



école
professionnelle
montreux

JOURNAL DE BORD

Connaissances professionnelles
Cuisinier-ère
CFC 2e année

Année scolaire 2023 - 2024



Département de la formation, de la jeunesse et de la culture
Direction générale de l'enseignement post-obligatoire (DGEP)
École professionnelle de Montreux – EPM
Av. J.-J. Rousseau 3 · CH-1815 Clarens

© Ecole professionnelle de Montreux

CFC
2e



Planification des semaines 2023-2024 v1

Sem. civiles	Dates	Evaluation	Allemand	Pratique	Divers
34	du 21.08 au 25.08		G1		Rentrée officielle
35	du 28.08 au 01.09		G2		
36	du 04.09 au 08.09			Application n°1	
37	du 11.09 au 15.09	Evaluation n°1	G1		Semaine goût
38	lu du 19.09 au 22.09		G2	Marinades	
39	du 25.09 au 29.09			Application n°2	
40	du 02.10 au 06.10	Evaluation n°2	G1		Rattrapages eval.
41	du 09.10 au 13.10		G2		Théâtre Caméléon
42 - 43	Vacances Automne				
44	du 30.10 au 03.11			Application n°3	
45	du 06.11 au 10.11	Evaluation n°3	G1		Rattrapages eval.
46	du 13.11 au 17.11		G2		
47	du 20.11 au 24.11			Application n°4	
48	du 27.11 au 01.12	Evaluation n°4	G1		
49	du 04.12 au 08.12		G2		Rattrapages eval.
50	du 11.12 au 15.12			Application n°5	
51	du 18.12 au 22.12	Evaluation n°5	Evaluation		
52 - 1	Vacances Noël				
2	du 08.01 au 12.01		G1		
3	du 15.01 au 19.01	Fin 1er semestre		Application n°6	Rattrapages eval.
4	du 22.01 au 26.01	Evaluation n°6	G2		
5	du 29.01 au 02.02		G1		
6	du 05.02 au 09.02			Application n°7	Rattrapages eval.
7	Vacances Hiver				
8	du 19.02 au 23.02	Evaluation n°7	G2		
9	du 26.02 au 01.03		G1		
10	du 04.03 au 08.03			Application n°8	Rattrapages eval.
11	du 11.03 au 15.03		G2		
12	du 18.03 au 22.03		G1		
13	du 25.03 au 28.03 ve			Application n°9	Rattrapages eval.
14 - 15	Vacances Pâques				
16	du 15.04 au 19.04	Evaluation n°8	G2		
17	du 22.04 au 26.04			Application n°10	
18	du 29.04 au 03.05		G1		Rattrapages eval.
19	du 06.05 au 08.05 je-ve		G2		
20	du 13.05 au 17.05	Evaluation n°9	Evaluation		
21	lu du 21.05 au 24.05			Application n°11	
22	du 27.05 au 31.05	Procédure de qualification écrite (pas de cours)			
23	du 03.06 au 07.06	Epreuve commune	Pas d'allemand		Rattrapages eval.
24	du 10.06 au 14.06	Fin 2e semestre		Application n°12	Rattrapages eval.
25	du 17.06 au 21.06	Semaine spéciale			
26	du 24.06 au 28.06	Cours supprimés			

