|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Les pratiques professionnelles** | | | | | | | **Les pratiques artistiques** | | | | |
| Semaine | **PPAE**  **2h** | *Les objectifs pédagogiques et compétences référentiel* | **APS**  **6h** | *Les objectifs et compétences référentiel* | **Techno**  **3h** | *Les objectifs et compétences référentiel* | ***Arts appliqués***  ***1h*** |  | ***Littérature***  ***1h*** |  | ***Théâtre***  ***1h30*** |
| **1**  2 au 6 septembre | Présentation année scolaire et organisation |  | TP à blanc |  | **Semaine d’intégration** |  |  |  |  |  |  |
| **2**  9 au 13  Septembre | Présentation **sommellerie**  Visite des vignes Belliard  Le raisin/ la vigne |  | Feuilleté œufs brouillés  Cuisse de volaille farcie  Crème brulée vanille |  | **\*La France**  **La Géographie**  **Quizz**  **\*Les stages**  \*Elaboration d’un vin rouge  **Définition de la fermentation alcoolique** |  |  |  |  |  |  |
| **3**  16 au 20  Septembre | Le service du vin rouge et le service du vin blanc au restaurant |  | Œuf poché en gelée  Filet de sole bonne femme  Tarte citron meringuée |  | \*Evaluation  \*Elaboration d’un vin blanc  **\*Elaboration d’un vin rosé** |  | Réalisation panneau d’accueil Erasmus |  | Coanimation panneau d’accueil Erasmus |  | Intervention Monika/ cours Nicole |
| **4**  23 au 27  Septembre | Sortie **le musée du vin** ou autre activité alternative ( à confirmer) | Histoire du vin/ Dionysos/art appliqué/ sciences appliqués | Salade de râble de lapin  Sole portion sautée  Charlotte bavaroise | Fileter une sole  Découper et servir une Charlotte | La fête des vendanges et les vignes à Montmartre  Le musée du vin  **Le dieu du vin Dionysos** | Synthèse, étude de cas | Réalisation panneau d’accueil Erasmus |  | Coanimation  Visite du musée du vin  + Sélection d’un manga ou BD sur le vin- Marie Pierre |  |  |
| 30 au 18  Octobre | **PFMP 1** |  |  |  |  | La fête des vendanges Montmartre (9 au 13 octobre) |  |  |  |  |  |
| **PFMP 2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Accueil profs Erasmus** | | | | | | | | | | |
| **PFMP 3** | **Le café de la Paix, le café de Flore**  **Le**  **Restaurant dans le noir (budget)** |  | **Musée du quai Branly (budget)- Tour Eiffel, Trocadéro**  **Chez Chartier(budget)** |  | Erasmus- échange pratique professeurs  **La fondation Louis Vuitton** | **Panneau d’accueil**  **Erasmus** |  | Visite guidée de l’établissement- **sentiment d’appartenance** |  | **Scénographie exposition** Erasmus (T-shirt, logos, photos, vaisselier, panneau)  +  **Workshop- atelier** autour de l’accueil à prévoir- 1CAP |
| 19 au 3 nov | **Vacances de la Toussaint** | | | | | | | | | | |
|  | **Les objectifs : Toussaint – Noel**  Préparation au DI (épreuve écrite/épreuve pratique) /préparation repas **Grèce** et repas **France** 2020  **Thème :** le vin (méthode élaboration, culture du vin, service du vin, analyse sensorielle), la Grèce Antique (la politique, la mythologie, le Louvre, la posture contraposto), les étiquettes de vin, les régions françaises (Nouvelle Aquitaine, Occitanie, PACA, Grand Est) | | | | | | | | | | |
| **5**  4 au 8  Novembre | **Présentation des documents annexes au DI**- qu’est-ce qu’un argumentaire commercial ?  **Remédiation dossier E22 (je réalise mon CV+ Je m’approprie mon dossier pro)** |  | Goujonnettes de sole  Carré d’agneau rôti  Gâteau Grand Siècle | Découpe carré d’agneau | Les régions françaises 13  **Les étapes du projet/création d’une grande frise/étapes**  **Premier DI :** le vin en France  Le vin et la sommellerie- **Lavinia- Etude de cas** |  | Réaliser l’étiquette d’une bouteille de vin- 1 |  |  |  | Pièce de théâtre- Drama en lien avec PFMP/théâtre grec/Sophocle/ les chœurs |
