

JOURNAL DE BORD

Connaissances professionnelles Cuisinier-ère CFC Art32

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 ART32



Planification des semaines 2024-2025 v1

AITIJZ		ZUZ4-ZUZJ V I						
Sem. civiles	Dates	Evaluation	Allemand	Pratique	Divers			
33	12.08 au 16.08	Séance d'	information p	our les nouveaux	x étudiants			
34	19.08 au 23.08		G1		Rentrée officielle			
35	26.08 au 30.08		G2					
36	02.09 au 06.09		G1					
37	09.09 au 13.09				Semaine du goût			
38	lu 17.09 au 20.09		Cours	supprimés				
39	23.09 au 27.09		G2	Application n°1				
40	02.10 au 06.10	Evaluation n°1	G1					
41	07.10 au 11.10			Marinades				
42 - 43		Vacar	nces Automne					
44	28.10 au 01.11		G2	Application n°2				
45	04.11 au 08.11	Evaluation n°2	G1					
46	11.11 au 15.11							
47	18.11 au 22.11		G2	Application n°3				
48	25.11 au 29.11	Evaluation n°3	G1					
49	02.12 au 06.12							
50	09.12 au 13.12		G2	Application n°4				
51	16.12 au 20.12	Evaluation n°4	Pas d'allemand					
52 - 1		Vac	ances Noël					
2	06.01 au 10.01							
3	13.01 au 17.01		G1	Application n°5	Fin 1er semestre			
4	20.02 au 24.01	Evaluation n°5	G2					
5	27.01 au 31.01							
6	03.02 au 07.02		G1	Application n°6				
7	10.02 au 14.02	Evaluation n°6	G2					
8		Vac	ances Hiver					
9	24.02 au 28.02							
10	03.03 au 07.03		G1	Application n°7				
11	10.03 au 14.03	Evaluation n°7	G2					
12	17.03 au 21.03							
13	24.03 au 28.03		G1	Application n°8				
14	31.03 au 04.04	Evaluation n°8	G2					
15	07.04 au 11.04		G1					
16 - 17		Vaca	nces Pâques					
18	28.04 au 02.05		G2					
19	05.05 au 09.05		G1					
20	12.05 au 16.05		G2					
21	19.05 au 23.05	Procédure qualifcation écrite						
22	26.05 au 28.05 je-ve	Cours supprimés						
23	02.06 au 06.06	Procédure qualification allemand						
24	lu 10.06 au 13.06	Cours supprimés						
25	16.06 au 20.06	Cours supprimés						
26	23.06 au 27.06		Cours	supprimés				

D	ate:			
_	alo.			

ECG		Devo	irs	Notes	S
Accueil et présentation en clas	sse				
Explication du matériel et f					
de l'année, règlement, visite de Test d'entrée	e l'ecole				
Dian de formet	ion Troyoil offectué en class	e Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Plan de format Processus 1	ion Travail effectué en class	se Pauli	S. Cours	Guide	LMC*
Achat	Accueil général par la direction, photos				
	Achat du matériel				
Processus 2)				
Stockage des marc					
Processus 3	3				
Préparation					
Processus 4	4				
Cuisson					
0					
Processus 5	5				
Vente					
Sujets connex	(es				
Langue étrang	ère				
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,					
		((-))			
kemarques (apprenti	/e), maître d'apprentissage, représen	tant legal, e	nseignan	τ)	

D	ate:			

