

**2008**

ACADEMIE DE BORDEAUX

# [BAC PRO 3 ANS]

Proposition de progression : technologie cuisine

A articuler avec la technologie restaurant, la technologie appliquée et les travaux pratiques pour donner du sens à chaque enseignement.

---

<b>PROGRESSION TECHNOLOGIE CUISINE</b>
--

**Classe de 2<sup>nd</sup>e Professionnelle (29 semaines en centre)**

<b>Sem</b>	<b>Temps</b>	<b>Thèmes</b>	<b>Objectifs généraux</b>
<b>1</b>	1.5	Prise de contact, accueil Tenue professionnelle	Présentation de la démarche pédagogique et des étapes de l'année Les points de comportements spécifiques en cuisine Les règles essentielles d'hygiène corporelles et vestimentaire
<b>2</b>	1.5	Le personnel ; la brigade	Structure d'une brigade ou d'une équipe en fonction de l'organisation de l'établissement
<b>3</b>	1.5	Les zones de travail Les locaux / la ventilation	L'énumération et l'utilisation des principaux locaux et leur représentation sous forme de schéma en restauration traditionnelle L'interprétation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux
<b>4</b>	1.5	L'entretien des locaux / les déchets HACCP	
<b>5</b>	1.5	Les matériels fixes de cuisson, préparation, stockage et conservation	Description, principes simples d'utilisation, entretien et sécurité
<b>6</b>	1.5	Matériel mobile Les couteaux et petit outillage Matériel électromécanique	
<b>7</b>	1.5	La fiche technique, organigramme	
<b>8</b>	1.5	Les fonds de base et les sauces de base	Classification, composition, utilisations et réglementation Classification, composition, utilisations, réglementation
<b>9</b>	1.5	Les éléments de liaison Les sauces dérivées	Classification, composition, utilisations, réglementation
<b>10</b>	1.5	Les cuissons <ul style="list-style-type: none"> <li>• sèches,</li> <li>• humides</li> <li>• mixtes</li> <li>• avec gaz</li> </ul>	Les différents phénomènes physico-chimiques Les différents procédés Les classifications

<b>11</b>	1.5	Cuissons	A l'anglaise Au court bouillon A la vapeur
<b>12</b>	1.5	Cuissons	Sauter Griller Frire, Sous vide
<b>13</b>	1.5	Cuissons	Rôtir Poêler Braisier Ragoûts à blanc et à brun
<b>14</b>	1.5	Les autres cuissons	Sous vide Micro ondes Court mouillement / à la salamandre
<b>15</b>	1.5	Analyse sensorielle L'éducation du goût / L'odorat	Sensibilisation à la dégustation
<b>16</b>	1.5	Les beurres composés et les sauces émulsionnées	Classification, composition, réglementation et étiquetage, présentations commerciales, stockage et conservation
<b>17</b>	1.5	Les marinades crues et cuites Les marinades instantanées	Classification, composition, utilisations, réglementation
<b>18</b>	1.5	Les farces et les duxelles	Classification, composition, utilisations et réglementation
<b>19</b>	1.5	Les desserts Les pâtes, crèmes et appareils de base	Classification, composition, propriétés de certains éléments, utilisations
<b>21</b>	1.5	Les potages Les hors d'œuvre chauds et froids	Classification, composition, présentations commerciales
<b>22</b>	1.5	<u>Les procédés de conservation</u> * traditionnels * par le froid * par la chaleur	Principes, températures et durées de stockage Précautions à observer lors de l'utilisation des produits conservés
<b>23</b>	1.5	Les produits semi élaborés	Classification, composition, présentations commerciales
<b>24</b>	1.5	Les pâtes et farinages	Classification, composition...
<b>25</b>	1.5	Les règles de présentation	L'importance de la présentation

<b>26</b>	1.5	Le vocabulaire culinaire	
<b>27</b>	1.5	L'histoire de la cuisine	Évolution et modification
<b>28</b>	1.5	Les relations cuisine / restaurant	
<b>29</b>	1.5	Révisions et évaluations	
<b>FIN DE SECONDE PRO</b>			

Classe de 1<sup>ère</sup> Professionnelle (26 semaines en centre)

Sem / durée	Thèmes	Objectifs généraux
1 1 h	Prise de contact	Organiser l'année avec les élèves, donner les objectifs à atteindre
2 1 h	La restauration et son évolution (co animation <i>service commercialisation</i> ) Évolution au cours des diverses époques jusqu'à nos jours (Ex :visite musée auguste Escoffier ) <i>Évolution au cours des différentes époques et époque contemporaine</i>	Les éléments déterminant de l'évolution de l'art culinaire  <i>Les éléments déterminants des arts de la table et de la distribution des mets</i>
3 1 h	La restauration et son évolution (co animation service commercialisation) Influences des événements, des hommes, de l'introduction de nouveaux produits, des comportements alimentaires sur les structures des repas et les prestations servies <i>Influence des techniques, comportements alimentaires et phénomènes de mode sur la structure des repas et des prestations servies</i> Groupes de travail de synthèse	Les facteurs d'évolution significatifs de la cuisine : * sociaux, * économiques, * législatifs, * culturels, *techniques et * technologiques  <i>Les facteurs d'évolution significatifs au niveau des arts de la table et du service par les facteurs : *sociaux, * économiques, *culturels, *législatifs, *etc.</i>
4 1 h	Les coquillages et les crustacés	Classification, critères de fraîcheur et de qualité, réglementation et étiquetage, présentation commerciale, stockage et conservation
5 et 6 2 h	Les fruits et légumes frais et secs	Classification, critères de fraîcheur et de qualité, saisonnalité, réglementation et étiquetage, origine des produits, stockage et conservation
7 1 h	Les œufs et les ovo produits	Classification, composition, critères de fraîcheur et de qualité, réglementation et étiquetage, présentation commerciale, stockage et conservation
8 et 9 2 h	Le beurre et les produits laitiers	Classification, composition, réglementation et étiquetage, présentation commerciale, stockage et conservation

