

**PROGRESSION DES COURS de Technologie Cuisine :  
PREPA . A 2013-2014**

**Supports proposés**

"Techno CAP", éditions BPI - Mrs Maincent-morel, Labat, Leman

Documents Annexes : <http://www.chcook.fr>

**2 heures / Semaine**

Date	semaine passage	Les Produits et les préparations culinaires :	Objectifs pédagogiques	Pages
26-août	1	Enoncé du programme, Le vocabulaire culinaire, L'épreuve EP3		
16-sept.	2	la fiche Technique Le personnel et la répartition du travail La tenue de cuisine La sécurité, les locaux, HACCP	INDIQUER LES POSTES ET LA HIERARCHIE DES BRIGADES INTERPRETER LES TABLEAUX DE SERVICE AFFICHES LISTER LES DOCUMENTS A RENSEIGNER POUR REALISER CONTRÔLES QUALITATIF ET QUANTITATIF DES PRODUITS INDIQUER LES ACTIVITES REALISEES DANS CHAQUE ZONE	406 19 25 25
7-oct.	3	Les fonds de base Les sauces de base et émulsionnées	CLASSER LES FONDOS DECRIRE LES DIFFERENTES PHASES TECHNIQUES INDIQUER LES UTILISATIONS CULINAIRES REALISER LES SCES EN FONCTION D' ELEMENTS DE BASE	309 316,321
4-nov.	4	Les corps gras Les produits laitiers	IDENTIFIER ET CLASSER LES DIFFERENTS PRODUITS EN FONCTION DE L'ETIQUETTAGE ET DES PRESENTATIONS COMMERCIALES CITER DES UTILISATOINS CULINAIRES	143 119
25-nov.	5	Les poissons, mollusques, crustacés	IDENTIFIER ET CLASSER LES DIFFERENTS PRODUITS EN FONCTION DE L'ETIQUETTAGE ET DES PRESENTATIONS COMMERCIALES	168
16-déc.	6	La pâtisserie, les desserts les pâtes de base Les potages Les œufs	INDIQUER LA COMPOSITION DES PATES DE BASE CITER LES CLASSIFICATIONS ET LEUR LEGISLATION CONNAITRE LES PRESENTATIONS COMMERCIALES CITER LEURS APPLICATIONS CULINAIRES	350,354 352 337 153
20-janv.	7	Les volailles L'éducation du goût et de l'odorat, La dégustation	CLASSER LES VOLAILLES, CRITERES ET QUALITE COMPRENDRE LES DIVERS SENS DE BASE	226 390
10-févr.	8	Les types de cuissons Les modes de cuissons	CITER CLASSER ET DIFFERENCIER LES DIVERS MODES DE CUISSONS	278 280
10-mars	9	Les fruits et les légumes frais et secs Les modes de liaisons	CITER ET CLASSER LES DIVERS FAMILLES DE LEGUMES ENUMERER ET COMPRENDRE LES DIVERSES LIAISONS	251 313
31-mars	10	Généralités sur les viandes de boucherie, Le mouton Le porc Le veau Le bœuf Les abats Le gibier L'histoire récente de la cuisine	REPERER LES DIFFERENTS MORCEAUX SUR L'ANIMAL DEFINIR LEUR CATEGORIE DETERMINER LES CRITERES DE QUALITE .  INDIQUER LES GRANDES EVOLUTIONS DE LA CUISINE FRANCAISE NOMMER LES GRANDS PERSONNAGES QUI ONT MARQUE L' ART CULINAIRE	189 197 214 202 207 220 238 10
28-avr.	11	Les beurres composés Les farces et Duxelles Les Produits Alimentaires Intermédiaires (PAI) Les marinades Les courts-bouillons et nages, Les Garnitures	CITER LES ELEMENTS ADDITIONNES EN JUSTIFIANT LEUR INTERET ORGANOLEPTIQUE . NOMMER LES MARINADES, LES COURTS- BOUILLONS, LES NAGES, INDIQUER LEURS UTILISATIONS CULINAIRES ET DEFINIR LEUR COMPOSITION	327 330 274 332 334,398
19-mai	12	Matériel de cuisson et de préparation en cuisine La conservation et games de produits Les vins, les eaux de vie et les liqueurs Les aromates, épices et condiments Le traitement des déchets, la ventilation  les hors d'œuvres	CITER DIFERENCIER LES MATERIELS DE CUISSON. CITER LES DIFFERENTS MODES DE CONSERVATION DONNER LA SIGNIFICATION DES SIGLES DLC/ DLUO METTRE EN RELATION LA NUMERISATION DES GAMMES DECOUVRIR LES EPICES DE BASE RECYCLAGE, TRAITEMENT DES DECHETS CLASSIFICATION DES HORS D'ŒUVRES CHAUDS ET FROIDS	68 à 115 366,376 266 132 60 342
		Préparation au Sujet d'examen CAP cuisine EP1 en cours d'année		

