

APS du Mercredi Restaurant

Année scolaire
2011/2012

PROFESSEUR
Clémence NADIRAS

Classe de CAP
2 REST

SEQUENCE S SEMAINES	MENU DES TRAVAUX PRATIQUES DU LUNDI MIDI	OBJECTIFS
Séq. 1 S 37	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien locaux et matériel • Nappage • Mise en place à la carte • Tenue et comportement professionnel • Accueil des clients 	
Séq. 2 S 38	<ul style="list-style-type: none"> • Nappage, Mise en place banquet • Rédiger un bon de commande • Annoncer un bon au passe • Tenue et comportement professionnel, préparation d'APS • Réaliser des cafés, servir un kir • Ouvrir une bouteille • DRESSER UNE BUFFET 	
Séq 3 S 39	<p><u>Rillette et andouille</u> <u>Brandade de merlu</u> <u>Tarte tropézienne</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Adopter une tenue et comportement professionnel • Débarrasser selon les règles d'hygiène et de sécurité • Accueillir des clients • Trancher une terrine
Séq 4 S 40	<p>Terrine de légumes (pai) Noisette d'agneau à la crème d'ail laitue braisée gratin dauphinois Tarte aux noix et crème glacée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Découper une tarte • Porter un plateau limonadier • Ouvrir une bouteille • Porter trois assiettes et débarrasser
Séq 5 S 41	<p>Feuilleté de poireaux aux langoustines Pavé de biche aux aïelles mousse de céleri et pommes Anna Eclairs (pai)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Porter de trois assiettes • Débarrasser selon les règles d'hygiène et de sécurité • Rédiger et faire circuler les bons de commande • Servir les éclairs à l'anglaise
Séq 6 S 42	<p>Salade océane (pai) Carré d'agneau rôti et petits légumes Savarin chantilly</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dresser une assiette harmonieuse • Trancher une pièce de viande verticalement • Gérer la caisse • Accueillir et prendre congés

SEQUENCE S SEMAINES	MENU DES TRAVAUX PRATIQUES DU LUNDI MIDI	OBJECTIFS
Séq 7 S 43	Enroulade de saumon à la crème de poivrons Râble de lapin à la moutarde artichauts et tomates Bande entremet cappuccino (pai)	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer la table pour le dessert • Adopter un comportement professionnel • Annoncer un bon au passe • Servir les apéritifs
Séq 8 S 46	Cocktail	
Séq 9 S 47	Velouté de poireaux et coques Mignon de porc à l'estragon Fontainebleau Bande de croustillant praliné (pai)	
Séq 10 S 48	PFE DE DECOUVERTE	
Séq 11 S 49	PFE DE DECOUVERTE (période de formation en entreprise)	
Séq 12 S 50	Salade camarguaise (pai) Grenadin de veau zingara Feuillantine au chocolat à la crème de noisette pommes au beurre	
Séq 13 S51	REPAS DE NOEL ORGANISATION DES LOCAUX, DU MATERIEL, DECORATION	
Séq 14 S1		
Séq 15 S2		
Séq 16 S 3	Terrine aux 2 saumons Magret de canard aux ananas Bréhan Nougat glacé (pai)	<ul style="list-style-type: none"> • Accueillir les clients et assurer le suivi commercial • Organiser le guéridon • Dresser un buffet • Servir les boissons chaudes
Séq 17 S 4	Salade Jamaïque (pai) Bar grillé au fenouil fleuriste Miroir framboise et poire	<ul style="list-style-type: none"> • Adopter une Tenue et comportement professionnel • Servir le fromage • Servir le vin
Séq 18 S 5	Champignons à la grecque Filet de barbu en écaille sauce au fenouil Risotto d'écrevisse Macaron diplomate	<ul style="list-style-type: none"> • Rédiger les bons de commande • Contrôler la caisse • Contrôler les stocks • Porter trois assiettes et débarrasser

SEQUENCES SEMAINES	MENU DES TRAVAUX PRATIQUES DU LUNDI MIDI	OBJECTIFS
Séq 19 S 6	Velouté de bolets (pai) Turbot braisé à la bière Déclinaisons de choux	<ul style="list-style-type: none"> • Servir le potage, suivi à l'anglaise • Autonomie, respect hygiène et sécurité • Hygiène et sécurité pendant le service • Adopter une tenue et un comportement professionnel
Séq 20 S 7	Tartare de saumon épinard (pai) Truite braisée au cahors embeurrée de choux et lard Tiramisu framboise	<ul style="list-style-type: none"> • Manipuler la pince • Débouchage et servir le vin • Présenter la facture au client • Réaliser des quenelles de tartare
Séq 21 S 11	Salade chinoise (pai) Fricassée de volaille aux écrevisses Tarte aux myrtilles	<ul style="list-style-type: none"> • Servir les apéritifs • Débarrasser selon les règles d'hygiène et de sécurité • Accueillir et communiquer • Informer le client
Séq 22 <u>S 12</u>	Rillettes de porc et andouille brandade de merlu Tarte tropézienne	<ul style="list-style-type: none"> • Dresser un buffet harmonieux • Hygiène des locaux et du matériel • Gérer la caisse • Servir les boissons chaudes
Séq 23 S 13	Thon à la catalane Gigot rôti languedocienne Pot de crème chocolat vanille (pai)	<ul style="list-style-type: none"> • Gérer les locaux annexes • Informer commercialement le client • Servir le fromage • Décorer une table
Séq 24 S 14	Aspic de thon en gelée (pai) Selle d'agneau farcie et moquette Tarte aux citrons meringuées	<ul style="list-style-type: none"> • Rédiger les bons • Contrôler la mise en place • Préparer la table pour le dessert • Assurer le suivi des boissons
Séq 25 S 15	Gaspacho (pai) Cuisse de canard farcie bourguignonne Parfait glacé au Grand Marnier	<ul style="list-style-type: none"> • Servir le potage et suivi à l'anglaise • Adopter une tenue et un comportement professionnel • Servir un digestif • Présenter la facture au client
Séq 26 S 19	Œufs pochés Bayonnaise Croustade de rouget aux anchois, beurre à l'orange et petits légumes glacés Vacherin (pai)	<ul style="list-style-type: none"> • Servir les apéritifs • Trancher verticalement une pièce glacée • Préparer la table pour le dessert • Servir les boissons chaudes

SEQUENCE S SEMAINES	MENU DES TRAVAUX PRATIQUES DU LUNDI MIDI	OBJECTIFS
Séq 27 S 20	Beignets de langoustine Blanquette de lotte aux petits légumes Tarte cerise crème brûlée (pai)	<ul style="list-style-type: none"> • Servir à l'anglaise les beignets • Réaliser une mise en place banquet • Dresser un buffet • Réaliser un cocktail simple
Séq 28 S 21	Melon à l'italienne Râble de lapin à la moutarde, artichauts et tomates Forêt Noire	<ul style="list-style-type: none"> • Peler le melon et le trancher • Trancher un gâteau • Servir le vin et en assurer le suivi • Accueillir et prendre congés
Séq 29 S 22/23/24/25	PFE DE 4 SEMAINES (période de formation en entreprise)	