

Mr NADIRAS Le Mardi 5H heures

<u>Dates</u> semaines	<u>Le Lundi</u> <u>2h00</u> <u>Technologie</u> <u>Appliquée</u>	<u>Activités</u> <u>professionnelles de</u> <u>Synthèse</u>	<b>OBJECTIFS</b> « Il faut être capable de »	<u>Technologie</u> <u>Culinaire le jeudi</u> <u>1 h 30</u>	<b>OBJECTIFS</b> « Il faut être capable de »
<u>S41</u>	Les œufs pochés Découper un lapin	Salade de mesclun et œuf poché Lapin Vallée D'Auge Pommes fondantes Tarte aux Myrtilles PAI	- Pocher des oeufs - Réaliser un ragoût avec des fruits -Tourner des pommes fruits - Sauter des fruits	Le mode de cuisson « 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>S42</u>	La pâte sucrée La crème d'amande	<u>Salade/Emmental</u> Mixed-grill Pommes pailles Tarte Bourdaloue	Mode de cuisson «griller» -Frire une pomme paille -Réaliser une tarte à base de crème d'amande	Le mode de cuisson « 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>S43</u>	<u>Réaliser une</u> <u>jardinière de</u> <u>légumes.</u>	<u>Poulet poché printanier</u> <u>sauce suprême</u> <u>Tarte au citron</u>	Mode de cuisson : Pocher Réaliser une sauce suprême Confectionner un riz pilaf	Le mode de cuisson « POCHER »	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>S46</u>	Les bavarois.	Petits farcis à la Niçoise Bavarois Rubanné Quiche ( PAI )	-Réaliser des petits farcis -Réaliser une crème anglaise Monter une Chantilly -Coller une anglaise	<b>Evaluation</b> <b>certificative sur les</b> <b>différents modes de</b> <b>cuissons</b>	Vérifier les différents acquis