Salade aux crevettes et asperges® Escalope sautée chasseur, Pommes noisette Moelleux chocolat, Crème anglaise	NETTOYAGE Omelette plate à l'espagnole Civet de lapereau, Pâtes fraîches Œufs à la neige ou Crêpes flambées, Glace vanille®	NETTOYAGE Œufs au plat au bacon Suprême de dinde cressonnière ou à la crème d'ail Banana Split®	VACANCES DE PRINTEMPS du 11 au 26 avril 2015 inclus	Galette de blé noir au bleu d'Auvergne® Fricassée de lapereau à l'estragon Asperge verte étuvée au lard Pommes Pont-neuf Paris Brest
V 01/05 TP S18	M 05/05 APS S19	V 08/05 TP S19	M 12/05 APS S20	V 15/05 TP S20	M 19/05 APS S21
FERIE 01 MAI	CCF DOSSIER DE COMPETENCES 1BACR	FERIE 08 MAI	Crevettes au curry® Mousseline de merlan Arlequin Riz créole / Asperges Tarte aux fraises	PONT DE L'ASCENSION Bavarois de céleri – crème moussueuse à la Fourme d'Ambert Filet de poisson – Beurre anisé - Ragoût de fèves et petits pois Assortiment de sorbets	CCF PRATIQUE TBACR
V 22/05 TP S21	M 26/05 APS S22	V 29/05 TP S22	M 02/06 APS S23	V 05/06 TP S23	S24 – S27
CCF PRATIQUE TBACR	Salade de foies de volaille et betteraves® Tronçon de barbue, Sauce hollandaise Pommes à l'anglaise Fraisier	Salade de tomate, concombre, mozzarella® Haddock poché, beurre blanc et rouge, Julienne de légumes étuvés Tarte au chocolat	NETTOYAGE	NETTOYAGE	08 juin au 03 juillet 2015 inclus : PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL