

**PROGRESSION MENUS de L'ANNEE**  
**APS (Activités Professionnelles de Synthèse)**  
*Classe T BAC R2 / Mardi soir de 14h30 à 23h / Année 2014-2015*

<i>Dates</i>	<i>Thèmes TA</i>	<i>Menu APS</i>
02/09	Rentrée des élèves	
09/09	Organisation de l'année (APS classiques, Dîners à thème...) Présentation du programme, Répartition par groupe et binôme, chef et maître d'hôtel. Exigences sur le plan du travail, de la tenue, du comportement, des P.F.M.P....	
16/09	Répartition des tâches Planning de roulement, Progression des cocktails, Analyse sensorielle... Réalisation du dossier chef et maître d'hôtel Présentation du dossier de compétences	
<b>22 septembre au 17 octobre 2014 : PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</b>		
<b>VACANCES DE LA TOUSSAINT du 20 octobre au 02 novembre 2014 inclus</b>		
S45  CUISINE CLASSIQUE  04/11		Salade de foies de volaille aux betteraves ® ou Ballottine de dorade aux langoustines sauce américaine Poêlée de fenouils à la tomate &&& Suprême de poulet aux cèpes Velouté de haricots secs Caviar d'aubergine / Friture de poireaux &&& Charlotte aux poires et son granité de pommes vertes Bavarois craquant banane-chocolat ou Pêches flambées, glace vanille ®
S46 11 /11		FERIE
S47  CUISINE CLASSIQUE  18/11		Jambon cru, poire et gorgonzola ® ou Aspic aux œufs de caille, Bavarois tomates et basilic &&& Râble de lapin farci sauce à la moutarde Ou Sole meunière Tagliatelle de courgette, gratin de céleri façon crumble &&& Aumônière à la banane caramélisée, Tuile carambar, Glace caramel au beurre salé, Feuilleté praliné ou Poires flambées, glace au miel ®
S48  Menu à thème « LES PAYS DE LA LOIRE »  25/11		Tartine aux salicornes, curé nantais ,Anguille fumée et mâche nantaise ® ou Bouquet de mâche aux Saint-Jacques dorées &&& Bar au coing, curé nantais, réduction de cidre Rizotto au chou et fenouil braisé &&& Crème brûlée au berlingot, CheeseCake au Petit LU ou Crêpes flambées au Nantillais ®
S49  CUISINE CLASSIQUE  02/12		Salade d'asperges au magret ® Feuilleté aux fruits de mer, Sauce au Muscadet &&& Canard à l'orange accompagné de son risotto aux agrumes, de son quinoa aux trois couleurs et de ses pommes gaufrette &&& Beignet au citron aux deux saveurs, sorbet mandarine, Crèmeux au chocolat ou Gâche poêlée, glace caramel et mikado ®
S50  CUISINE CLASSIQUE  09/12		Poêlée de pommes automnale ® ou Darne de bar aux épices et ses tagliatelles de carotte, vinaigrette d'oignons rouges &&& Selle d'agneau farcie aux herbes Crème de champignons, Pomme amandine, Duo de choux sautés &&& Tarte au citron meringuée, Chantilly de citron vert, granité anis citron vert ou Tatin d'ananas surmontée de son émulsion coco, ananas confit ou Pommes flambées, sorbet pomme verte ®

