



école  
professionnelle  
montreux

## **JOURNAL DE BORD**

### **Connaissances professionnelles Cuisinier-ère CFC 2e année**

Année scolaire 2024 - 2025



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**



école  
professionnelle  
montreux

# Planification des semaines 2024-2025 v1

Sem. civiles	Dates	Evaluation	Allemand	Pratique	Divers
34	19.08 au 23.08	Rentrée	G1		Rentrée officielle
35	26.08 au 30.08		G2		
36	02.09 au 06.09			Application n°1	
37	09.09 au 13.09	Evaluation n°1	G1		Semaine du goût
38	lu 17.09 au 20.09		G2	Marinade	
39	23.09 au 27.09			Application n°2	
40	02.10 au 06.10	Evaluation n°2	G1		Sem. rattrapage
41	07.10 au 11.10		G2		
<b>42 - 43</b>	<b>Vacances Automne</b>				
44	28.10 au 01.11			Application n°3	
45	04.11 au 08.11	Evaluation n°3	G1		Sem. rattrapage
46	11.11 au 15.11		G2		
47	18.11 au 22.11			Application n°4	
48	25.11 au 29.11	Evaluation n°4	G1 + G2		
49	02.12 au 06.12		Evaluation		
50	09.12 au 13.12			Application n°5	Sem. rattrapage
51	16.12 au 20.12	Evaluation n°5	Pas d'allemand		
<b>52 - 1</b>	<b>Vacances Noël</b>				
2	06.01 au 10.01		G1		
3	13.01 au 17.01	Fin 1er semestre		Application n°6	Sem. rattrapage
4	20.02 au 24.01	Evaluation n°6	G2		
5	27.01 au 31.01		G1		
6	03.02 au 07.02			Application n°7	Sem. rattrapage
7	10.02 au 14.02	Evaluation n°7	G2		
<b>8</b>	<b>Vacances Hiver</b>				
9	24.02 au 28.02		G1		
10	03.03 au 07.03			Application n°8	Sem. rattrapage
11	10.03 au 14.03		G2		
12	17.03 au 21.03		G1		
13	24.03 au 28.03			Application n°9	
14	31.03 au 04.04	Evaluation n°8	G2		Sem. rattrapage
15	07.04 au 11.04		G1 + G2		
<b>16 - 17</b>	<b>Vacances Pâques</b>				
18	28.04 au 02.05			Application n°10	
19	05.05 au 09.05		Evaluation		Sem. rattrapage
20	12.05 au 16.05	Evaluation n°9	G1 + G2		
21	19.05 au 23.05	Procédure de qualification écrite (pas de cours)			
22	26.05 au 28.05 je-ve			Application n°11	
23	02.06 au 06.06	Epreuve commune	Pas d'allemand		Sem. rattrapage
24	lu 10.06 au 13.06	Fin 2e semestre		Application n°12	
25	16.06 au 20.06	Semaine spéciale			
26	23.06 au 27.06	Cours supprimés			

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

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2	Bœuf		229			
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Viande de bœuf (généralités)		229	11 à 12	3	
<input type="checkbox"/>		Découpes de gros			13		
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>		Aloyau		235	14 à 16		
		Train de côte et cou			17		
		Epaule		233	18		
		Beurres composés		326	127 à 128		
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<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		
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 Importance et impact c2						
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriment 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"/>							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Se présenter			9 à 11 33	4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>		Prendre ses habits de cuisine Application 1			
<input type="checkbox"/>					
Processus 2		Médaillons de bœuf sautés Beurre trois poivres, échalote et vin rouge Pommes château Bouquetière de légumes *** Entrecôte double grillée béarnaise Pommes Pont-Neuf Jardinère de légumes			
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"/>		Recettes		01 à 09	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
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*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>	Bœuf				
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/>	Côtes plates Poitrine, flanc Cuisse	232 / 234	19 19 20		
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<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
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>	1.7.1 Importance et impact c2	Les sauces brunes	334	155 à 157	4
<b>Sujets connexes</b>					
<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"/>					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Se présenter		9 à 11 33	4
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					
<b>Evaluation n°1</b>					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Le veau	223	21 à 26		
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Le veau	223	21 à 26		
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/>	Le veau Les marinades <b>Préparer les marinades APP 2</b>	223 234	21 à 26 129 - 130		
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<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"/>					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<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"/>					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3	Se présenter		9 à 11 33	4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					
<b>Lundi du Jeûne - (pas de cours)</b>					

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

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>		Le veau					
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>		Poitrine		228	26		
		Epaule		228	27		
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c	Etuver une viande blanche		441	182 à 183	4	10
<input type="checkbox"/>		Les liaisons I		324 à 325	131 à 133		
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<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	
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Dire au revoir			31 à 32 43	4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							
<b>Evaluation n°2</b>							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Produits carnés <b>Dégustation produits carnés</b>	250 à 251	48 à 53		
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<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	
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<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		
<input type="checkbox"/>			205		
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<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	
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3	Dire au revoir		31 à 32 43	4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

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

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2	Les charcuteries <b>Dégustation charcuteries</b>	252	54 à 60	3
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<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"/>					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<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"/>					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/>	1.8.1 Produits et termes techniques c3	Nutrition, sécurité au travail, hygiène		25 à 30 40 à 42	4
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					
<b>Evaluation n°3</b>					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Le porc	28 à 32	105		
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/>	Jambon Carré Epaule et poitrine Cou		28 à 32		
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<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		
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<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		
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 Produits et termes techniques c3	Nutrition, sécurité au travail, hygiène		25 à 30 40 à 42	4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>	Prendre ses habits de cuisine Application 4				
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>	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				
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> _____ .2.4.3					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.7.1 à 1.7.4					
<b>Sujets connexes</b>	Recettes		119 à 129		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