Administratif		Devoirs		oirs	Notes	
Accueil et présentation en classe						
Explication du matériel et fonctionnement						
de l'année, règlement, visite de l'école Test d'entrée						
Dian de formation	Trovoil offectué en elece	e Pa	:	S. cours	Guide	LIMO
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pai	uII	S. Cours	Guide	LMC*
Achat	Achat / Contrôle / Stockage	10	7	1 à 2	4, 5	
	Méthode de culture Généralités légumes	13 137 à		10 11 à 14		
ш	Légumes	137 a		15 à 39	4, 5	
Processus 2						
	Légumes	139 à	154	15 à 39		
	Locaux de stockage	26 à	28	3 à 4	2	
	Activités de contrôle	10	7	5 à 7	3	
	Contrôle de la qualité des végétaux Gestion des végétaux			8 9		
	Occident des vegetaux			J		
Processus 3						
Préparation	Légumes Mise en place	1 39 à		15 à 39 153	2.4	
	Découpes de légumes	321 à		154 à 155	2, 4 3	
-	Aromates	32	23	156 à 157	3	
Processus 4	Généralités mets de légumes	37	' 4	197		
Cuisson	Technique de chaleur humide : blanch			203 à 211	4	5
_	bouillir, étuver, braiser, étuver, glacer, va	-		175 à 178	4	8, 9
	<u>Technique de chaleur sèche :</u> griller gratiner, frire, sauter (finition)	381 à	383	198 à 202 165 (2ème)	4 4	6, 9
	Préparation et cuisson des légumes			178 à 180	3	
Processus 5 Vente						
Vente						
Sujets connexes						
	Processus pour le métier de cuisinier			311	5	1
	Tenue du cuisinier	50	0	312		
	Arrondis Transformations d'unités			362 à 365 366 à 369		
Langue étrangère	Transformations a unites			300 a 303		
, ,	Begrüssung, Präsentation des Lernprog					
	Kursunterlagen und Prüfungsanforderun	gen				
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant léga	al, e	nseignan	t)	1

D	ate:			

	ECG		Devo	irs	Notes	
	Plan de formation	Travail effectué en classe	e Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Processus 1	4			_	
	Achat	Oeufs	117 à 118	40 à 45	3	
		1				
		l .				
	Dragogue 2					
Stc	Processus 2 ockage des marchandises	Opufs	117 à 118	40 à 45	3	
310	ckage des marchandises	Geurs	117 4 110	40 a 43	J	
		A.				
ш		4				
	Processus 3					
	Préparation	Oeufs	117 à 118	40 à 45	3	
	·	Préparation et cuisson des œufs		180	3	
ш						
П						
ш		Mets aux œufs	365 à 368	212 à 219	4	
	Processus 4	Potages généralités	347	187		
	Cuisson	Crèmes et purées de légumes	350	188 à 189	4	5
		Potages aux légumes taillés et nationaux	351, 354 330	190 à 192 182	4	6
		Fonds généralités Fonds avec ing. blanchis : bouillon	330	182 183 à 184	4	6 4
П		Fonds avec ing. étuvés : fond de légumes, pois		185 à 186	141 à 142 (2ème)	
		Fonds avec ing. rôtis : fond brun	330 à 332	138 à 140, 2ème		
	Processus 5	Présentation attrayante "potages"	_	259	4	
	Vente	Présentation attrayante : l'assiette		255 256	3 4	
		<u>Présentation attrayante</u> : les couleurs <u>Présentation attrayante</u> : texture, point a	attrad	256 257	4	
ш		Présentation attrayante : garnitures	11114	258	4	
	Sujets connexes					
		Alimentation saine et hygiène de vie	50	269 à 275	5	
Ш		Hygiène personnelle, de production et d'entreprise	50 à 51	313 à 315		
П		Prévention des accidents de travail	54 à 55	316 à 321		
		Arrondis		362 à 365		
	Langua átrongàra	Transformations d'unités		366 à 369		
	Langue étrangère	Sich vorstellen 1				
		A				
Dom.	arques (apprentile) maître	 d'apprentissage, représenta	ant lógal o	neoianan	.	
Keilia	irques (apprenti/e), maitre	u apprentissage, representa	ant legal, e	iiseigiiaii	t)	

D	ate:			

