

<p><u>1^{ère} semaine</u></p> <p>Tb 34 HS 12 TPM 188</p>	<p><i>Techno boul.6 P. Accueil des élèves, présentation du ROI</i></p> <p><i>Le gros matériel en boulangerie</i></p> <p><i>TPM : 4 P: pain fantaisie</i></p>
<p><u>2^{ième} semaine</u></p> <p>Tb 32 HS 10 TPM 184</p>	<p><i>Techno boul. pât. 2 P Connaissance des matières premières + organisation du travail +Termes technologiques</i></p> <p><i>H.A.:2 P G.B.P. : MT1, MT2, MT3, MT4, + A.R. sur le tabac et risques alimentaires, contaminations croisées</i></p> <p><i>L'attitude face aux risques alimentaires MP1, MP2</i></p> <p><i>TPM : 4 P: Le pain de fantaisie + tartes fruits et sucre</i></p>
<p><u>3^{ième} semaine</u></p> <p>Tb 31 HS 9 TPM 180</p>	<p><i>Techno boul.pât. : 1 P.: le lait, la crème, le beurre</i></p> <p><i>H.A. et S.: 1 P,: organisation du travail</i></p> <p><i>TPM : 4 P: Pistolets + croissants</i></p>
<p><u>4^{ième} semaine</u></p> <p>Tb 30 HS 8 TPM 176</p>	<p><i>Techno boul.pât. : 1 P.: les œufs et les ovoproduits</i></p> <p><i>H.A. et S.: 1 p.: classification des denrées alimentaires (animal - végétal, nue ou emballée) MP1 à MP6</i></p> <p><i>TPM : 4 P.: Baguettes + épis + pains choco</i></p>
<p><u>5^{ième} semaine</u></p> <p>Tb 29 HS 7 TPM 172</p>	<p><i>Techno boul.pât. : 1 P.: Les matières grasses, d'origine végétale et animal</i></p> <p><i>H.A. et S :1 P.:Op11a, OP11b</i></p> <p><i>TPM : 4 P.: Pain demi-gris + croissants en PLF</i></p>
<p><u>6^{ième} semaine</u></p> <p>Tb 28 HS 6 TPM 168</p>	<p><i>Techno boul.pât. : 1 P.: Contrôle sur les MG, les laits et les crèmes, les œufs et ovoproduits</i></p> <p><i>H.A. et S :1 P.: OP2c + DLC + DLUO</i></p>

Cahier de matières boulangerie - Niveau de base

<p><u>7^{ième} semaine</u> Tb 27 HS 5 TPM 164</p>	<p>TPM : 4 P.: Pain intégral, 15 gosettes fruits Techno boul.pât. : 1 P.: Les sucres H.A. et S :1 P. :OP9, OP10, OP10a + MP6 MP7</p>
<p><u>8^{ième} semaine</u> Tb 26 HS 5 TPM 159</p>	<p>TPM : 5P.: Petits gâteaux cr. au beurre Techno pât. : 1 P.: Le cacao, les chocolats MP8</p>
<p><u>9^{ième} semaine</u> Tb 25 HS 4 TPM 154</p>	<p>Congé de Toussaint</p>
<p><u>10^{ième} semaine</u> Tb 25 HS 4 TPM 149</p>	<p>TPM :4 P.: 2 cramiques, 15 sandwiches Techno boul.pât. :1 P. L'eau, le sel H.A. et S :1 P.: MP1 à MP9, OP10 à OP11b, DLC + DLUO TPM : 5P.: éclairs au chocolat + cygnes cr fr + pain de froment</p>
<p><u>11^{ième} semaine</u> Tb 24 HS 3 TPM 144</p>	<p>Techno boul. pât.:1 P. mise au point des fondants et chocolats H.A. et S :1 P.: MP1 à MP9, OP10 à OP11b, DLC TPM : 5 P.:15 pistolets ronds + 18 couques danoises</p>
<p><u>12^{ième} semaine</u> Tb 23 HS 2 TPM 139</p>	<p>Techno boul. pât. :1 P. les enrobages + termes techno H.A. et S :1 P.: Révision TPM : 5 P.: 15 pistolets longs + 18 couques crème en PLF</p>
<p><u>13^{ième} semaine</u> Tb 22 HS 1 TPM 134</p>	<p>Techno boul. pât. :1 P. les enrobages + termes techno H.A. et S :1 P.:</p>

Cahier de matières boulangerie - Niveau de base

<p><u>14^{ème} semaine</u></p> <p>Tb 21 HS 0 TPM 129</p>	<p>TPM : 5 P.: massepain, spéculoos + pain</p> <p>Techno boul.pât. : 1 P. les mises au point des choc. L'eau, le sel, les enrobages</p>
<p><u>15^{ème} semaine</u></p> <p>Tb 20 HS 0 TPM 124</p>	<p>TPM : 4 P.: Cougnous</p> <p>Techno boul. : 1 P. les différents types de boulage, façonnage</p>
<p><u>16^{ème} semaine</u></p> <p>Tb19 HS 0 TPM 119</p>	<p>TPM : 4 P.: Cougnous</p> <p>Techno boul.pât. : 1 P. les termes techno. De boul. et pât. Matières vues précédemment</p>
<p><u>17^{ème} semaine</u></p> <p>TPM 108</p>	<p>TPM : 6 P.: bûche de Noël "Forêt noire"</p> <p>Congé de Noël</p> <p>Congé de Noël</p> <p>TPM : 5 P.: Galettes des rois en pâte brisée (Le Pithiviers) + feuilletage à 4 tours</p>
<p><u>18^{ème} semaine</u></p> <p>Tb18 HS 0 TPM 103</p>	<p>Techno boul. Pât. : 1 P. Le rôle du tourrage</p> <p>TPM : 5 P.: Glacés + coins abricots</p>
<p><u>20^{ème} semaine</u></p> <p>Tb17 HS 0 TPM 98</p>	<p>Techno boul. Pât. : 1 P. Les fermentations</p> <p>TPM : 5 P.: Baulus en PLF + baguettes</p>
<p><u>21^{ème} semaine</u></p> <p>Tb16 HS 0 TPM 93</p>	<p>Techno boul. Pât. : 1 P Les défauts des pâtes</p>