| **6**  11 au 15  Novembre | Initiation à l’analyse sensorielle comparative  Analyse de deux cocas  L’analyse sensorielle d’un vin rouge :  **Bordeaux supérieur AOC Château d’Arpaillon** |  | Quiche au saumon fumé  Magret de canard émincé  Foret Noire et cerises flambées | Service potage  Découpe entrecôte double | **Correction de l’étude de cas 1**  **La nouvelle Aquitaine** :  Les produits marqueurs régionaux- **exposé Sekene**  **1h30** :  Exposé élève puis travail de groupe (les produits marqueurs, le vignoble)  **1h30**: suite du travail de groupe puis restitution  *Clip Beyoncé/Jay-Z au Louvre* |  | Réaliser l’étiquette d’une bouteille de vin- 2 |  |  |  | Théâtre- Drama- sur la base du vécu dans l’entreprise- contemporanéité du théâtre grec- Comment créer un groupe de parole libre sans jugement ?  Prise de parole d’une communauté avec ou sans masque  Travail sur le chœur grec= les possibilités vocales des élèves |
| **7**  18 au 22  Novembre | L’analyse sensorielle d’un vin blanc sec et d’un vin blanc liquoreux :  **Entre-deux mers Hortense**  **Loupiac** |  | Soupe de potiron  Entrecôte double  Soufflé glacé à l’orange | Découpe de la quiche  Flambage cerises | **Le vignoble du Bordelais :**  L’histoire, sa culture, les sous régions viticoles  **L’Occitanie** :  Les produits marqueurs régionaux, les facteurs d’ambiance  Exposé Loïc/Franck |  | Réaliser l’étiquette d’une bouteille de vin 3- Prototype |  |  |  | Les postures du corps dans l’antiquité- préparation à la visite au Louvre |
| **8**  25 au 29  Novembre | L’analyse sensorielle d’un vin rosé :  **Patrimonio rosé ou bien Côte de Provence AOC Château Tour Saint Anne**  **Revoir les méthodes de vinification**  **Rouge**  **Blanc**  **Blanc liquoreux**  **Rosé**  **Au moins le schéma**  **Exercice-** |  | Soupe de poisson  Tronçon de turbot poché  Assortiment de choux | Service de la soupe  Service du turbot | **Visite guidée au Musée du Louvre-**  Travail sur la posture du corps « la posture contraposto**» - statues grecques Antiquité**  **Correction** étude de cas n°2- les accords mets et vins dans le Sud-Ouest  **Exposé : l’Occitanie**  **La Provence/Corse** : Les produits marqueurs régionaux, les facteurs d’ambiance  **Exposé : Nicola** | Les accords mets et boissons  Reprendre les attendus exposés | Sortie **musée du Louvre-** thème antiquité (couleur, frise, décor, matériaux, traitement du corps humain) |  |  |  | Sortie au Louvre- les draps- recueil de clichés- ce qui m’attire, ce qui ne me dit rien |
| **9**  2 au 6  Décembre | Atelier expérimental **cuisine méditerranéenne**  Analyse sensorielle comparative  Co-animation prof SA ?? idée | Huile d’olive/beurre  Herbes aromatiques  Fruits secs  Yaourt grec  Olives | Saucisson en brioche  Filet de barbue à la dugléré  Carpaccio d’ananas | Découpe du saucisson | **La cuisine méditerranéenne** :  Les produits marqueurs, le régime vertueux  Présentation menu grec- **organisation facteurs d’ambiance**  **EPICURE** |  | **Sensibilisation Grèce** (architecture, stylisation, huile d’olive, branches d’olivier) |  |  |  | Statue – posture- expression du visage- tableau vivant- |
| **10**  9 au 13  Décembre  **Vente Champagne à la coupe !!** | L’analyse sensorielle d’un **Champagne**  **Philipponnat Brut Royale Réserve** |  | **Menu de Noel**  Huitres chaudes auChampagne  Noisette de Chevreuilsauce Grand Veneur | Service du champagne et commercialisation  Ouverture des huitres la veille | **Grand EST**  Champagne :  Les produits marqueurs régionaux  + Elaboration du Champagne |  | **Les contenants du vin** (jars, pots…) travail de scénographie |  |  |  | **Socrate**: la conscience de soi- la conscience de notre vie- coaching : quels sont mes points forts et quels sont mes points faibles ? |
| **11**  16 au 20  Décembre | **Grand Jeu : Monopoly des vins**- révision appellations et cépages |  | **Menu de Noel**  Médaillon de homard à la parisienne  Brochettes de Saint Jacques  Bûche de Noel aux marrons glacés |  | \***Bilan récapitulatif** **année**  \*Etude de cas blanc (thème vignoble, élaboration des vins, le Champagne…) |  |  |  |  |  | **Intervention Monika**- |