	ECG			Devo	oirs	Notes	6
	Diam de Ce		T				
	Plan de fo		Travail effectué en class	e Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Proces Acha		<u>Produits laitiers :</u> laits, produits acidulé crèmes, beurres, fromages	s, 108 à 114	46 à 74	3	
Sto	Proces	sus 2 marchandises	Produits laitiers : laits, produits acidulé	s. 108 à 114	46 à 74	3	
	onage aco	mar onanaiscs	crèmes, beurres, fromages	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		Ü	
Ц							
	Proces Prépara		Produits laitiers : laits, produits acidulé	s. 108 à 114	46 à 74	3	
	Prepara	luon	crèmes, beurres, fromages	s, 100 a 114	40 a 74	3	
Ц			Salades	464 à 467	158 à 162	3	
	Proces						_
	Cuis	sson	Sauces à salade Mets au fromage	344 à 345 369 à 372		4	7 15
	Proces						
	Vei	nte					
	Sujets co	nnexes	Vitamines et sels minéraux Organisation d'un établissement	77 à 80	276 à 289 326	3,6	
			Fonctions et tâches des titulaires de pos		327 à 328	5	
			Déontologie du cuisinier	18	329 à 330	6	
Ш			Dangers, causes et mesures de protecti ABC premiers secours	on 54 55	322 à 323 324 à 325	6	
П			Adapter une recette	33	370 à 371		
_			Coût des marchandises		372 à 375		
	Langue ét	trangère	Sich vorstellen 2				
			_				
Rema	arques (app	renti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal, e	nseig <u>na</u> n	t)	

Semaine 37 1 er semestre

Date:								

ECG		Devo	irs	Notes	S		
Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	S. cours	Guide	LMC*		
Processus 1 Achat	Pain Produits de développement Pommes de terre	130 à 131 131 à 132 155 à 156	80 à 83 84 à 86 75 à 79	3			
Processus 2 Stockage des marchandise	Pain Produits de développement Pommes de terre	130 à 131 131 à 132 155 à 156	80 à 83 84 à 86 75 à 79	3			
Processus 3 Préparation	Pain Mets et découpes pommes de terre Blanchir à l'eau chaude Blanchir à l'huile	130 à 131 385 à 386 387 392	80 à 83 226 à 227 228 229	3 3			
Processus 4 Cuisson	Technique de chaleur humide : vapeur, bouillir, braiser Technique de chaleur sèche : frire, sauter, au four, rissoler	377, 387 393 390 à 389	230 à 232 164 (2ème) 233 à 238 163 (2ème)		9		
Processus 5 Vente							
Sujets connexes	Eau Kcal, Kj, BMI Subst. Bio-actives	76 67 à 68 82	290 à 296 301 297 à 300	3			
	Adapter une recette		370 à 371				
Langue étrangère	Coût des marchandises Sich verabschieden 1	rant lágal, a	372 à 375	•			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant) Evaluation n°1							

Semaine 38 férié

D	ate:		
$\boldsymbol{\smile}$	ato.		

	ECG				Devo	irs	Notes	3
	Dlan da fa		Trovoil effectué en elece		Pauli	C agura	Guide	1.04
	Plan de fo Proces	sus 1	Travail effectué en class	e	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Acha	at						
Ш								
П								
St.	Proces	marchandises						
31	ockage des	iliai Cilailuises						
П								
	Proces	ssus 3						
	Prépara	ition						
Ш								
	Proces	sus 4						
	Cuis	sson						
Ш								
	Proces							
	Ve	nte						
П								
_	0							
	Sujets co	onnexes						
Ш								
	Langue é	trangère						
	<u> </u>							
Rem	arques (app	renti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant l	égal, e	nseignan	t)	
		Lundi	i du Jeûne - Férié (pas	les	cours	s)		
			-					

	ECG							Devo	irs	Notes	3
	Plan de fo		7	Trava	il effectué en	class	e	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Proces Acha				ses habits do						
	Proces Proces Cuis	sus 3 tion		B P B E P Já	lédaillons de eurre aux tro ommes châ ouquetière do ntrecôte dou ommes allur ardinère de ouillon (en d	ois p teau de lé uble mett légu	gun grill es mes	res, écl nes ée béa		-	e
	Sujets co	nneyes					1				
000	Oujets (C	THICKES									
	Langue é	trangère									
					vom praktischen Koc						
Rem	arques (app	renti/e), maître	d'a	apprer	ntissage, repr	ésen	tant	légal, e	nseignan	t)	

D	ate:		
$\boldsymbol{\smile}$	ato.		