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat		Généralités sur les viandes de boucherie			
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Ordonnance, provenance, élevage, déclaration, labels	222 à 223	1 à 10		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Fraîcheur, maturation		1 à 10	3	
<input type="checkbox"/> 1.2.3 Réception et stockage c2	Congélation		1 à 10		
<input type="checkbox"/>	Condition de livraison, contrôle, stockage		1 à 10	3	
Processus 3					
Préparations		Présentation des élèves			
<input type="checkbox"/>		Réception, présentation des supports de cours			
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Sauter viande de boucherie	430 à 432	166 - 167	4	8 11
<input type="checkbox"/>	Griller viande de boucherie		168 - 169		
<input type="checkbox"/>	Mets de pommes de terre	390	163		
<input type="checkbox"/>	Rôtir (rissoler)				
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Révision de 1ère année, pourcentage		265 à 267		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
3.2 Formulations c3	Se présenter		9 à 11 33		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2	Bœuf		229			
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Viande de bœuf (généralités)		229	11 à 12	3	
<input type="checkbox"/>		Découps de gros			13		
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>		Aloyau		235	14 à 16		
		Train de côte et cou			17		
		Epaule		233	18		
		Beurres composés		326	127 à 128		
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Sauce au beurre + généralités		339	148 - 150	4	7
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de l'application pratique 1			203		
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 Importance et impact c2						
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Les lipides I	REM 33 à 40 Pauli 71 à 73		214 à 215	3	
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Révisions de 1ère année: pourcentage			265 à 267	5	
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Se présenter			9 à 11 33	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 1 Médaillons de bœuf sautés Beurre aux trois poivres, échalotes et vin rouge Pommes château Bouquetière de légumes *** Entrecôte double grillée béarnaise Pommes Pont Neuf Jardinère de légumes					
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____							
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4 <input type="checkbox"/> _____							
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> .2.4.3							
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4							
Sujets connexes <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Recettes			01 à 09		
Langue étrangère _____ _____							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
_____ _____ _____							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>	Bœuf				
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>	Côtes plates Poitrine, flanc Cuisse	232 / 234	19 19 20		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Braiser (viande de boucherie portionnée)	439 / 440	176 à 177	4
<input type="checkbox"/>					10
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>	1.7.1 Importance et impact c2	Les sauces brunes	334	155 à 157	4
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Perte à la cuisson / poids brut au poids net		268 à 271	5
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Les lipides II	Pauli 71 à 73 REM 33 à 40	216 à 217	3
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Se présenter		9 à 11 33	4
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation n°1					

