

La Progression annuelle

Elle positionne et définit l'ensemble de votre formation sur l'année.

Aussi vous trouverez :

- 1/ vos Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP),*
- 2/ Les dates et ateliers de passage avec le numéro des paniers correspondants,*
- 3/ les dates des CCF,*
- 4/ les périodes de congés.*

Attention

*Pour des raisons de fonctionnement de l'établissement,
La progression est susceptible d'être modifiée au fur et à mesure sur l'année scolaire, je vous
informerais des modifications dès que j'en aurais connaissance.*

Patrick Ponçon-Andréan

DATE	Mercredi 2 Septembre		Mercredi 16 Septembre		Mercredi 30 Septembre	
TA	TA 15h - 17h		TA 15h - 17h		TA 15h - 17h	Si cela, vous intéresse, Attention 17 Octobre 2015 Foire aux champignons de Meylan
DATE	Jeudi 3 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Jeudi 1 ^{er} Octobre	Jeudi 8 Octobre
TP	Mise en place des locaux Explication des modules Prise de connaissance Planning de l'année Distribution documents Attentes du professeur Explication de la réalisation des dossier TP Prendre stylo 4 couleurs et fluos 3 couleurs	Poulet rôti (découpe RT) Pomme purée Tarte Bourdaloue (découpe RT) Pour 4	Module 01 Moules poulette Barbue en tronçon au plat (Tronçon merlu) Tarte citron	Module 16 Brochette de poisson Jambonnette de volaille Génoise Ananas Pour 4	Module 2 Bisque de crustacé Côte de bœuf grillée Tarte Alsacienne + glace vanille + mousse au chocolat	Module 17 Croustade aux deux saumons Suprême de volaille Choux chantilly Eclair café Pour 4
Cuisine	Vigny	Edelweiss	Vigny	Edelweiss	Vigny	Edelweiss

DATE	Mercredi 14 Octobre			Mercredi 11 Novembre		Mercredi 25 Novembre
TA	TA 15h - 17h	Vacances 17 Octobre au 01 Novembre 2015		FERIE		TA 15h - 17h
DATE	Jeudi 15 Octobre		Jeudi 5 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Jeudi 26 Novembre
TP	Module 3 Œufs Mollet Carré d'agneau en croute Savarin Coco		Module 4 Carpaccio saumon et saint jacques Caille farcie Mille-feuille framboise et pistache	Module 14 Papillotes d'Escargots Paupiette de poisson Tulipes de glace ou sorbet	Module 06 Filet de daurade grillé Selle d'agneau entière farci au plat Bavarois aux fraises et mangue	Module 07 Terrine de légumes et vinaigrette aux herbes Civet de sanglier et ses garnitures Soufflé glacé à la chartreuse
Cuisine	Vigny		Vigny	Vigny	Vigny	Vigny

DATE			Mercredi 13 Janvier		Mercredi 27 Janvier	
TA	<p>Du 30 novembre Au 25 Décembre 2015</p> <p>Vacances Compensées Jusqu'au 8 Janvier 2016</p>	<p>Du 30 novembre Au 19 décembre Et Du 4 janvier Au 8 janvier 2016</p> <p>...</p>	<p>TA 15h - 17h</p>	<p>FBC à rendre pour début mars</p>	<p>TA 15h - 17h</p>	
DATE			Jeudi 14 Janvier	Jeudi 21 Janvier	Jeudi 28 Janvier	Jeudi 4 février
TP	<p>Vacances</p> <p>Du 19 Décembre au 3 Janvier 2015</p> <p>Passez de bonne fêtes et un bon réveillon de la saint Sylvestre. Bonne année 2016.</p> <p>Pour ça, révisez le programme de technologie</p> <p><i>Bonnes Vacances !!!</i></p>	<p>Stage hôtel d'application ou extérieur.</p> <p><u>Attention :</u></p> <p>Anticipez, Pensez à vos fiches de synthèse de FBC,</p> <p>Le temps passe vite</p>	<p>Module 5</p> <p>Pressée de tomate macédoine, rilette de saumon</p> <p>Canette au 2 cuissons</p> <p>Mousse Cassis</p>	<p>Module 21</p> <p>Tartes fines aux sardines</p> <p>Poissons court mouillement</p> <p>Bavarois rubané</p> <p>Pour 4</p>	<p>Module 12</p> <p>Crème dieppoise</p> <p>Mignon de porc en croute au plat</p> <p>fruits condé</p> <p>+glace pistache +mousse aux chocolats</p>	<p>Module 13</p> <p>Petit pâté parisien</p> <p>Pilaff de la mer</p> <p>Pannequets (crêpes fourrées)</p> <p>Pour 4</p>
Cuisine	STAGE ½ Extérieur	½ groupe Hôtel	Vigny	Edelweiss	Vigny	Edelweiss