ECG		Devo	irs	Note	s
_					
Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1	Travair cricotae eri olass		0.0000		Linio
Achat	Céréales	122 à 123	87 à 91		
	Produits céréaliers et amidon	126 à 128	92 à 97 102 à 105	3	
Ш	Pâtes alimentaires	129	102 a 105		
Processus 2					
Stockage des marchandises	Céréales	122 à 123	87 à 91	4	
	Produits céréaliers et amidon Pâtes alimentaires	126 à 128 129	92 à 97 102 à 105	3	
Ш	Pates alimentaires	129	102 a 105		
Processus 3					
Préparation	Céréales	122 à 123	87 à 91	4	
	Produits céréaliers et amidon	126 à 128	92 à 97	3	
	Pâtes alimentaires	129	102 à 105		
Processus 4					
Cuisson	Céréales		87 à 91	5	14
_	Potages aux céréales	353	193 à 194	4	6
	Mets de céréales, généralités	397 401	239 240 à 241		14
	Mets de semoule de maïs Mets de pâtes alimentaires	397 à 399	240 a 241 242 à 246		
-					
Processus 5					
Vente					
Sujets connexes					
_	Besoin, bilan, métabolisme		302 à 305	6	
	Ecologie Matériaux	58 à 59 31 à 32	331 à 332 333 à 335		
	INGCOLOUX	31832	000 a 000		
	Régles de trois / Pourcentages		376 à 388		
Langua átrangàra	PB/PN/D		389 à 396		
Langue étrangère	Sich verabschieden 2				
Remarques (apprenti/e), maître	d'annrentissage représent	tant légal lo	negianan	+1	
name (apprende), maine	a apprentissage, represen	wiit iegai, e	nseignan	<u>')</u>	

Date:

	ECG				Devo	irs	Notes	5
	Plan de foi		Travail effectué en class	е	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Process Achai		Riz Légumineuses Germes et pousses		124 à 125 133 à 135 136	98 à 101 106 à 111 112 à 113	3	
Sto	Process ockage des r	sus 2 narchandises	Riz Légumineuses Germes et pousses		124 à 125 133 à 135 136	98 à 101 106 à 111 112 à 113	3 3 3	
	Process Préparat		Mets de riz Mets de céréales complètes Mets de non-graminées Potages aux légumineuses Salade de légumes cuits et légumineuse Préparer les marinades APP N°2		402 à 404 405 406 352 466	247 à 251 252 à 253 254 195 à 196 162	4 4 4 4	14 6 6 8
	Process Cuiss	son						
	Process Ven	te						
	Sujets cor	nnexes	Hydrates de carbone Batterie de cuisine Batterie de cuisine (fond de casseroles)		68 à 69 33 34	306 à 309 336 à 337 338	3	
	Langua át	rongòro	Régles de trois / Pourcentages PB / PN / D			376 à 388 389 à 396		
	Langue éti		Ernährung 1					
Rema	arques (appr	enti/e), maître	d'apprentissage, représent Evaluation n°2	tant	légal, e	nseignan	t)	

ECG		Devo	oirs	Notes	5
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Achat	1				
	Prendre ses habits de cuis	sine			
	APPLICATION PRATIQUE	N°2			
Processus 2 Stockage des marchandises		•			
	Salade simple				

Processus 3	Bœuf braisé bo	urguignon	ine		
Préparation Préparation	Pommes purée				
	Carottes Vichy				
Processus 4	Potage cultivate	eur			
Cuisson	***				
	Sauté de bœuf	au vinaigr	e balsan	nique	
	Pommes mous	seline			
Processus 5 Vente	Carottes glacée	es (tournée	es)		
Sujets connexes	<u> </u>				
lō					
lā —					
Langue étrangère					
	Wortschatz vom praktischen Kochen*				
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal, e	nseignan	t)	-

Date:		
Date.		