| 21 au 5 janvier 2020 | **Vacances de Noel**  **Les objectifs : Noel-Février**  **Le DI** (épreuve écrite/épreuve pratique) + dossier e22 /préparation repas **Grèce** et repas **France** 2020  **Thème :**la cuisine méditerranéenne (la théorie, les huiles, la communication, les apéritifs, les vins), la Grèce Antique (les amphores, la théâtralisation du service, la posture contraposto), les étiquettes de vin, les régions françaises (Hauts de France, La Normandie) | | | | | | | | | | |
| **12**  6 au 10 janvier | **Présentation examen DI**-  Présentation **menu repas Grèce**  **Apéritif et Mezze**  **Légumes à la Grecque**  **Moussaka**  **Rizogalo**  Et entrainement avec **méthode CAP**  **DI**  Méthodologie- explication déroulement de l’épreuve DI- remise des documents officiels  Révision mise en place, mise en place console, mise en place guéridon,  Port de suite  Découpe |  | Velouté de coco de Paimpol  Bar pour 2 grillé  Galette des rois | Service potage  Filetage du bar | **DI** épreuve de technologie- épreuve blanche  Remettre **fiche technique** :  Carré, magret de canard, entrecôte, tarte, potage au guéridon  **Correction** étude de cas accord mets et vins Sud-Ouest |  | Remettre les amphores à Nicole  Cours packaging-  Emballage **plaquette de chocolat**  **« Le chocolat des français »** |  | Communication événement Invitation au voyage vers une contrée grecque  Voir flyer proviseur |  | Intervention Monika- cours français  Living painting  Vidéo projecteur  Poème déclamé en anglais  Drap  Chorégraphie pour le dessert |
| **13**  13 au 17 janvier | **La cuisine méditerranéenne**  **Les huiles aromatiques**  **Les Mezze- analyse sensorielle comparative** |  | **DI n°1**  Tourte aux poireaux  Carbonnade flamande  Crumble de poires et caramel  **Loic**  **Anais**  **Hilary**  **Hugo** | Découpe de la tourte  Service de la carbonnade au guéridon | **Correction étude de cas Cannes et la région PACA**  **La cuisine méditerranéenne- la diététique**  **Le menu Grec**  **Les vins grecs** |  | Cours packaging- emballage **plaquette de chocolat**  **« Le chocolat des français »** |  |  |  | **La synchronisation des gestes** au restaurant- les drapés- la gestion du temps/tout est question de complémentarité  Apprendre à s’organiser ! **qui fait quoi ?** |
| **14**  20 au 24 janvier | **Ouverture, service et analyse sensorielle d’un vin effervescent** |  | **DI n°2**  Quiche Lorraine  Entrecôte double  Riz au lait  **Mehdji**  **Anass**  **Valéria**  **Kassa** | Découpe de la quiche  Découpe de l’entrecôte | **La région Grand Est- Le Champagne- méthode d’élaboration**  **Le produits traditionnels français : les apéritifs** |  | Cours packaging-  Emballage **plaquette de chocolat**  **« le chocolat des français »** |  |  |  | Le service d’un plateau de fromages théâtralisé |
| **15**  27 au 31 janvier | **Les eaux de vie** : Calvados et la pomme  Ou bien **le fromage** |  | **DI n°3**  Tarte à l’oignon  Magret de canard  Bavaroise aux fruits  **Franck**  **Mélissa**  **Rayan**  **Victor** | Découpe de la tarte  Découpe du magret | **La Normandie** : les produits marqueurs et **le Fromage** |  | Sensibilisation à l’architecture parisienne- Paris XVIIIème |  |  |  | Théâtre-drama |
| **16**  3 au 7 février | **Les bières** : commercialisation et service |  | **DI n°4**  Flamiche picarde  Osso Bucco  Riz à l’impératrice  **Sekene**  **Nicola**  **Diaguilly** | Découpe de la flamiche, service de l’osso au guéridon | **Les Hauts de France** : les produits marqueurs |  | Sensibilisation à l’architecture parisienne- Paris XVIIIème |  |  |  | Théâtre-drama  Intervention Monika |
| **17**  10 au 21 février | **VACANCES HIVER** | | | | | | | | | | |
| **19**  24 au 28 février | **Les apéritifs** :  ABA  ABV  Anisés  Amers  Porto |  | Moules à la Marinière  Escalope de veau à la milanaise  Baba au Rhum | Service des moules  Découpe du Baba | **La Bretagne** : les produits marqueurs, les facteurs d’ambiance, la mer |  | \*Un tour en France- les 13 régions- planche tendance |  | Réalisation jeu de piste, visite ludique du XVIIIème |  | Le service des apéritifs **théâtralisé** |
