

<p><u>1^{ère} semaine</u></p> <p>Tb 34 HS 12 TPM 188</p>	<p>Techno boul. 6P. Accueil des élèves, présentation de l'école et du ROI</p> <p>Le petit matériel</p>
<p><u>2^{ième} semaine</u></p> <p>Tb 33 HS 10 TPM 185</p>	<p>TPM : 3 P: Le pain de fantaisie</p> <p>Techno boul. pât. 1 P Connaissance des matières premières + organisation du travail +Termes technologiques</p> <p>H.A.:2 P G.B.P. : MT1, MT2, MT3, MT5, + A.R. sur le tabac et risques alimentaires, contaminations croisées</p>
<p><u>3^{ième} semaine</u></p> <p>Tb 32 HS 09 TPM 182</p>	<p>TPM : 3 P: Le pain de fantaisie + pain de ménage</p> <p>Techno boul.pât. : 2 P.: les qualités d'une bonne farine, (protéines, gluten, amidon)</p> <p>H.A. et S.: 1 p, : Etiquetages des produits, organisation du travail</p>
<p><u>4^{ième} semaine</u></p> <p>Tb 31 HS 08 TPM 178</p>	<p>TPM : 4 P: Le pain de fantaisie + 15 sandwiches</p> <p>Techno boul.pât. : 1 P.: les différentes sortes de farine (blé, seigle, épautre, mix... .)</p> <p>H.A. et S.: 1 p.: organisation du travail (suite)</p>
<p><u>5^{ième} semaine</u></p> <p>Tb 30 HS 07 TPM 174</p>	<p>TPM : 4 P.: Pain de fantaisie +15 nœuds</p> <p>Techno boul.pât. : 1 P.: Les levures (pressées, sèches, poudre levante... .)</p> <p>H.A. et S :1 P.: MT1, MT2, MT3, MT5, + A.R</p>
<p><u>6^{ième} semaine</u></p> <p>Tb 29 HS 06 TPM 170</p>	<p>TPM : 4 P.: Pain demi-gris + 15 gosettes fruits</p> <p>Techno boul.pât. : 1 P.: Les adjuvants (améliorants)</p> <p>H.A. et S :1 P.: Précaution concernant le four</p>

<p><u>7^{ième} semaine</u> Tb 28 HS 04 TPM 167</p>	<p>TPM : 3 P.: Pain intégral, 15 brioches sucrées Techno boul.pât. : 1 P.:Les adjuvants (améliorants) H.A. et S :2 P. :Rappel des différents types de contaminations croisées</p>
<p><u>8^{ième} semaine</u> Tb 27 HS 02 TPM 164</p>	<p>TPM : 3 P.: Petits mokas Techno pât. : 1 P.: Le bicuit de Savoie et la crème au beurre BPF5 - BPF7 + H.A. et S :2 P. MT2 + MT3 (rappel) + OP1, OP2</p>
<p><u>9^{ième} semaine</u> Tb 26HS 02 TPM 159</p>	<p>congé Toussaint</p>
<p><u>10^{ième} semaine</u> Tb 26HS 02 TPM 154</p>	<p>TPM : 5 P.: 2 cramiques, 15 sandwiches Techno boul.pât. :1 P.les termes techno. de boul. et pât. + les farines, levures, adjuvants</p>
<p><u>11^{ième} semaine</u> Tb 25 HS 01 TPM 149</p>	<p>TPM : 4 P.: 4 éclairs au chocolat 5 choux cr. fr. Techno boul. pât.:1 P. BPF1 H.A. et S :1 P. : OP1, OP2, OP3, OP5</p>
<p><u>12^{ième} semaine</u> Tb 24 HS 00 TPM 144</p>	<p>TPM : 4 P.:1 pain spécial, 8 gosettes à la crème + 7 gosettes fruits Techno boul. pât. :1 P. les propriétés physiques et plastiques de la farine H.A. et S :1 P.</p>
<p><u>13^{ième} semaine</u> Tb 23 HS 00</p>	<p>TPM : 5 P.: massepain, spéculoos Techno boul.pât. : 1 P. Les fermentations (levain, poolish... ,)</p>