<p>S51</p> <p>CUISINE CLASSIQUE</p> <p>16/12</p>		<p>Assiette d'huîtres ® ou Filet de rouget sauté et son risotto Beurre d'anis &amp;&amp;&amp; Magret de canard, sauce aigre-douce et son triplé Pomme Darphin, Aumônière hivernale et Mousse de céleri. &amp;&amp;&amp; Riz impératrice, Coulis de fruits rouges ou Forêt noire ou Crêpes Suzette ®</p>
<p>VACANCES DE NOËL du 20 décembre 2013 au 4 janvier 2015 inclus</p>		
<p>S02</p> <p>CUISINE CLASSIQUE</p> <p>06/01</p>		<p>Tartare de dorade, gingembre, guacamole et Margarita ® ou Ballottine de la mer, gaspacho de légumes, soufflé de carotte &amp;&amp;&amp; Jambonnette de pintade poêlée et sa garniture fantaisie (brochette de légumes, palmier, pomme Anna) &amp;&amp;&amp; Assiette gourmande (Gratin de fruits, mille-feuille à la mangue, Moelleux au chocolat blanc, tuile à la fraise ou Pruneaux flambés, glace Rhum raisins ®</p>
<p>S03</p> <p>CUISINE CLASSIQUE</p> <p>13/01</p>		<p>Crevettes au curry ® ou Dorade grillée servie avec un beurre anisé et un flan de rutabaga &amp;&amp;&amp; Côte de bœuf grillée accompagnée de son beurre aux échalotes Mousseline de potimarron, Etuvée de crosnes Pommes allumettes &amp;&amp;&amp; Miroir au Kiwi, Farandole de choux ou Bananes flambées, glace vanille ®</p>
<p>S04</p> <p>CUISINE CIDRE DE LOIRE MENU ADAPTE</p> <p>20/01</p>		<p>Petit roulé de saumon fumés ® ou Variation autour de la moule de Bouchot au cidre &amp;&amp;&amp; Carré de veau poêlé et ses petits légumes farcis Laitue braisée, Pomme Château &amp;&amp;&amp; Assiette gourmande poire et pomme</p>
<p>S05</p> <p>SOIREE IRLANDE ECOSSE PAYS DE GALLES</p> <p>27/01</p>		<p>Assiette de saumon fumé ® ou Velouté d'avocat à la noix de coco au Whisky Cannelloni de saumon d'Ecosse aux pointes d'asperges et girolles à la crème &amp;&amp;&amp; Chicken Pie ou Gigot d'agneau au miel, champignons farcis &amp;&amp;&amp; Assortiment de fromages, muffins et chutney ® Scones irlandais et caramel écossais Le Cranachan, Bara Brith</p>
<p>S06</p> <p>CUISINE CLASSIQUE</p> <p>03/02</p>		<p>Salade vigneronne ® ou Eventail de bar farci, Sauce Américaine et polenta grillée &amp;&amp;&amp; Suprême de volaille aux morilles Mille feuilles de pommes de terre aux cèpes Verrine de marron et mousse à la pomme &amp;&amp;&amp; Bavarois chocolat / orange Charlotte aux poires, Sauce au chocolat blanc et noir ou Délice de fruits aux spéculoos ®</p>

**VACANCES D'HIVER du 09 au 22 Février 2015 inclus**

S09  SOIREE « Portugal »  24/02		Dans le cadre du partenariat avec l'INSTITUT DES VINS DE PORTO (I.V.D.P.)  Poivrons à la portugaise &&& Poulet au Porto ou Cassoulet de la mer &&& Gâteau au Madère Quejadas de Sinra
--	--	---

**02 au 27 Mars 2015 inclus : PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**

S14  31/03		<b>BAC BLANC CUISINE</b>
S15  CUISINE CLASSIQUE  07/04		Salade de gésiers et magrets ® ou Soupe de betteraves &&& Confit de canard ou Cassoulet, flan aux carottes et pommes Gaufrettes &&& Mousse d'ananas et noix de coco au kiwi, Crumble de poires aux noix à l'envers ou Abricots flambés, sorbet abricot ®

**VACANCES DE PRINTEMPS du 13 au 26 Avril inclus 2015**

S18  CUISINE CLASSIQUE  28/04		Salade crevettes et salicornes en boléro ® ou Bavaois d'artichaut aux St-Jacques et sa galette de Parmesan &&& Poulet rôti au miel Pommes de terre à la cancoillotte, Croustillant de Panais Cassonade de poireau au curry &&& Saint Honoré Chantilly Aumônière aux poires ou Gâteau au pain d'épices ®
S19  SOIREE « ESPAGNE »  05/05		Gambas flambées en brochette ® Ou Tapas (Totilla, Chorizo...) &&& Paëlla aux fruits de mer ou Pote asturiano des Asturies &&& Crème catalane... ou Manchego, cerises noires et son verre de Xères ®
S20  SOIREE « ITALIE & GRECE »  12/05		Tartare méditerranéen au pesto ® ou Feuilleté à la Féta et sa salade de pissenlit &&& Keftedes et brochette d'agneau Gnocchi de pomme de terre et aubergine à la parmesane &&& Tiramisu Fraises au mascarpone ou Petites crêpes à la ricotta ®
S21  Epreuves Pratiques CCF  19/05		<i>Semaine banalisée du 18 au 22 mai 2015 Pratique CUISINE / Ateliers CSR et ensuite Pratique CSR</i>

<p>S22</p> <p>Epreuves Dossier CCF</p> <p>26/05</p>	<p style="text-align: center;"><i>Oraux du dossier professionnel</i></p>	
<p>S23</p> <p>CUISINE CLASSIQUE</p> <p>02/06</p>	<p style="text-align: center;">Menu du MARCHÉ ou NETTOYAGE des locaux du 01 au 05 juin 2015</p>	
<p>09/06</p>		<p style="text-align: center;">Convocations Professeurs aux épreuves ponctuelles des différents diplômes dans les centres de formation d'apprentis.</p>
<p>16/06</p>		
<p>23/06</p>		
<p>30/06</p>		