

Cahier de matières, boulangerie - Niveau avancé

<u>1^{ère} semaine</u>	<i>Techno boul. 2 P Accueil des élèves, présentation des cours et du ROI</i>
<i>Tb 4 HS 6 TPM 64</i>	<i>Techno boul. 2 P : les risques alimentaires + Termes technologiques Les techniques de conservation (congélation / décongélation) : H.S. : 2 P : les mesures d'hygiène, de réaménagement d'installation</i>
<u>2^{ième} semaine</u>	<i>TPM: 4 P pain de froment sur poolish</i>
<i>Tb3HS 6 TPM 60</i>	<i>Techno boul. 1 P Termes technologiques + Expliquer les microorganismes responsables des fermentations- t° - temps H.A. et S.: 1P appréhender la diversité du monde microbien</i>
<u>3^{ième} semaine</u>	<i>TPM. 5 P: sandwiches + petits pains hamburgers + pain intégral</i>
<i>Tb 2 HS 5 TPM 55</i>	<i>H.A. et S.: 1P: les conditions favorables ou défavorables à l'activité ou à la multiplication des bactéries</i>
<u>4^{ième} semaine</u>	<i>TPM.4 P : pain sur poolisch + cramiques</i>
<i>Tb 1 HS 4 TPM 51</i>	<i>Techno boul. 1 P.: Les fermentations et le levain (élaboration) H.A. et S.: 1 P: germes susceptibles d'être rencontrés la relation température/temps sur les causes d'altération microbienne des aliments et des ingrédients utilisés</i>
<u>5^{ième} semaine</u>	<i>TPM. 4 P. : pain intégral au levain + croissants en PLF</i>
<i>Tb 0 HS 3 TPM 47</i>	<i>Techno boul. 1 P Détermination du choix des critères de qualité d'un produit Techno boul. Les fermentations + réalisation de fiches de fabrication</i>

Cahier de matières, boulangerie - Niveau avancé

<u>6^{ième} semaine</u>	<i>TPM. 5 P.: pistolets longs + pain de froment sur levain</i>
<i>Tb 0 HS 2</i> <i>TPM 42</i>	<i>H.S. : 1 P les réglementations imposées par les autorités sanitaires</i>
<u>7^{ième} semaine</u>	<i>TPM.5 P.: pains surprises + baguettes sur poolish</i>
<i>Tb 0 HS 1</i> <i>TPM 37</i>	<i>Techno boul.</i> <i>H.S. : 1 P les réglementations imposées par les autorités sanitaires</i>
<u>8^{ième} semaine</u>	<i>TPM.5 P.: pains choco + pain d'épautre sur levain</i>
<i>Tb 0 HS 0</i> <i>TPM 32</i>	<i>H.S. : 1 P : les mesures d'hygiène, de réaménagement d'installation</i> <i>les méthodes d'investigation de l'inspection alimentaire pour le contrôle des entreprises</i>
<u>9^{ième} semaine</u>	<i>Congés de Toussaint</i>
<i>Tb 0 HS 0</i> <i>TPM 26</i>	
<u>10^{ième} semaine</u>	<i>TPM.6 P.: baulus en PLF + Pistolets sur sole</i>
<i>Tb 0 HS 0</i> <i>TPM 20</i>	
<u>11^{ième} semaine</u>	<i>TPM .6 P.: tortillons + baguettes & épis sur poolish</i>
<i>Tb 0 HS 0</i> <i>TPM 14</i>	

Cahier de matières, boulangerie - Niveau avancé

12^{ième} semaine

TPM .6 P : pain de table + pain brioché

Tb 0 HS 0

TPM 08

13^{ième} semaine

TPM .6 P.: pains étrangers (ex.:ciabata, panettone, pain allemande de seigle) + croissants

Tb 0 HS 0

TPM 02

14^{ième} semaine

TPM .6 P.: Cougnous

Tb 0 HS 0

TPM 00

Cahier de matières, boulangerie - Niveau avancé

Cahier de matières, boulangerie - Niveau avancé



Cahier de matières, boulangerie - Niveau avancé



Cahier de matières, boulangerie - Niveau avancé