DATE	Mercredi 10 Février			Mercredi 9 Mars		
TA	<p>TA 15h - 17h</p> <p>Nettoyage Mise à tremper des casseroles Et début des nettoyages</p>	<p>Vacances</p> <p>Du 13 au 28 février 2016 bonnes révisions des cours de technologie sur le programme de première.</p>	<p>Les 6 premiers élèves de la liste de cuisine</p>	<p>TA 15h - 17h</p>	<p>Les 6 derniers élèves de la liste de cuisine</p>	
DATE	Jeudi 11 Février		Jeudi 03 Mars	Jeudi 10 Mars	Jeudi 17 Mars	
TP	<p>N E T T O Y A G E</p>		<p>Entrainement 1 Commis /chef 6 chefs 6 commis</p> <p>Attention Vous êtes attendus à 7h30 pour la partie écrite</p>	<p>Module 08</p> <p>Huitres gratinées</p> <p>Râble de lapin</p> <p>Vacherin glacé</p>	<p>Entrainement 2 Commis /chef 6 chefs 6 commis</p> <p>Attention Vous êtes attendus à 7h30 pour la partie écrite</p>	<p>Au boulot à fond !!!! C'est la dernière ligne droite.</p> <p>Du 9 avril 2016 Au 24 Avril 2016</p> <p><i>Bonnes Vacances !!!</i></p>
Cuisine	Vigny		Edelweiss	Vigny	Edelweiss	

DATE			Mercredi 4 Mai		Mercredi 18 Mai	Mercredi 25 Mai
TA	Stage du 21 Mars 2016 Au 15 Avril 2016 Vacances Compensées Jusqu'au 30 Avril 2016	Stage du 21 Mars 2016 Au 8 Avril 2016 Et 25 Avril Au 29 Avril 2016	TA 15h - 17h Décalée au mercredi 25 mai ?		TA 15h - 17h	TA 15h - 17h ? MEP Locaux pour CCF
DATE			Jeudi 5 Mai	Jeudi 12 Mai	Jeudi 19 Mai	Jeudi 26 Mai
TP		Vous êtes arrivé au bout du chemin pour cette année. Bonne réussite à toutes et tous, et bonne continuation dans ce grand et beau métier du monde de l'hôtellerie. Cordialement. Patrick Ponçon	FERIE	CCF oral FBC	Module 15 Jalousie mousseline de sole Pintades rôties au plat Gratins de fruits	CCF 1 ^{er} Groupe S2
Cuisine	STAGE 1/2 Extérieur	1/2 groupe Hôtel		Edelweiss	Vigny	Edelweiss

DATE	Mercredi 2 juin					
TA	<p>TA 15h - 17h</p> <p>MEP Locaux pour CCF</p>		<p>TA 15h - 17h</p>			
DATE	Jeudi 2 juin	Jeudi 9 juin	Jeudi 16 juin			
TP	<p>CCF</p> <p>2ème Groupe</p> <p>S2</p>	A définir	A définir			
Cuisine	Vigny	Edelweiss	Vigny			