14^{ième} semaine

Tb 22 HS 00

TPM 134

TPM : 5 P.: Cougnous + décors pour bûches

Techno boul. : 1 P. les farines, les fermentations,

15^{ième} semaine

Tb 21 HS 00

TPM 129

TPM : 5 P.: Cougnous + décors pour bûches

Techno boul. : 1 P les farines, les fermentations,

16^{ième} semaine

Tb 21 HS 00

TPM 123

TPM : 6 P.: Cougnous

17^{ième} semaine

Tb 20 HS 00

TPM 118

TPM : 5 P.: bûche de Noël

Techno boul. : 1P Les biscuits

Congé de Noël

Congé de Noël

18^{ième} semaine

Tb 19 HS 00

TPM 113

TPM : 5 P.: Galettes des rois en PLS

Techno boul. Pât. : 1 P. Le rôle et les qualités de l'eau dans la pâte

19^{ième} semaine

Tb 18 HS 00

TPM 108

TPM : 5 P.: Tartes fruits et sucre + pain fantaisie

Techno boul. Pât. : 1 P. Les différents types de pétrissage

20^{ième} semaine

TPM : 5 P.: sandwiches tendres + pain fantaisie

Tb 17 HS 00
TPM 103

Techno boul. Pât. :1 P. Les différents types de pétrissage

21^{ième} semaine

TPM : 5 P.: petits gâteaux cr. b + pain de froment

Tb 16 HS 00
TPM 98

Techno boul. Pât. :1 P. Les différents types de pétrissage

22^{ième} semaine

TPM : 5 P.: Rombosses + mastelles + pain gris

Tb 15 HS 00
TPM 93

Techno boul. 1 P: l'eau et le sel, les défauts des pâtes

23^{ième} semaine

TPM : 5 P.: Tarte frangipane + pain fantaisie

Tb 14 HS 00
TPM 88

Techno boul. Pât. :1 P. Les sucres, le beurre

24^{ième} semaine

TPM : 5 P.: Craquelins + pain fantaisie

Tb 13 HS 00
TPM 83

Techno boul. Pât. :1 P. , les œufs

25^{ième} semaine

TPM : 5 P.: Pâte à choux (chouquettes + éclairs) + pain fantaisie

Tb 12 HS 00
TPM 78

Techno boul. Pât. :1 P. Les ovoproduits

26^{ième} semaine

Congés de détente

Tb 12 HS 00
TPM 72

<u>27^{ème} semaine</u> Tb 11 HS 00 TPM 67	TPM : 5 P.: Cramiques + pain intégral Techno boul. Pât. :1 P. les œufs, les sucres, les ovoproduits, le beurre, le sel
<u>28^{ème} semaine</u> Tb 10 HS 00 TPM 62	TPM : 5 P.: Sandwiches tendres + pain intégral Techno boul. Pât. :1 P. Réalisation de fiches techniques simples
<u>29^{ème} semaine</u> Tb 09 HS 00 TPM 57	TPM : 5 P.: Brioches sucrées + pain intégral Techno boul. Pât. :1 P. Réalisation de fiches techniques simples
<u>30^{ème} semaine</u> Tb 08 HS 00 TPM 52	TPM : 5 P.: Nid de Pâques Techno boul. Pât. :1 P. Réalisation de fiches techniques simples
<u>31^{ème} semaine</u>	Congés de Pâques
<u>32^{ème} semaine</u>	
<u>33^{ème} semaine</u> Tb 07 HS 00 TPM 47	TPM : 5 P.: Baulus + pain Techno boul. Pât. :1 P. Réalisation de fiches techniques simples
<u>34^{ème} semaine</u> Tb 06 HS 00	TPM : 5 P.: Gosettes fruits + pain Techno boul. Pât. :1 P. Réalisation de fiches techniques simples

<u>35^{ème} semaine</u>	TPM : 5 P.: Nœuds + merveilleux cr, fr,
Tb 05 HS 00 TPM 37	Techno boul. Pât. :1 P. Les différents types de meringue
<u>36^{ème} semaine</u>	TPM : 5 P.: Sandwiches + pain
Tb 04 HS 00 TPM 32	Techno boul. Pât. :1 P. Réalisation de fiches techniques simples
<u>37^{ème} semaine</u>	Ascension ou,, Révision
Tb 04 HS 00 TPM 26	
<u>38^{ème} semaine</u>	TPM : 5 P.: Tartes fruits et sucre + pain fantaisie
Tb 03 HS 00 TPM 21	Techno boul. Pât. :1 P. Révision
<u>39^{ème} semaine</u>	TPM : 5 P.: Révision
Tb 02 HS 00 TPM 16	Techno boul. Pât. :1 P. Révision
<u>40^{ème} semaine</u>	TPM : 5 P.: Examen
Tb 01 HS 00 TPM 11	Techno boul. Pât. :1 P. Révision
<u>41^{ème} semaine</u>	TPM : 5 P.: Examen
Tb 00 HS 00 TPM 06	Techno boul. Pât. :1 P. Examen
<u>42^{ème} semaine</u>	TPM : 6 P.:
Tb 00 HS 00 TPM 00	Lundi grand nettoyage