| **20**  2 au 6 mars | Répétition repas- scénographie Grèce  **Service des anisés/des apéritifs**  **Le Ouzo (les anis gras et transparent) + le muscat de Samos** |  | **Invitation au voyage vers une contrée grecque**  **MASTIC** |  | Commercialiser et organiser un menu à thème dans le cadre du projet **Erasmus**  **+ répétition du service -Monika** |  | **\*Mise en place décoration de la salle** |  |  |  | Visite théâtralisée/ saynètes restaurant |
| **22**  9 au 13 mars | **PFMP 1** | **VOYAGE Grèce** | | | | | | | | | |
| **23**  16 au 20 mars | **PFMP 2** | **ERASMUS Irlande ou bien Paris** | | | | | | | | | |
| **24**  23 au 27 mars | **PFMP 3** | **Placer les élèves en stage dans le 18ème: Le Moulin de la Galette, …** | | | | | | | | | |
| **25**  30 au 3 avril | **PFMP 4** |  | | | | | | | | | |
| **26**  6 au 17 avril | **VACANCES PAQUES** | | | | | | | | | | |
| **28**  20 au 24 avril | Visite restaurants/ sites touristiques **Montmartre**/  Le Lapin agile, les vignes- Guide Conférencier ou non à définir |  | Macédoine de légumes sous l’émincé de homard  Poulet cocotte Grand-mère  Tarte maitre Pons | Découpe volaille  Découpe tarte | **Ile de France**: les produits marqueurs |  | \* Un tour en France- les 13 régions- planche tendance  **1 élément caractéristique par région** |  | Réalisation **jeu de piste, visite ludique** du XVIIIème  **Recherches CDI** (minimum 3 x1h30) –  1.**Recherches** Sacré Cœur, place des tertres, lapin agile, les vignes, le moulin rouge)  2. visite des lieux et **définition de l’itinéraire**  3. jeu des saynètes- présentation du site en anglais |  | **Visite théâtralisée**/ saynètes restaurant  **2 x 2 heures** |
| **29**  27 au 1er mai | **Les liqueurs** :  + ppae crêpes flambées |  | Chaud Froid de saumon  Entrecôte double  Crêpes flambées | Découpe saumon  Découpe entrecôte double  Flamber des crêpes | **Centre- Val de Loire : les produits marqueurs** |  | \* Un tour en France- les 13 régions- planche tendance  **1 élément caractéristique par région** |  | Réalisation **jeu de piste, visite ludique** du XVIIIème |  | **Visite théâtralisée/** saynètes restaurant  **2 x 2 heures** |
| **30**  4 au 8 mai | **Les apéritifs** :  ABA  ABV  Anisés  Amers  Porto  Rappel- mise en situation pro |  | Œuf poché à la Bayonnaise  Filet de Daurade en écailles  **Paris Brest classique**  **INTERVERTIR LES DEUX DATES !!!** |  | **Préparation accueil Erasmus** |  | \* Un tour en France- les 13 régions- planche tendance  **1 élément caractéristique par région** |  |  |  | Visite théâtralisée/ saynètes restaurant  **2 x 2 heures** |
| **31**  11 au 15 mai  Venue des profs + élèves **ERASMUS**  Performances artistiques et Gastronomie | Mise en place de la salle  \*Chariot d’apéritifs  \* Service à l’assiette  \*Découpe de la viande à la voiture de tranche  \*Service du fromage au plateau  \* service de l’entremets Pâtissier  \* Réaliser un accord mets et vins/ voir **mention sommellerie** |  | **Menu France-**  **AT HOME**  Feuilleté d’asperges vertes d’Argenteuil  Aiguillette de veau braisé Bourgeoise  Plateau de fromages  Pâtisserie |  | **Worshop 1**: atelier emballage de chocolat  Je fabrique mon chocolat « **le chocolat des Européens** »  Recettes différentes- coanimation avec prof de pâtisserie  + prof anglais  + prof Arts appliqués  Logo Erasmus/logo Belliard |  | \*Carte de France |  | **Workshop 2** : **jeu de piste dans le 18ème** arrondissement avec **saynètes**- théâtre |  | Visite théâtralisée/ saynètes restaurant |
| **32**  18 au 22 mai |  |  | **Férié** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **33**  25 au 29 mai |  |  | **Feuilleté d’asperges blanches sauce mousseline**  **Carré d’agneau en croûte**  Tarte amandine |  | Auvergne Rhône Alpes |  |  |  |  |  |  |
| **34**  1er au 5 juin |  |  | Gaspacho Andalou  Curry de volaille  Belle Tatin tiède |  | Bourgogne Franche Comté |  |  |  |  |  |  |
| **35**  8 au 12 juin |  |  | Buffet de charcuteries de nos provinces  Grenadin de veau  Mille-feuille fraises |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **36**  12 au 19 juin |  |  | Saumon mariné Gravad Lax  Steak flambé au poivre  Tarte aux deux chocolats |  |  |  |  |  |  |  |  |