**PROGRESSION DES COURS de Technologie Cuisine :  
PREPA . B 2013-2014**

**Supports proposés**

"Techno CAP", éditions BPI - Mrs Maincent-morel, Labat, Leman

Documents Annexes : <http://www.chcook.fr>

**2 heures / Semaine**

Date	semaine passage	Les Produits et les préparations culinaires :	Objectifs pédagogiques	Pages
2-sept.	1	Enoncé du programme, Le vocabulaire culinaire, L'épreuve EP3		
13-sept.	2	la fiche Technique Le personnel et la répartition du travail La tenue de cuisine La sécurité, les locaux, HACCP	INDIQUER LES POSTES ET LA HIERARCHIE DES BRIGADES INTERPRETER LES TABLEAUX DE SERVICE AFFICHES LISTER LES DOCUMENTS A RENSEIGNER POUR REALISER CONTRÔLES QUALITATIF ET QUANTITATIF DES PRODUITS INDIQUER LES ACTIVITES REALISEES DANS CHAQUE ZONE	406 19 25 25
14-oct.	3	Les fonds de base Les sauces de base et émulsionnées	CLASSER LES FONDS DECRIRE LES DIFFERENTES PHASES TECHNIQUES INDIQUER LES UTILISATIONS CULINAIRES REALISER LES SCES EN FONCTION D' ELEMENTS DE BASE	309 316,321
2-déc.	4	Les corps gras Les produits laitiers	IDENTIFIER ET CLASSER LES DIFFERENTS PRODUITS EN FONCTION DE L'ETIQUETTAGE ET DES PRESENTATIONS COMMERCIALES CITER DES UTILISATOINS CULINAIRES	143 119
6-janv.	5	Les poissons, mollusques, crustacés	IDENTIFIER ET CLASSER LES DIFFERENTS PRODUITS EN FONCTION DE L'ETIQUETTAGE ET DES PRESENTATIONS COMMERCIALES	168
27-janv.	6	La pâtisserie, les desserts les pâtes de base Les potages Les œufs	INDIQUER LA COMPOSITION DES PATES DE BASE CITER LES CLASSIFICATIONS ET LEUR LEGISLATION CONNAITRE LES PRESENTATIONS COMMERCIALES CITER LEURS APPLICATIONS CULINAIRES	350,354 352 337 153
17-févr.	7	Les volailles L'éducation du goût et de l'odorat, La dégustation	CLASSER LES VOLAILLES, CRITERES ET QUALITE COMPRENDRE LES DIVERS SENS DE BASE	226 390
17-mars	8	Les types de cuissons Les modes de cuissons	CITER CLASSER ET DIFFERENCIER LES DIVERS MODES DE CUISSONS	278 280
7-avr.	9	Les fruits et les légumes frais et secs Les modes de liaisons	CITER ET CLASSER LES DIVERS FAMILLES DE LEGUMES ENUMERER ET COMPRENDRE LES DIVERSES LIAISONS	251 313
5-mai	10	Généralités sur les viandes de boucherie, Le mouton Le porc Le veau Le bœuf Les abats Le gibier L'histoire récente de la cuisine	REPERER LES DIFFERENTS MORCEAUX SUR L'ANIMAL DEFINIR LEUR CATEGORIE DETERMINER LES CRITERES DE QUALITE .  INDIQUER LES GRANDES EVOLUTIONS DE LA CUISINE FRANCAISE NOMMER LES GRANDS PERSONNAGES QUI ONT MARQUE L' ART CULINAIRE	189 197 214 202 207 220 238 10
26-mai	11	Les beurres composés Les farces et Duxelles Les Produits Alimentaires Intermédiaires (PAI) Les marinades Les courts-bouillons et nages, Les Garnitures	CITER LES ELEMENTS ADDITIONNES EN JUSTIFIANT LEUR INTERET ORGANOLEPTIQUE . NOMMER LES MARINADES, LES COURTS- BOUILLONS, LES NAGES, INDIQUER LEURS UTILISATIONS CULINAIRES ET DEFINIR LEUR COMPOSITION	327 330 274 332 334,398
A voir	12	Matériel de cuisson et de préparation en cuisine La conservation et games de produits Les vins, les eaux de vie et les liqueurs Les aromates, épices et condiments Le traitement des déchets, la ventilation  les hors d'œuvres	CITER DIFERENCIER LES MATERIELS DE CUISSON. CITER LES DIFFERENTS MODES DE CONSERVATION DONNER LA SIGNIFICATION DES SIGLES DLC/ DLUO METTRE EN RELATION LA NUMERISATION DES GAMMES DECOUVRIR LES EPICES DE BASE RECYCLAGE, TRAITEMENT DES DECHETS CLASSIFICATION DES HORS D'ŒUVRES CHAUDS ET FROIDS	68 à 115 366,376 266 132 60 342
		Préparation au Sujet d'examen CAP cuisine EP1 en cours d'année		

