

Programme de pâtisserie 3^{ème} année niveau avancé

<p><u>1^{ère} semaine</u></p> <p>TP 06 HS 08 TPM 140</p>	<p><i>Techno boul. 6P. Accueil des élèves, présentation de l'école et du ROI</i></p> <p><i>Les différentes techniques de conservation et stockage des produits de pâtisserie fini ou semi - finis</i></p>
<p><u>2^{ème} semaine</u></p> <p>TP 05 HS 07 TPM 136</p>	<p><i>TPM : 4 P: La meringue suisse - merveilleux cr.fr.</i></p> <p><i>Techno boul. pât. 1 P appréhender la diversité du monde microbien +Termes technologiques</i></p> <p><i>H.A.:1P</i></p>
<p><u>3^{ème} semaine</u></p> <p>TP 04 HS 06 TPM 132</p>	<p><i>TPM :4 P: La tarte citron meringuée</i></p> <p><i>Techno boul.pât. : 1 P.: Remédiation des différents défauts ou dysfonctionnements courants</i></p> <p><i>H.A. et S.: 1 p.,: appréhender la diversité du monde microbien</i></p>
<p><u>4^{ème} semaine</u></p> <p>TP 03 HS 05 TPM 128</p>	<p><i>TPM : 4 P: Le Javanais (meringue italienne)</i></p> <p><i>Techno boul.pât. : 1 P.:Remédiation des différents défauts ou dysfonctionnements courants</i></p> <p><i>H.A. et S.: 1 p.: les conditions favorables ou défavorables à l'activité ou à la multiplication des bactéries</i></p>
<p><u>5^{ème} semaine</u></p> <p>TP 02 HS 04 TPM 124</p>	<p><i>TPM : 4 P.: entremets 3 chocolats</i></p> <p><i>Techno boul.pât. : 1 P.: Remédiation des différents défauts ou dysfonctionnements courants + termes technologiques</i></p> <p><i>H.A. et S :1 P.: la relation température/temps sur les causes d'altération microbienne des aliments et des ingrédients utilisés</i></p>

<p><u>6^{ième}</u> semaine</p> <p>TP 01 HS 03</p> <p>TPM 120</p>	<p>TPM : 4 P.: choux cr.fr. + éclairs cr. Pât.</p> <p>Techno boul.pât. : 1 P.: fiches techniques</p> <p>H.A. et S :1 P.: les méthodes d'investigation de l'inspection alimentaire pour le contrôle</p>
<p><u>7^{ième}</u> semaine</p> <p>TP 00 HS 02</p> <p>TPM 116</p>	<p>TPM : 4 P.: Miroir framboises</p> <p>Techno boul.pât. : 1 P.:fiches techniques</p> <p>H.A. et S :1 P. :Les risques alimentaires(contaminations (congélation - décongélation... .)</p>
<p><u>8^{ième}</u> semaine</p> <p>TP 00 HS 00</p> <p>TPM 112</p>	<p>TPM : 4 P.: Petits gâteaux crème au beurre</p> <p>Techno pât. : 1 P.:</p> <p>H.A. et S :2 P. Les risques alimentaires(contaminations à l'étalage... .</p>
<p><u>9^{ième}</u> semaine</p> <p>TP 00 HS 00</p> <p>TPM 106</p>	<p>congé Toussaint</p>
<p><u>10^{ième}</u> semaine</p> <p>TP 00 HS 00</p> <p>TPM 100</p>	<p>TPM : 6P.: 2 cramiques, 15 sandwiches</p>
<p><u>11^{ième}</u> semaine</p> <p>TP 00 HS 00</p> <p>TPM 94</p>	<p>TPM : 6 P.: Entremets Opéra</p>

<p><u>12^{ème} semaine</u></p> <p>TP 00 HS 00 TPM 88</p>	<p>TPM : 6 P.: tarte frangipane (pâte grasse) + fonds pour tarte fruits frais</p>
<p><u>13^{ème} semaine</u></p> <p>TP 00 HS 00 TPM 82</p>	<p>TPM : 6 P.: massepain, spéculoos + biscuits divers</p>
<p><u>14^{ème} semaine</u></p> <p>TP 00 HS 00 TPM 76</p>	<p>TPM : 6 P.: décors massepain, chocolat ,, , pour bûches</p>
<p><u>15^{ème} semaine</u></p> <p>TP 00 HS 00 TPM 70</p>	<p>TPM : 6 P.: décors pour bûches ou entremets divers</p>
<p><u>16^{ème} semaine</u></p> <p>TP 00 HS 00 TPM 64</p>	<p>TPM : 6 P.: décors massepain, chocolat ,, , pour bûches ou entremets divers</p>
<p><u>17^{ème} semaine</u></p> <p>TP 00 HS 00 TPM 58</p>	<p>TPM : 6 P.: bûche de Noël chocolat - passion</p>
	<p>Congé de Noël</p>
	<p>Congé de Noël</p>

<p><u>18^{ième} semaine</u></p> <p>TP 00 HS 00</p> <p>TPM 52</p>	<p>TPM : 6 P.: Galettes des rois en pâte brisée</p>
<p><u>19^{ième} semaine</u></p> <p>TP 00 HS 00</p> <p>TPM 46</p>	<p>TPM : 6 P.: Tartesriz & fromage + tarte brésilienne</p>
<p><u>20^{ième} semaine</u></p> <p>TP 00 HS 00</p> <p>TPM 40</p>	<p>TPM : 6 P.: Charlotte chocolat</p>
<p><u>21^{ième} semaine</u></p> <p>TP 00 HS 00</p> <p>TPM 34</p>	<p>TPM : 6 P.: Tarte maison</p>
<p><u>22^{ième} semaine</u></p> <p>TP 00 HS 00</p> <p>TPM 28</p>	<p>TPM : 6 P.: gâteau Léopold cr. fr.</p>
<p><u>23^{ième} semaine</u></p> <p>TP 00 HS 00</p> <p>TPM 22</p>	<p>TPM : 6 P.: Vatel</p>
<p><u>24^{ième} semaine</u></p> <p>TP 00 HS 00</p> <p>TPM 16</p>	<p>TPM : 6 P.: petits gâteaux cr.fr.</p>
<p><u>25^{ième} semaine</u></p> <p>TP 00 HS 00</p> <p>TPM 10</p>	<p>TPM : 6 P.: Pâte à choux (chouquettes) + pain fantaisie</p>

26^{ième} semaine

TP 00 HS 00

TPM 04

Congés de détente

27^{ième} semaine

TP 00 HS 00

TPM 00

TPM :4 P.: éclairs

