

DATE	TP / ATELIERS CRÉATIVITÉ M. GALLET	EXPOSE THEMATIQUE
Mardi 9 septembre	Accueil TSH2 -Bilan stage + remise des documents -Présentation de l'année et de l'examen -Mode d'évaluation -Étude d'un sujet de BTS + grille évaluation -Conception des documents (partie 1) -Réalisation de la BDC (Partie 1)	
Mardi 16 septembre	-Conception des documents (partie 2) -Réalisation de la BDC (Partie 2) -Présentation des formations informatiques	
Mardi 23 septembre	-Travail en binôme sur les sujets de l'année -Temps dédié à la préparation des exposés au CDI	
Mardi 30 septembre	Sujet 1 – Les crêpes	
Mardi 07 octobre	Sujet 2 – Volaille	Les volailles (Kylian 1)
Mardi 14 octobre	Sujet 3 – Rouget	Les poissons (Augustin 1)

DATE	ATELIER RENFORCEMENT M. REIN
Mercredi 10 septembre	-Présentation et organisation de l'année -Présenter deux exemples de rapports -Travail préliminaire sur le rapport de stage (fiche de missions)
Mercredi 17 septembre	Architecture du rapport de stage Venir avec une base numérique + PC Présentation de la séance "mise à l'épreuve"
Mercredi 24 septembre	Mise à l'épreuve Analyse du niveau des étudiants – 2H00 pour réaliser une recette classique (quiche océane et les documents associés : -Démarche créative -Fiche recette -Organisation dans le temps -Plan d'intervention (pâte brisée sablage)
Mercredi 01 octobre	Valorisation de la volaille + notion de rendement + Management 15' type examen
Mercredi 08 octobre	Valorisation des poissons ronds + farce mousseline
Mercredi 15 octobre	Master Class - Valoriser les végétaux

Vacances Toussaint		
Mardi 04 novembre	Sujet 4 - Plat végétarien + évaluation informatique	
Mardi 11 novembre		
Mardi 18 novembre	BTS blanc cuisine n°1 G1 (6 candidats)	
Mardi 25 novembre	BTS blanc cuisine n°1 G2 (6 candidats)	Farine et sucre (Adam 2)
Mardi 02 décembre	Sujet 5 – Pâte à choux	Les œufs (Assia 2)
Mardi 09 décembre	Sujet 6 – Gâteau d'anniversaire	Bœuf/Veau (Arthur 4)
Mardi 16 décembre	Sujet 8 – Mignon de porc sous-vide	Sous-vide (Shuhei 2)
Vacances de Noel		
Mardi 06 janvier	Nettoyage	Les corps gras (Anthony 3)
Mardi 13 janvier	Sujet 9 - Galette des rois	

Vacances Toussaint	
Mercredi 05 novembre	Examen blanc écrit E5 (Techno cuisine + SA)
Mercredi 12 novembre	Soutenance Rapport de stage G1
Mercredi 19 novembre	Soutenance Rapport de stage G2
Mercredi 26 novembre	Valoriser la pâte à choux en sucrée et salée (Béchamel, crème pâtissière, craquelin, caramel...)
Mercredi 03 décembre	Les différents biscuits en pâtisserie
Mercredi 10 décembre	La cuisson sous-vide
Mercredi 17 décembre	Valorisation d'un carré agneau + démo porc et les cuissons associées (Poêler, Rôtir, Sauter/Griller, sous-vide)
Vacances de Noel	
Mercredi 07 janvier	Nettoyage + rapport de stage (rendu définitif)
Mercredi 14 janvier	Les fondamentaux du burger (buns, ketchup, sauces, pickles, farce)

Mardi 20 janvier	Sujet 10 – Burger	
Mardi 27 janvier	Sujet 11 – Râble de lapin	
Mardi 03 février	Sujet 12 - Entremet	Les fruits et légumes (Nolan 3)
Mardi 10 février	Sujet 13 – Poisson plat, sauce crustacée	Les produits laitiers (Thomas 4)
Mardi 17 février	BTS Blanc	Les allergènes et les régimes spéciaux (Bethsabée 1)
Vacances Hiver		
Mardi 10 mars	Sujet 14 – Baba au rhum Sujet 15 - Traiteur "mignardises"	Concepts de restauration (Clément 3)
Mardi 17 mars	Sujet 16 - Raviole	Les labels (Mathéo 4)
Mardi 24 mars	-Préparation BTS Blanc -Vérification BDC	

Mercredi 21 janvier	Désosser un lapin entier + râble de lapin + farce mousseline
Mercredi 28 janvier	Les fondamentaux des entremets (mousse, bavaroise, insert, glaçage...) L'infiniment Vanille
Mercredi 04 février	Valorisation des poissons plats + sauce américaine
Mercredi 11 février	Les pâtes levées et poussées (brioche, baba, cake)
Mercredi 18 février	Les ragoûts blancs et bruns (les viandes en sauce)
Vacances Hiver	
Mercredi 11 mars	Les pâtes fraîches et les colorants naturels
Mercredi 18 mars	
Mercredi 25 mars	

	-Réalisation d'un écrit pratique blanc (1H30)	
Mardi 31 mars	TP Trattoria AB : Focaccia Entrée 1 : Minestrone Entrée 2 : Pâtes au pesto Plat 1 : Saltimbocca, risotto Plat 2 : Daurade papillote et légumes Charriot de fromages Dessert 1 : Tiramisu Dessert 2 : Cannoli siciliens, crème anglaise pistache Mignardises : -Panacotta/ Amaretti / Sorbet citron/ limoncello	
Mardi 07 avril	BTS blanc cuisine n°2 G1 (7 candidats)	
Mardi 14 avril	BTS blanc cuisine n°2 G2 (6 candidats)	
Vacances Pâques		
Mardi 05 mai	Débriefing annuel de l'année -Distribution des notes BTS Blanc -Débriefing BTS Blanc n°2 -Vérification base de données -Derniers conseils rapport de stage	
Mardi 12 mai	Sortie Cacao Barry	
Mardi 12 mai		

Mercredi 01 avril	Examen blanc écrit E5 (Techno cuisine + SA)
Mercredi 08 avril	Soutenance Rapport de stage G1
Mercredi 15 avril	Soutenance Rapport de stage G1
Vacances Pâques	
Mercredi 06 mai	
Mercredi 13 mai	
Mercredi 13 mai	Évaluation informatique + vérification BDC + travail base de données