Cahier de matières boulangerie - Niveau de base

<u>22^{ème}</u> semaine	<i>TPM : 5 P.: Tortillons + épis</i>
Tb15 HS 0 TPM 88	<i>Techno boul. Pât. :1 P. Les différents types de fours</i>
<u>23^{ème}</u> semaine	<i>TPM :5 P.: Croissants crème + pain fantaisie</i>
Tb14 HS 0 TPM 83	<i>Techno boul. Pât. :1 P. Révision sur les fermentations, les différents défauts des pâtes, les fours</i>
<u>24^{ème}</u> semaine	<i>TPM : 5 P.: Couques suisses en PLF + pistolets</i>
Tb13 HS 0 TPM 78	<i>Techno boul. Pât. :1 P. les sucres, les fours, les fermentations, les défauts des pâtes les plus courants</i>
<u>25^{ème}</u> semaine	<i>TPM :5 P.: Pâte à choux (chouquettes + éclairs) + pain fantaisie</i>
Tb12 HS 0 TPM 73	<i>Techno boul. Pât. :1 P. Calcul du poids de farine pour les pâtes</i>
<u>26^{ème}</u> semaine	<i>Congés de détente</i>
Tb12 HS 0 TPM 68	<i>TPM : 5 P.: Glacés en pâte brisée</i>
<u>27^{ème}</u> semaine	<i>Techno boul. Pât. :1 P. Calcul du poids de farine pour les pâtes</i>
Tb11 HS 0 TPM 63	<i>TPM : 5 P.: Moulins abricots + pain intégral</i>
<u>28^{ème}</u> semaine	<i>Techno boul. Pât. :1 P. Calcul des différentes températures °c en °F et les aéromètres</i>
Tb10 HS 0 TPM 58	<i>TPM : 5 P.: Couques danoises + pain intégral</i>
<u>29^{ème}</u> semaine	<i>Techno boul. Pât. :1 P. les calculs des différentes températures °c en °F et les aéromètres</i>
Tb 09 HS 0 TPM 53	

Cahier de matières boulangerie - Niveau de base

	<i>TPM : 5 P.: Nid de Pâques</i>
<u>30^{ième} semaine</u>	<i>Techno boul. Pât. :1 P. Réalisation de fiches techniques simples</i>
Tb 08 HS 0 TPM 48	
<u>31^{ième} semaine</u>	<i>Congés de Pâques</i>
<u>32^{ième} semaine</u>	<i>TPM : 5 P.: Croissants aux amandes en PLF + pain</i>
<u>33^{ième} semaine</u>	<i>Techno boul. Pât. :1 P. Réalisation de fiches techniques simples</i>
Tb 07 HS 0 TPM 43	
	<i>TPM : 5 P.: Javanais</i>
<u>34^{ième} semaine</u>	<i>Techno boul. Pât. :1 P. Les meringues et leurs utilisations</i>
Tb 06 HS 0 TPM 38	
	<i>TPM : 5 P.: Croissants crème + pain</i>
<u>35^{ième} semaine</u>	<i>Techno boul. Pât. :1 P. Réalisation de fiches techniques simples</i>
Tb 05 HS 0 TPM 33	
	<i>TPM : 5 P.: pains choc. + pain</i>
<u>36^{ième} semaine</u>	<i>Techno boul. Pât. :1 P. Réalisation de fiches techniques simples</i>
Tb 04 HS 0 TPM 28	
<u>37^{ième} semaine</u>	<i>TPM : 5 P.: Tarte aux fraises + pain</i>
	<i>Techno boul. Pât. :1 P. Réalisation de fiches techniques simples</i>
Tb 03 HS 0 TPM 23	

Cahier de matières boulangerie - Niveau de base

	<i>Pentecôte ou:</i>
<u>38^{ième} semaine</u>	<i>TPM : 5 P Révision</i> <i>Techno boul. Pât. :1 P. Contrôle des fiches techniques</i>
Tb 02 HS 0 <i>TPM 18</i>	<i>TPM : 4 P Révision</i>
<u>39^{ième} semaine</u>	<i>Techno boul. Pât. :2 P. Contrôle des fiches techniques</i>
Tb 01 HS 0 <i>TPM 13</i>	<i>TPM : 5 P Révision</i>
<u>40^{ième} semaine</u>	<i>Techno boul. Pât. :1 P. Examen</i>
Tb 00 HS 0 <i>TPM 08</i>	<i>TPM :6 P Révision</i>
<u>41^{ième} semaine</u>	<i>TPM :2 P</i>
Tb 00 HS 0 <i>TPM 02</i>	<i>grand nettoyage</i>