

Contenu pédagogique :

Semaine 1 : Du 25 au 29 septembre 2017

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none">La tenue professionnelleLe vocabulaire	Les pâtes de base (friables) Réaliser les crème de base (à chaud) Réalisation d'une gamme de tarte (pommes, bourdaloue, citron, flan,...)

Semaine 2 : Du 23 au 27 octobre 2017

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none">L'hygiène alimentaireLa fiche techniqueLe petit matériel / le gros matériel	Réalisation d'une gamme de pâtisserie à base de pâte à choux (chouquettes, éclairs, choux crème,...) Réalisation d'une gamme de pâtisserie à base de feuilletage (jalousie, millefeuille, palmier,...)

Semaine 3 : Du 20 au 24 novembre 2017

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none">Les produits de base : L'eau, la farine, la meunerie, les farines issues d'autres aliments, les farines issues d'autres céréales	Les pâtes de base (feuilletées) Réaliser les crème de base (à froid) Réalisation d'une gamme d'entremets (royal, trois chocolats, hawaï,...)

Semaine 4 : Du 4 au 8 décembre 2017

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none">Les produits de base : Le sucre, le sel, les oeufs, les ovoproduits, le lait, la crème, le beurre	Les pâtes de base (levées feuilletées) Réaliser les crème de base (à chaud et à froid) Réalisation d'une gamme de tarte (clafoutis, chocolat, mirilton,...) Réalisation d'une gamme de pâtisserie à base de pâte à choux (saint honoré, salambo,...)

Semaine 5 : Du 8 au 12 janvier 2018

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none">Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie	Les masses de base (appareil à bombe) Réalisation d'entremets (charlotte à la framboise, trois chocolats, esprit fraise,...) Réalisation de biscuits (chocolat, léger aux amandes, joconde, dacquoise,...)

Semaine 6 : Du 15 au 19 janvier 2018

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none">Les produits de base : La margarine, les matières grasses d'origine végétale, la levure biologique, la levure chimique	Les pâtes de base (poussées) Mettre en forme les préparations Réalisation d'une gamme de viennoiserie (croissant, pain au chocolat, pépito,...)

Semaine 7 : Du 22 au 26 janvier 2018

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none">Les produits secondaires : Les matières édulcorantes, les spiritueux	Les pâtes de base (battues) Conduire les fermentations Réalisation d'une gamme de pâtisserie à base de génoise (moka, fraisier, poirier,...)

Semaine 8 : Du 29 janvier au 2 février 2018

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none">Prévention, santé, environnement	Réalisation d'une gamme de tarte (fraicheur chocolat, fondue de rhubarbe,...) Travail de la pâte d'amande (rose, personnages, décors divers) Travail de la nougatine, montage de pièce monté

Semaine 9 : Du 12 au 16 février 2018

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none">Les techniques de conservation ; Naturelles, Artificielles	Les pâtes de base (émulsionnées) Réaliser les produits d'accompagnements de base (fruits) Réalisation d'une gamme de pâtisserie à base de pâte à brioche (sucre, à tête, nanterre, aux raisins,...)

Semaine 10 : Du 12 au 16 mars 2018

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none">Les préparations glacées	Les pâtes de base (crémées) Conduire les cuissons Réalisation d'une gamme de tarte (fruits secs, cerise, demi-lune,...) Réalisation d'une gamme de viennoiserie (muroises, écureuil, beurrés normand,...)

Semaine 11 : Du 9 au 13 avril 2018

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none">L'analyse sensorielleLe sens et les saveurs	Les pâtes de base (appareils meringués) Travail du chocolat (mise au point, décor, moulage, montage) Réalisation d'une gamme de cake et gâteaux (cookies, marbré, cupcake, trianon,...)

Semaine 12 : Du 14 au 18 mai 2018

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none">L'histoire de la pâtisserie	Réalisation d'une gamme de petits fours secs (diamants, langue de chat, florentin,...) Réalisation de produits salés (quiches, pizzas, cakes, à base de pâte à brioche,...)