**PROGRESSION DES COURS de Technologie Cuisine :  
PREPA . C 2013-2014**

**Supports proposés**

"Techno CAP", éditions BPI - Mrs Maincent-morel, Labat, Leman

Documents Annexes : <http://www.chcook.fr>

**2 heures / Semaine**

Date	semaine passage	Les Produits et les préparations culinaires :	Objectifs pédagogiques	Pages
9-sept.	1	Enoncé du programme, Le vocabulaire culinaire, L'épreuve EP3		
30-sept.	2	la fiche Technique Le personnel et la répartition du travail La tenue de cuisine La sécurité, les locaux, HACCP	INDIQUER LES POSTES ET LA HIERARCHIE DES BRIGADES INTERPRETER LES TABLEAUX DE SERVICE AFFICHES LISTER LES DOCUMENTS A RENSEIGNER POUR REALISER CONTRÔLES QUALITATIF ET QUANTITATIF DES PRODUITS INDIQUER LES ACTIVITES REALISEES DANS CHAQUE ZONE	406 19 25 25
21-oct.	3	Les fonds de base Les sauces de base et émulsionnées	CLASSER LES FONDOS DECRIRE LES DIFFERENTES PHASES TECHNIQUES INDIQUER LES UTILISATIONS CULINAIRES REALISER LES SCES EN FONCTION D' ELEMENTS DE BASE	309 316,321
18-nov.	4	Les corps gras Les produits laitiers	IDENTIFIER ET CLASSER LES DIFFERENTS PRODUITS EN FONCTION DE L'ETIQUETTAGE ET DES PRESENTATIONS COMMERCIALES CITER DES UTILISATOINS CULINAIRES	143 119
9-déc.	5	Les poissons, mollusques, crustacés	IDENTIFIER ET CLASSER LES DIFFERENTS PRODUITS EN FONCTION DE L'ETIQUETTAGE ET DES PRESENTATIONS COMMERCIALES	168
13-janv.	6	La pâtisserie, les desserts les pâtes de base Les potages Les œufs	INDIQUER LA COMPOSITION DES PATES DE BASE CITER LES CLASSIFICATIONS ET LEUR LEGISLATION CONNAITRE LES PRESENTATIONS COMMERCIALES CITER LEURS APPLICATIONS CULINAIRES	350,354 352 337 153
3-févr.	7	Les volailles L'éducation du goût et de l'odorat, La dégustation	CLASSER LES VOLAILLES, CRITERES ET QUALITE COMPRENDRE LES DIVERS SENS DE BASE	226 390
3-mars	8	Les types de cuissons Les modes de cuissons	CITER CLASSER ET DIFFERENCIER LES DIVERS MODES DE CUISSONS	278 280
24-mars	9	Les fruits et les légumes frais et secs Les modes de liaisons	CITER ET CLASSER LES DIVERS FAMILLES DE LEGUMES ENUMERER ET COMPRENDRE LES DIVERSES LIAISONS	251 313
14-avr.	10	Généralités sur les viandes de boucherie, Le mouton Le porc Le veau Le bœuf Les abats Le gibier L'histoire récente de la cuisine	REPERER LES DIFFERENTS MORCEAUX SUR L'ANIMAL DEFINIR LEUR CATEGORIE DETERMINER LES CRITERES DE QUALITE .  INDIQUER LES GRANDES EVOLUTIONS DE LA CUISINE FRANCAISE NOMMER LES GRANDS PERSONNAGES QUI ONT MARQUE L' ART CULINAIRE	189 197 214 202 207 220 238 10
12-mai	11	Les beurres composés Les farces et Duxelles Les Produits Alimentaires Intermédiaires (PAI) Les marinades Les courts-bouillons et nages, Les Garnitures	CITER LES ELEMENTS ADDITIONNES EN JUSTIFIANT LEUR INTERET ORGANOLEPTIQUE . NOMMER LES MARINADES, LES COURTS- BOUILLONS, LES NAGES, INDIQUER LEURS UTILISATIONS CULINAIRES ET DEFINIR LEUR COMPOSITION	327 330 274 332 334,398
A voir	12	Matériel de cuisson et de préparation en cuisine La conservation et games de produits Les vins, les eaux de vie et les liqueurs Les aromates, épices et condiments Le traitement des déchets, la ventilation  les hors d'œuvres	CITER DIFERENCIER LES MATERIELS DE CUISSON. CITER LES DIFFERENTS MODES DE CONSERVATION DONNER LA SIGNIFICATION DES SIGLES DLC/ DLUO METTRE EN RELATION LA NUMERISATION DES GAMMES DECOUVRIR LES EPICES DE BASE RECYCLAGE, TRAITEMENT DES DECHETS CLASSIFICATION DES HORS D'ŒUVRES CHAUDS ET FROIDS	68 à 115 366,376 266 132 60 342
		Préparation au Sujet d'examen CAP cuisine EP1 en cours d'année		