

# Progression 2 CUI T CAP

**Année scolaire**  
**2011/2012**

**Mr NADIRAS Le Mercredi 5H heures**

| <u>Dates</u><br><u>semaines</u> | <u>Le Lundi</u><br><u>2h00</u><br><u>Technologie</u><br><u>Appliquée</u> | <u>Activités</u><br><u>professionnelles de</u><br><u>Synthèse</u>                                                 | <b>OBJECTIFS</b><br>« Il faut être capable de »                                                                  | <u>Technologie</u><br><u>Culinaire le jeudi</u><br><u>1 h 30</u>                                   | <b>OBJECTIFS</b><br>« Il faut être capable de »                                                                                                                                                  |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>S37</u>                      | Les œufs pochés<br>Découper un lapin                                     | Salade de mesclun et œuf poché<br>Lapin Vallée D'Auge<br>Pommes fondantes<br>Tarte aux Myrtilles PAI              | - Pocher des oeufs<br>- Réaliser un ragoût avec des fruits<br>- Tourner des pommes fruits<br>- Sauter des fruits | Le mode de cuisson<br>« Sauter »                                                                   | Définir et connaître les règles de base de la conduite de ce mode de cuisson, justifier son choix en fonction de la nature de la denrée.                                                         |
| <u>S38</u>                      | La pâte sucrée<br>La crème d'amande                                      | <u>Salade/Emmental</u><br><u>Mixed-grill</u><br><u>Pommes pailles</u><br><u>Tarte Bourdaloue</u>                  | Mode de cuisson<br>«griller»<br>- Frire une pomme paille<br>- Réaliser une tarte à base de crème d'amande        | Le mode de cuisson<br>« GRILLER »                                                                  | Définir et connaître les règles de base de la conduite de ce mode de cuisson, justifier son choix en fonction de la nature de la denrée.                                                         |
| <u>S39</u>                      | <u>Les sauces</u><br><u>émulsionnées</u>                                 | <u>Moules marinières</u><br><u>Darnes de colin</u><br><u>pochées, beurre fondu,</u><br><u>pommes à l'anglaise</u> | Mode de cuisson :<br>Pocher court bouillon simple<br>Réaliser un beurre fondu<br>Habiller un colin               | <u>Les produits de la mer</u><br><u>et d'eau douce</u>                                             | - La classification, l'origine, étiquetage et réglementation.<br>- Critère de fraîcheur et de qualité<br>- Enumérer les différentes techniques, les étapes de réalisation et leurs utilisations. |
| <u>S40</u>                      | Les bavarois.                                                            | Petits farcis à la Niçoise<br>Bavarois Rubanné<br>Quiche ( PAI )<br><br>Vacances de printemps                     | -Réaliser des petits farcis<br>-Réaliser une crème anglaise<br>Monter une Chantilly<br>-Coller une anglaise      | <b>Evaluation</b><br><b>certificative sur les</b><br><b>différents modes de</b><br><b>cuissons</b> | Vérifier les différents acquis                                                                                                                                                                   |