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2	Le veau		223	21 à 26		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Le veau		223	21 à 26		
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>		Le veau Les marinades Préparer les marinades APP 2		223 234	21 à 26 129 - 130		
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Braiser (grosse pièce viande boucherie) Questionnaire de l'application pratique 2		439 à 440	178 à 179 204	4	10
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Perte à la cuisson / poids brut au poids net			268 à 271	5	
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Les lipides III Questionnaire de synthèse		Pauli 71 à 73 REM 33 à 40	218 à 219 220	3	
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Se présenter			9 à 11 33	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Lundi du Jeûne - Férié (pas les cours)							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>		Prendre ses habits de cuisine. Application 2					
<input type="checkbox"/>							
Processus 2		Salade simple *** Bœuf braisé bourguignonne Pommes purée Carottes Vichy *** Salade simple *** Sauté de bœuf au vinaigre balsamique Pommes mousseline Carottes glacées (tournées)					
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	2.3.3 à 2.3.5						
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 à 1.6.6						
<input type="checkbox"/>	.2.4.3						
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4						
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>		Recettes			10 à 20		
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Se présenter			9 à 11 33	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
<p>Classe du lundi : pas d'application pratique Rattrapage de la théorie de la semaine 38</p>							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3	Le veau				
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____	Poitrine Epaule	228 228	26 27		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c	Etuver une viande blanche Les liaisons I	441 324 à 325	182 à 183 131 à 133	4	10
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Poids net au poids brut / % successif		272 à 273		
<input type="checkbox"/> 4.2.1 Protection de l'environnement c2	Produits de nettoyage		257 à 258	5	
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Nutriments c2	Les protéines I	REM 33 à 40 Pauli 74 à 75	221	3	
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3	Dire au revoir		31 à 32 43	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation n°2					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Produits carnés Dégustation produits carnés	250 à 251	48 à 53		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Produits carnés	250 à 251	48 à 53	3	
<input type="checkbox"/> 1.2.3 Réception et stockage c2	Salaisons crues et cuites	250 à 251	48 à 53	3	
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Bouillir (petites pièces) Sauces blanches Questionnaire de l'application pratique 3	443	184 à 185	4	10
<input type="checkbox"/>		337	151 à 152 205		7
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Poids net au poids brut / % successif		272 à 273		
<input type="checkbox"/> 4.2.1 Problèmes environnementaux c5	Alimentation durable / Gaspillage alimentaire		259 à 261	5	
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Nutriments c2	Les protéines II	Pauli 74 à 75 REM 33 à 40	222 à 223	3	
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3	Dire au revoir		31 à 32 43	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
<p>Intervention "harcèlement et intimidation" avec le théâtre Caméléon (2 périodes le matin)</p>					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine Application 3				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____	Fricassée de veau aux cornes d'abondances Tagliatelle maison Petits pois à la française *** Blanquette de veau avec paille de légumes Riz créole Purée de petits pois				
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> .2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		21 à 29		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère	Dire au revoir				
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2	Les charcuteries Dégustation charcuteries	252	54 à 60	3
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Bouillir (grosses pièces) Variations de sauces blanches	443 338	186 à 187 153 à 154	4
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	% successif / coût marchandises 1		274 à 277	5
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Protéines III Questionnaire de synthèse	REM 33 à 40 Pauli 71 à 73	224 225	3
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	1.8.1 Produits et termes techniques c3	Nutrition, sécurité au travail, hygiène		25 à 30 40 à 42	4
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation n°3					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Le porc	28 à 32	105		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>	Jambon Carré Epaule et poitrine Cou		28 à 32		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Consommés et bouillons de viande	347 à 348	143 à 145	4	6
<input type="checkbox"/>	Fonds avec ingrédients rôtis	330 et 332	138 à 140		
<input type="checkbox"/>	Les sauces brunes (dérivés)	335	155 à 157		7
<input type="checkbox"/>	Questionnaire de l'application pratique 4		206		
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	% successif / coût marchandises 1		274 à 277		
<input type="checkbox"/> 1.5.4 Digestion humaine /métabolisme c5	Métabolisme	REM 69 à74	226		
<input type="checkbox"/>	Organes de la digestion (généralités)	Pauli 84 à 85	226		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 Produits et termes techniques c3	Nutrition, sécurité au travail, hygiène		25 à 30 40 à 42	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>		Prendre ses habits de cuisine Application 4					
<input type="checkbox"/>							
Processus 2		Consommé double et ses 3 garnitures *** Boeuf bouilli, vinaigrette aux légumes Pommes nature Légumes de la marmite *** Langue de veau sauce câpres Riz pilaf Epinards étuvés Demi-glace					
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	2.3.3 à 2.3.5						
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 à 1.6.6						
<input type="checkbox"/>	.2.4.3						
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4						
Sujets connexes		Recettes			119 à 129		
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2	L'agneau		241	33 à 38		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	L'agneau		241	33 à 38	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations		Le gigot Selle Poitrine et cou L'épaule			33 à 38		
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur sèche c2	Rôtir		433 à 434	170 à 171		7 11
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Jus de rôti		35	155 à 157	4	
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Coût marchandises 2 et 3		REM 69 à 74	278 à 279		
<input type="checkbox"/>	1.5.4 Digestion humaine /métabolisme c5	Fonctions des organes de la digestion		Pauli 84 à 85	227 à 228		
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 Produits et termes techniques c3	Hygiène			29 à 30 42	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°4							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Les abats	249	43 à 47	3
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Glacer (viande blanche)	439 à 440	180 à 181	4
		Sauter (légumes après cuisson)	380	165	
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Braiser (pommes de terre)	393	164	9
		Questionnaire de l'application pratique 5		207	
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Coût marchandises 2 et 3		278 à 279	5
<input type="checkbox"/>	1.5.4 Digestion humaine /métabolisme c5	Les enzymes	REM 66 à 67 Pauli 82 à 83	229 à 230	
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	1.8.1 Produits et termes techniques c3	Hygiène		29 à 30 42	5
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine Application 5				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Rack d'agneau rôti à la provençale Gratin dauphinois Choux de Bruxelles sautés aux marrons *** Cou de porc glacé munichoise Pommes savoyardes Chou blanc braisé				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____ 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> _____ .2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____ 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		41 à 48		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère	Evaluation				
<input type="checkbox"/> _____ 1.8.1 à 1.8.2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 2 Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 3 Préparations							
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 4 Cuisson							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 5 Vente							
<input type="checkbox"/>	_____						
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Révisions 3ème semestre / Calcul des coûts (2 groupes)			280 à 282		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	_____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
<p>Evaluation n°5 (compte pour le 1er semestre) Evaluation d'allemand</p>							

