

DATE	TP / ATELIERS CRÉATIVITÉ M. GALLET	EXPOSE THEMATIQUE	DATE	ATELIER RENFORCEMENT M. REIN
Mardi 9 septembre	<b>Accueil TSH2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Bilan stage + remise des documents</li> <li>-Présentation de l'année et de l'examen</li> <li>-Mode d'évaluation</li> <li>-Étude d'un sujet de BTS + grille évaluation</li> <li>-Conception des documents (partie 1)</li> <li>-Réalisation de la BDC (Partie 1)</li> </ul>		Mercredi 10 septembre	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Présentation et organisation de l'année</li> <li>-Présenter deux exemples de rapports</li> <li>-Travail préliminaire sur le rapport de stage (fiche de missions)</li> </ul>
Mardi 16 septembre	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conception des documents (partie 2)</li> <li>-Réalisation de la BDC (Partie 2)</li> <li>-Présentation des formations informatiques</li> </ul>		Mercredi 17 septembre	<ul style="list-style-type: none"> <li>Architecture du rapport de stage</li> <li><b>Venir avec une base numérique + PC</b></li> <li>Présentation de la séance "mise à l'épreuve"</li> </ul>
Mardi 23 septembre	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Travail en binôme sur les sujets de l'année</li> <li>-Temps dédié à la préparation des exposés au CDI</li> </ul>		Mercredi 24 septembre	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Mise à l'épreuve</b></li> <li>Analyse du niveau des étudiants – 2H00 pour réaliser une recette classique (quiche océane et les documents associés :</li> <li>-Démarche créative</li> <li>-Fiche recette</li> <li>-Organisation dans le temps</li> <li>-Plan d'intervention (pâte brisée sablage)</li> </ul>
Mardi 30 septembre	<b>Sujet 1 – Les crêpes</b>		Mercredi 01 octobre	Valorisation de la volaille + notion de rendement + Management 15' type examen
Mardi 07 octobre	<b>Sujet 2 – Volaille</b>	Les volailles (Kylian 1)	Mercredi 08 octobre	Valorisation des poissons ronds + farce mousseline
Mardi 14 octobre	<b>Sujet 3 – Rouget</b>	Les poissons (Augustin 1)	Mercredi 15 octobre	<b>Master Class - Valoriser les végétaux</b>

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

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	<b>Sujet 10 – Burger</b>		Mercredi 21 janvier	Désosser un lapin entier + râble de lapin + farce mousseline
Mardi 27 janvier	<b>Sujet 11 – Râble de lapin</b>		Mercredi 28 janvier	Les fondamentaux des entremets (mousse, bavaroise, insert, glaçage...) <b>L'infiniment Vanille</b>
Mardi 03 février	<b>Sujet 12 - Entremet</b>	<i>Les fruits et légumes (Nolan 3)</i>	Mercredi 04 février	Valorisation des poissons plats + sauce américaine
Mardi 10 février	<b>Sujet 13 – Poisson plat, sauce crustacée</b>	<i>Les produits laitiers (Thomas 4)</i>	Mercredi 11 février	Les pâtes levées et poussées (brioche, baba, cake)
Mardi 17 février	BTS Blanc	<i>Les allergènes et les régimes spéciaux (Bethsabée 1)</i>	Mercredi 18 février	Les ragoûts blancs et bruns (les viandes en sauce)
Vacances Hiver				
Mardi 10 mars	<b>Sujet 14 – Baba au rhum</b> <b>Sujet 15 - Traiteur "mignardises"</b>	<i>Concepts de restauration (Clément 3)</i>	Mercredi 11 mars	Les pâtes fraîches et les colorants naturels
Mardi 17 mars	<b>Sujet 16 - Raviole</b>	<i>Les labels (Mathéo 4)</i>	Mercredi 18 mars	
Mardi 24 mars	-Préparation BTS Blanc -Vérification BDC		Mercredi 25 mars	

	<p>-Réalisation d'un écrit pratique blanc (1H30)</p>	
Mardi 31 mars	<p><b>TP Trattoria</b></p> <p><b>AB</b> : Focaccia</p> <p><b>Entrée 1</b> : Minestrone</p> <p><b>Entrée 2</b> : Pâtes au pesto</p> <p><b>Plat 1</b> : Saltimbocca, risotto</p> <p><b>Plat 2</b> : Daurade papillote et légumes</p> <p><b>Charriot de fromages</b></p> <p><b>Dessert 1</b> : Tiramisu</p> <p><b>Dessert 2</b> : Cannoli siciliens, crème anglaise pistache</p> <p><b>Mignardises</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Panacotta/ Amaretti / Sorbet citron/ limoncello</li> </ul>	
Mardi 07 avril	<b>BTS blanc cuisine n°2 G1</b> (7 candidats)	
Mardi 14 avril	<b>BTS blanc cuisine n°2 G2</b> (6 candidats)	
Vacances Pâques		
Mardi 05 mai	<p><b>Débriefing annuel de l'année</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Distribution des notes BTS Blanc</li> <li>-Débriefing BTS Blanc n°2</li> <li>-Vérification base de données</li> <li>-Derniers conseils rapport de stage</li> </ul>	
Mardi 12 mai	<b>Sortie Cacao Barry</b>	
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