

Planning cours et TP nouveau référentiel – 1^{ère} année

	COURS THEORIQUES Première année	CONTENU	PRATIQUES ASSOCIEES	CONTENU
1	Cours Lundi 04/01/2027 10h	Déroulé de l'épreuve Hygiène du candidat / du poste / des œufs Prise des denrées Les quantités moyennes	Pratique 1 Lundi 11/01/2027 10h	Ratatouille Salade de fruit
2	Cours 2 Lundi 18/01/2027 10h	Le bon de commande Cuisson des féculents Cuisson du sucre des fruits	Pratique 2 jeudi 21/01/2027 10h	Poke Fruit cuit
3	Cours 3 Lundi 25/01/2027 10h	Les liaisons Cuissons des viandes	Pratique 3 Lundi 01/02/2027 10h	Braisé de viande Compote
4	Cours 4 Jeudi 04/02/2027 10h	Les entremets Les poissons les potages Les farces	Pratique 4 Lundi 08/02/2027 10h	Pain de poisson + entremet
5	Cours 5 Lundi 15/02/2027 10h	Pâte à choux / à crêpes / à pizza / sablée / brisée	Pratique 5 Jeudi 25/02/2027 10h	Légumes farcis Crêpes
6	Cours 6 Lundi 01/03/2027 10h	Génoise / biscuit roulé / aliments équitables	Pratique 6 Jeudi 04/03/2027 10h	Pâte à choux salé Biscuit de Savoie
7	Cours 7 Lundi 08/03/2027 10h	Culture culinaire / technique de dégustation / critère économique	Pratique 7 15/03/2027 10h	Galette + entremet

Inscription → directement sur le site, une fois le cours acheté vous êtes automatiquement ajouté au cours en live (en cas d'absence au live un replay sera disponible dans votre espace sur le site)

[Site internet / application / stage](#)