Révisions
Mise à jour du
programme

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Autres viandes de boucherie	245	39 à 42		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Autres viandes de boucherie	245	39 à 42	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Calcul des coûts 2 / coût de l'énergie 1		283 à 287		
<input type="checkbox"/> 1.5.4 Digestion humaine /métabolisme c5	Les hormones	REM 68	231		
<input type="checkbox"/>	Questionnaire de synthèse	Pauli 83	232		
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 Produits et termes techniques c3	Evaluation			4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine Application 6				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Poulet poêlé forestière Pommes dauphine Sauté d'artichauts *** Magret de canard en pâte à brick Chips de manioc Pois mangetout, shiitakes				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____ 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> _____ .2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____ 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		178 à 186		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère	Evaluation				
<input type="checkbox"/> _____ 1.8.1 à 1.8.2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	La volaille	253 à 256	61 à 70		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2				3	
<input type="checkbox"/> 1.2.3 Reception et stockage c2				3	
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>	Volailles à chair noire et blanche	253 à 256	61 à 70		
<input type="checkbox"/>	La pâte à chou salée	501	162		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Cuire au four	436	174 à 175	4	12
<input type="checkbox"/>	Poêler	437	172 à 173	4	12
<input type="checkbox"/>	Questionnaire de l'application pratique 6		208		
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Calcul des coûts 2 / coût de l'énergie 1		283 à 287		
<input type="checkbox"/> 1.5.4 Digestion humaine /métabolisme c5	Alimentation et digestion	Pauli 91 à 92	233 à 234		
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 Produits et termes techniques c3	Sécurité au travail		27 à 28 41	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation n°6					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Le poisson - Généralités	196 à 198	71 à 77		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Le poisson - Généralités Dégustation MC de poisson	196 à 198	71 à 77	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Pocher du poisson	414 à 415	188 à 189	4	13
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel C4	Coûts de l'énergie 2 / Poids brut et prix d'une commande		288 à 289		
<input type="checkbox"/> 1.5.5 Types d'alimentation C5	Les formes de végétarisme	REM 77 à 86 Pauli 87 à 90	235 à 237	3	
<input type="checkbox"/> 2.3.10 Plan de travail/instruction... c2	Planification du travail		262		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3	Sécurité au travail		27 à 28 41	5	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine Application 7				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Filet de truite poché bonne femme Pommes nature Feuilles d'épinards à l'étuvée *** Filet de féra poché zougoise Pommes nature Feuilles d'épinards à l'étuvée *** Fond de poisson (en commun)				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____ 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> _____ .2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____ 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		58 à 64		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère	Sécurité au travail				
<input type="checkbox"/> _____ 1.8.1 à 1.8.2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>		199 à 205	78 à 84		
<input type="checkbox"/>	Les poissons d'eau douce				
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2	200	78 à 84 92 à 94	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	333	141 à 142 209	4	5
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Coûts de l'énergie 2 / Poids brut et prix d'une commande	288 à 289	3	
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2				
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Nutrition	25 à 26 40	5	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant legal, enseignant)					
Evaluation n°7					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat	Les poissons de mer	206 à 214	85 à 91		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Les poissons de mer	206 à 214	85 à 91		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations	Les poissons de mer	206 à 214	85 à 91		
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson	Questionnaire de l'application pratique 8		210		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente	La cuisine froide	459 à 460	134 à 135	4	
<input type="checkbox"/> 1.7.3 Eléments de présentation c5					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Calcul des pertes / révisions 1	REM 77 à 86	290 à 291		
<input type="checkbox"/> 1.5.5 Types d'alimentation c5	La cuisine méditerranéenne	Pauli 87 à 90	238	3	
<input type="checkbox"/> _____	L'alimentation du sportif		239		
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3	Nutrition		25 à 26 40	5	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine Application 8				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Mets de poisson froids. Cubisme de mousseline de saumon Carpaccio de butternut Tomate farcie au tartare de saumon Sauce cresson *** Mousse de truite fumée en savarin Salade de crevettes Crème de wasabi Quatre garnitures				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____ 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> _____ .2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____ 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		65 à 73		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère	Achats				
<input type="checkbox"/> _____ 1.8.1 à 1.8.2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Mise à jour: Poissons eau douce et de mer				
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Mise à jour: Poissons eau douce et de mer				
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.6.3 Technique de préparation c2	Les farces	327	136 à 137	4	
Processus 4					
Cuisson					
	Mise à jour: Poissons eau douce et de mer				
<input type="checkbox"/>	Questionnaire de l'application pratique 9		211		
<input type="checkbox"/>	Sauter du poisson	419	196 à 197	4	13
<input type="checkbox"/>	Braiser (poisson)	416	192 à 193		
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Calcul des pertes / révisions 1	REM 77 à 86	290 à 291		
<input type="checkbox"/> 1.5.5 Types d'alimentation c5	L'alimentation des aînés	Pauli 87 à 90	240	3	
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3	Achat		14 à 15 35	5	
Remarques (apprenti/e, maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Révisions 2 & 3		292 à 294		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Révisions
Mise à jour du
programme

