

PROGRESSION TECHNOLOGIE CUISINE BAC PRO

RESTAURATION 2013-2014– Mr Ch Bouffard -

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

CLASSE DE 1er BAC PROFESSIONNEL (19 SEMAINES) technologie 1,5H / semaine

	Thèmes	Objectifs généraux
1	Prise de contact avec les élèves Enoncé des cours de l'année	Explication du diplôme du BAC PRO Cuisine La S1 (Situation n°1) Le DI (Diplôme Intermédiaire)
2	Cuisine régionale (Les Dom Tom)	<ul style="list-style-type: none">• Caractéristiques Gastronomiques propres à chaque Régions:<ul style="list-style-type: none">➤ Produits Marqueurs➤ Spécialités Culinaires➤ Les Personnages célèbre➤ Grands Restaurants➤ Situation géographique, Visite touristique➤ Fromages eaux et Boissons❖ <i>En fonction des Passages, les Régions seront étudiées en ordre aléatoire</i>
3	Cuisine régionale (L'Alsace Lorraine)	
4	Cuisine régionale (l'Aquitaine : Bordelais, Pays Basque)	
5	Cuisine régionale (Le Centre, La Bourgogne)	
6	Cuisine régionale (La Bretagne)	
7	Cuisine régionale (La Normandie)	
8	Cuisine régionale (Nord Pas de Calais, Picardie)	
9	Cuisine régionale (Le Midi Pyrénées, La Corse)	
11	Cuisine régionale (Le Poitou Charente)	
12	Cuisine régionale (Provence Alpes Côte d'Azur, Languedoc Roussillon)	
13	Cuisine régionale (Rhône Alpes : Savoie, Dauphiné, Lyonnais)	
14	Cuisine régionale (Ile de France, Pays de la Loire)	

15	<p align="center">Cuisine régionale (Auvergne, Limousin)</p>	
16	<p align="center">HISTOIRE DE LA CUISINE</p>	<p>L'aube de l'humanité Le Moyen Age L'évolution au cours du 20em siècle et le vocabulaire culinaire La gastronomie et la cuisine moléculaire</p>
17	<p align="center">PROGRAMATION DE LA (S1) Situation 1 DU BAC PRO ET DU (DI) Diplôme Intermédiaire</p> <p align="center">⇒ Date de l'épreuve à déterminer</p>	