10 1 h	Les corps gras	Classification, composition, réglementation et étiquetage, présentation commerciale, stockage et conservation
11 1 h	Les poissons	Classification, critères de fraîcheur et de qualité, étiquetage, présentation commerciale, stockage et conservation
12 1 h	Les poissons	Classification, critères de fraîcheur et de qualité, étiquetage, présentation commerciale, stockage et conservation
13 1 h	Les abats  Les gibiers	Classification, critères de fraîcheur et de qualité, réglementation et étiquetage, stockage et conservation Critères de choix de la matière d'œuvre appropriée au concept de production <ul style="list-style-type: none"> <li>• catégorie</li> <li>• classe</li> <li>• qualité ( AO, AB, labels certifications de qualité)</li> </ul> Réglementation concernant : <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'achat</li> <li>• l'étiquetage</li> <li>• le transport de la matière</li> <li>• le stockage et la conservation</li> </ul>
14 15 16 17 18  5 h	<b><u>Les viandes</u></b>  Généralités  Le bœuf  Le veau  Le porc  Le mouton / l'agneau  Les viandes exotiques	Critères de choix de la matière d'œuvre appropriée au concept de production <ul style="list-style-type: none"> <li>• catégorie</li> <li>• qualité ( AO, AB, labels certification de qualité)</li> </ul> Réglementation concernant : <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'achat</li> <li>• l'étiquetage</li> <li>• le transport de la matière</li> <li>• le stockage et la conservation</li> </ul> Critères de choix de la matière d'œuvre appropriée au concept de production catégorie <ul style="list-style-type: none"> <li>• qualité ( AO, AB, labels certifications de qualité)</li> </ul> Réglementation concernant : <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'achat</li> <li>• l'étiquetage</li> <li>• le transport de la matière</li> <li>• le stockage et la conservation</li> </ul>

19  1 h	Les volailles	<p>Critères de choix de la matière d'œuvre appropriée au concept de production</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• catégorie</li> <li>• classe</li> <li>• qualité (AO, AB, labels certifications de qualité)</li> </ul> <p>Réglementation concernant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'achat</li> <li>• l'étiquetage</li> <li>• le transport de la matière</li> <li>• le stockage et la conservation</li> </ul>
20  1 h	Vins, alcools et autres boissons utilisées en cuisine	
21  1 h	Aromates, épices et condiments	
22  1 h	Les PCA	<p>Fonctionnement d'une cuisine centrale</p> <p>Les liaisons chaudes / froides</p>
23  24  25 / 26	<p>La gestion des produits</p> <p>Menus et cartes</p> <p>Révisions / évaluations</p>	
<b>FIN DE PREMIÈRE PRO</b>		

## Classe de Terminale (25 semaines en centre)

Sem	Temp s	Thèmes	Objectifs généraux
1	1	accueil	Organiser l'année avec les élèves, donner les objectifs à atteindre
2 3 4	3	Les concepts de production *Traditionnels *Assemblage *Terminal	Les caractéristiques des différents concepts de production Les critères de différenciation Les facteurs déterminant le choix du concept et le but recherché : Humains Sociaux Economiques (surfaces, volumes, choix des équipements)
5	1	Régions Champagne Ardennes et Ile de France	Les caractéristiques gastronomiques propres à chaque région à traiter par OPC : produits marqueurs, spécialités culinaires, les chefs et grands restaurants. à traiter par SC : situation géographique, sites touristiques, fromages et boissons
6 1 h	1	Régions Nord pas de calais Picardie	Les caractéristiques gastronomiques propres à chaque région Leurs origines géographiques et leur composition
7	1	Régions Basse Normandie Haute Normandie Régions Bretagne Pays de Loire	Les caractéristiques gastronomiques propres à chaque région Leurs origines géographiques et leur composition
8	1	Régions Centre Charentes-Poitou Limousin Auvergne	Les caractéristiques gastronomiques propres à chaque région Leurs origines géographiques et leur composition Les caractéristiques gastronomiques propres à chaque région
9	1	Régions Aquitaine	
10	1	Midi-Pyrénées Languedoc-Roussillon	



11	1	Régions PACA Corse	Les caractéristiques gastronomiques propres à chaque région
12	1	Région Franche-Comté Bourgogne	Leurs origines géographiques et leur composition
13	1	Régions Alsace Lorraine	Les caractéristiques gastronomiques propres à chaque région
14	1	Régions : Rhône-Alpes	Leurs origines géographiques et leur composition
15	2	Régions DOM TOM Martinique, Guadeloupe, Antilles	Leurs origines géographiques et leur composition
16		Régions DOM TOM Suite Polynésie, Réunion	Les caractéristiques gastronomiques propres à chaque région
17	1	Les pays scandinaves  Iles Britanniques	Les caractéristiques gastronomiques propres à chaque pays Leurs origines géographiques et leur composition
18	1	L'Allemagne et l'Autriche Le Benelux	Les caractéristiques gastronomiques propres à chaque pays Leurs origines géographiques et leur composition
19	1	L'Italie La Grèce	
20	1	L'Espagne Portugal	
22	1	L'association des mets et des garnitures	Les principes de base : *respect des saveurs *mise en valeur des mets *respect des appellations classiques * l'esthétique * la créativité
23 24 25	3	<b>RÉVISIONS</b>  <b>EXAMEN</b>	