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine Application 9				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Filet de colin sauté aux deux sauces à la moutarde Pommes en neige *** Goujons de sole Murat Salade de mesclun et jeunes pousses Sauce vinaigre de framboise et huile de noisette				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____ 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> _____ .2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____ 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		74 à 82		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____ 1.8.1 à 1.8.2	Réception et stockage				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Vendredi Saint - Férié (pas les cours)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Fruits de mer: généralités	214 à 218	95 à 97		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Crustacés	214 à 218	98 à 103	3	
<input type="checkbox"/> 1.2.3 Réception et stockage c2					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>	Dégustation de crustacés				
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche c2					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>	Questionnaire de l'application n°10		212		
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Révisions 2 & 3		292 à 294		
<input type="checkbox"/> 1.5.5 Types d'alimentation c5	Alimentation incorrecte et régimes Intolérance au gluten	REM 87 -101 Pauli 90 -98	241	3	
<input type="checkbox"/>			242 à 243		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3	Achat		14 à 15 35	5	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation n°8					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine				
<input type="checkbox"/> _____	Application 10				
Processus 2	Assortiment de poissons grillés Salade de saison Vinaigrette de légumes *** Médallions de boudoir grillés en manteau de courgettes Tagliatelles fines maison au pesto Coulis de poivron rouge				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____ 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> _____ .2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____ 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		274 à 279		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____ 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
<p>Classe du jeudi et vendredi : pas d'application pratique Rattrapage de la théorie de la semaine 19</p>					