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

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Les abats	249	43 à 47	3
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<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	
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	<b>Coût marchandises 2 et 3 (2 groupes)</b>		278 à 279	5
<input type="checkbox"/>	1.5.4 Digestion humaine /métabolisme c5	Les enzymes	Pauli 82 à 83 REM 66 à 67	229 à 230	
<input type="checkbox"/>					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/>	1.8.1 Produits et termes techniques c3	Hygiène		29 à 30 42	5
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					
<b>Evaluation allemand</b>					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>	Prendre ses habits de cuisine Application 5				
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>	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				
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> _____ .2.4.3					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.7.1 à 1.7.4					
<b>Sujets connexes</b>	Recettes		41 à 48		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Remarques (apprenti/e, maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

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

**Révisions**  
**Mise à jour du**  
**programme**

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Autres viandes de boucherie	245	39 à 42		
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Autres viandes de boucherie	245	39 à 42	3	
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<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"/>					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 Produits et termes techniques c3	Evaluation			4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

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

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	La volaille	253 à 256	61 à 70		
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2				3	
<input type="checkbox"/> 1.2.3 Reception et stockage c2				3	
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/>	Volailles à chair noire et blanche	253 à 256	61 à 70		
<input type="checkbox"/>	La pâte à choux salée	501	162		
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<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		
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<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"/>					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 Produits et termes techniques c3	Sécurité au travail		27 à 28 41	4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					
<b>Evaluation n°6</b>					

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

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>	Prendre ses habits de cuisine Application 7				
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>	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)				
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> .2.4.3					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
<b>Sujets connexes</b>	Recettes		58 à 64		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Remarques (apprenti/e, maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>		Les poissons d'eau douce		199 à 205	78 à 84		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2	Les poissons d'eau douce, Le caviar		200	78 à 84 92 à 94	3	
<input type="checkbox"/>		<b>Dégustation œufs de poisson</b>					
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Fond avec ingrédients étuvés: fond de poisson Questionnaire de l'application pratique 7		333	141 à 142 209	4	5
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<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"/>	1.5.2 Nutriments c2	Révisions			77	3	
<input type="checkbox"/>							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Nutrition			25 à 26 40	5	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant legal, enseignant)</b>							
<b>Evaluation n°7</b>							

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

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>	Prendre ses habits de cuisine Application 8				
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>	<b>Mets de poisson froids.</b>  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 fines				
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> _____ .2.4.3					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.7.1 à 1.7.4					
<b>Sujets connexes</b>	Recettes		65 à 73		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Mise à jour: Poissons eau douce et de mer				
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Mise à jour: Poissons eau douce et de mer				
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.3 Technique de préparation c2	Les farces	327	136 à 137	4	
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/>	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		
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<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"/>					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3	Achat		14 à 15 35	5	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

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

Révisions  
Mise à jour du  
programme

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

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2	Fruits de mer: généralités		214 à 218	95 à 97		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<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					3	
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>		Dégustation de crustacés					
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2						
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2						
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de l'application n°10			212		
<b>Sujets connexes</b>							
<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	241 242 à 243	3	
<input type="checkbox"/>							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Achat			14 à 15 35	5	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							
<b>Evaluation n°8</b>							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/>	Les mollusques: les coquillage, les escargots		104 à 111		
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/>	Les mollusques: les coquillage, les escargots		104 à 111		
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2 Potages: Crème de viande, poisson, crustacé	340	146 à 147	4	6
<input type="checkbox"/>	Soupe de moules				
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4 <b>Pas de calcul (2 groupes allemand)</b>	REM 87 à 101 Pauli 90 à 98	244 à 246	3	
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation c5 Alimentation et régimes alimentaires Le diabète				
<input type="checkbox"/>					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3 Réception et stockage		12 à 13 34	5	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

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

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/>		221 à 222	112 à 114	3	
<input type="checkbox"/>	Les mollusques: Céphalopodes Echinodermes				
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/>	1.2.4 Préparation c2	Sauces spéciales chaudes Sauces spéciales froides	346	160 161	
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<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
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	<b>Révisions n° 4 (2 groupes)</b>		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			
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Réception et stockage		12 à 13 34	5
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					
<b>Evaluation allemand</b>					

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<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		
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2						
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>		Vinaigrette	342 à 343	158 à 159			
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<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			
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	<b>Pas de calcul (2 groupes allemand)</b>		REM 87 à 101			
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation c5	Régimes: Amaigrissant	Pauli 90 à 98	250 à 251	3		
<input type="checkbox"/>		Maladies cardio-vasculaires		252			
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Evaluation			5		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							
<b>Evaluation n°9</b>							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____	<h2 style="color: red;">Procédure de qualification écrite</h2>				
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> _____					
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3					
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					
<h2 style="color: red;">Procédure de qualification écrite (pas de cours)</h2>					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>	Prendre ses habits  Application 11				
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>Filet de Saint-Pierre à la vapeur Sauce au caviar de saumon Roulade de maïs aux épinards</p> <p>***</p> <p>Feuilleté de filet de bar et mousseline de saumon Beurre blanc Salade de chou-fleur</p> </div>				
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Sujets connexes</b>	Recettes		91 à 98		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					
<p><b>Pont de l'Ascension (Jeudi et vendredi pas de cours)</b></p>					

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

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>	Prendre ses habits  Application 12				
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>	<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>				
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Sujets connexes</b>	Recettes				
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					
<b>Lundi de Pentecôte (Pas de cours)</b>					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>	<div style="border: 1px solid black; padding: 20px; width: 100%; height: 100%;"> <h2 style="color: #00AEEF; margin: 0;">Activité à définir</h2> </div>				
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 1.2.3 Réception et stockage c2					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur sèche c2					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<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)					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3					
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					