ECG		Devoirs		Notes	
		Pauli	SC	Guide	LMP*
Plan de formation		Travail effectué en classe			
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>		Les mollusques: les coquillage, les escargots	104 à 111		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>		Les mollusques: les coquillage, les escargots.	104 à 111		
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Potages: Crème de viande, poisson, crustacé Soupe de moules	340	146 à 147	4
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Révisions n° 4 Alimentation et régimes alimentaires Le diabète	REM 87 à 101 Pauli 90 à 98	295 244 à 246	3
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation c5				
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Réception et stockage		12 à 13 34	5
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>		221 à 222	112 à 114	3	
<input type="checkbox"/>	Les mollusques: Céphalopodes Echinodermes				
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>	1.2.4 Préparation c2	Sauces spéciales chaudes Sauces spéciales froides	346	160 161	
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	1.6.3 Technique de chaleur humide c2	Sauter des crustacés avec sauce	420	198	4
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Cuisson à la vapeur sur un liquide	417	190 à 191	4
<input type="checkbox"/>		Etuver des coquillages	418	194 à 195	4
<input type="checkbox"/>		Cuire au four (poisson)	423	200 à 202	13
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Révisions n° 4		295	
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation c5	Alimentation incorrecte et régimes alimentaires		247	3
<input type="checkbox"/>		Santé des dents		248 à 249	
<input type="checkbox"/>		Cholestérol			
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Réception et stockage		12 à 13 34	5
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
<p>Jeudi et vendredi Ascension - Férié (pas les cours)</p>					

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2	Les huiles	119 à 121	115 à 121	3		
<input type="checkbox"/>		Les graisses et margarine	121	122 à 125	3		
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2						
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>		Vinaigrette	342 à 343	158 à 159			
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur sèche c2	Griller du poisson	422	199 à 200	4		13
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de l'application pratique11		213			
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Calcul, programme fini, révisions (2 groupes) Régimes: Amaigrissant Maladies cardio-vasculaires	REM 87 à 101	250 à 251 252	3		
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation c5		Pauli 90 à 98				
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Evaluation			5		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
<p>Evaluation n°9 Evaluation d'allemand</p>							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat	Prendre ses habits Application 11				
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2 Stockage des marchandises		Filet de Saint-Pierre à la vapeur Sauce au caviar de saumon Roulade de maïs aux épinards *** Feuilleté de filet de bar et mousseline de saumon Beurre blanc Salade de chou-fleur			
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3 Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4 Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5 Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes	Recettes		91 à 98		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3	Evaluation				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Lundi Pentecôte - Férié (pas les cours)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2 Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3 Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4 Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5 Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Procédure de qualification écrite (pas les cours)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Révisions, Mise à jour				
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.3 Réception et stockage c2	Révisions. Mise à jour				
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson			126		
<input type="checkbox"/>	Matières grasses de friture				
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur sèche c2					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Calcul, programme fini, révisions (2 groupes)				
<input type="checkbox"/> 1.5.5 Types d'alimentation c5	Ostéoporose	REM 87 à 101	253		
<input type="checkbox"/> 2.3.2 Acquisition (2)	Alimentation et cancer	Pauli 90 à 98	254 - 255	3	
	Questionnaire de synthèse		256		
	Le froid dans la cuisine	27 à 28	263 à 264		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3	Evaluation			5	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant legal, enseignant)					
Epreuve commune					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1	Prendre ses habits Application 12				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>Soupe de moules ***</p> <p>Calamar farci méditerranéenne Pommes de terre nouvelles sautées Ratatouille niçoise</p> <p>New england clam chowder ***</p> <p>Fricassée de langoustine aux morilles et gingembre Duo d'asperges</p> </div>				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes	Recettes				
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1	<div style="border: 1px solid black; padding: 20px; width: fit-content; margin: auto;"> <h2 style="color: #00AEEF; margin: 0;">Activité à définir</h2> </div>				
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.3 Réception et stockage c2					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur sèche c2					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4					
<input type="checkbox"/> 1.5.5 Types d'alimentation c5					
<input type="checkbox"/> 2.3.2 Acquisition (2)					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant legal, enseignant)					