	ECG			Devo	oirs	Note	S
	Diam da fa	4!	Tanadi affantu i an alam	a I Davill	0	Outda	1
	Plan de fo Proces		Travail effectué en class	e Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Acha		Fruits et produits à base de fruits	161 à 176	114 à 137	3	
	Aciic	4.	Produits fruitiers	177	137 à 140	Ü	
П							
Ш							
	D	0					
C+	Proces			464 2 476	444 2 427		
310	ockage des	marchandises	Fruits et produits à base de fruits Produits fruitiers	161 à 176 177	114 à 137 137 à 140		
П							
	Proces		F. N. A A. B. S. C. C. C.		44.5		
	Prépara	ition	Fruits et produits à base de fruits Produits fruitiers	161 à 176 177	114 à 137 137 à 140		
П			Entremets glacés, généralités	545	165 à 166	4	18 à 21
_			Glaces turbinées, sorbets et granités	545 à 547			
			Glaces au PACOJET	548	171	4	18 à 21
			Savarin	497	172	4	18 à 21
	Proces						
	Cuis	sson	Sauces et coulis pour les entremets	521	173 à 174		
П							
ш							
П							
	Sujets co	nnexes					
ш							
	Sujets co	nnexes	Accessoires de cuisine : couteaux, outi	ils, 35 à 38	339 à 347		
	,		ustensiles, vaisselle de dressage, systèn				
			GN				
			Machines de cuisine et de nettoyage	39	348		
Ш							
П			Poids brut, net, déchets		397 à 402		
ш			Pourcentages successifs / Révisions n°1 et	n°2	403 à 408		
	Langue é	<u>trangère</u>					
			Ernährung 2				
Ш							
Rem	arques (app	renti/e), maître	ı d'apprentissage, représent	tant légal, e	nseignan	t)	1
	. (-1-1-	,,	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	J., .	<u> </u>	•	

D	ate:			

	ECG			Devo	oirs	Notes	3
	Plan de fo		Travail effectué en class	e Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Process Acha	1	Sucres et produits sucrants Edulcorants Miels	178 à 179 179 à 180 180			
Sto	Process ockage des r	sus 2 marchandises	Sucres et produits sucrants Edulcorants Miels	178 à 179 179 à 180 180			
	Process Préparat	ion	Sucres et produits sucrants Edulcorants Miels	178 à 179 179 à 180 180			
	Process Cuis		Consommés et bouillons de viande	347 à 348	143 à 145 (2ème)	4	6
	Sujets co						
	Sujets co	nnexes	Appareils de cuisson Chaleur dans la cuisine et induction Nettoyages Energie: particularité, emploi, mesure d'économie Poids brut, net, déchets Pourcentages successifs / Révisions n°1 et	58	349 à 353 354 à 355 358 à 361 257 à 258 (2ème 356 à 357 397 à 402 403 à 408	5	
Rema	Langue ét		Hygiene 1 d'apprentissage, représent			t)	
	4400 (a p pi	eo,, maile	Evaluation n°3	iogai, o	oo.g.iuii	•,	

Date		
\mathbf{p}		

ECG		Devo	oirs	Notes	S
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	Se Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Achat					
	Prendre ses habits de cuis	sine			
	APPLICATION PRATIQUE	N°3			
Processus 2 Stockage des marchandises	<u> </u>	· ·			•
			••		
	Consommé dou royale, billes de		nitures : (diabiotins,	
Processus 3 Préparation	***				
	Fricassée de ve	au aux co	rnes d'al	ondances	3
	Tagliatelles mai	son			
Processus 4	Petits pois à la f	rançaise			
Cuisson					
	Blanquette de v	eau avec p	paille de	légumes	
Ш	Riz créole				
Processus 5 Vente	Purée de petits	pois			
	IJ				
Sujets connexes					
Langue étrangère					
	Wortschatz vom praktischen Kochen*				
	diamana di manana di	4			
Remarques (apprenti/e), maître	a apprentissage, represen	tant legal, e	enseignan	τ)	

- 1		
Date:		

	ECG			Devo	oirs	Notes	8
	Plan de fo		Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Proces Acha		Généralités viandes de boucherie : ordonnances, provenances, élevages, traçabilité, labels, tissus conjonctifs, valeu nutritives, qualité, maturation Bœuf	222 à 223 irs 229 à 235	1 à 5 11 à 21	3	
ш							
Sto	Proces ockage des	sus 2 marchandises	Généralités viandes de boucherie : conditions et contrôle de livraison, stocka congélation, sous-vide et déconditionnem gestion des restes Beurres composés	-	5 à 10 127 à 128	3	
	Proces Prépara		Sauces au beurre Sauces brunes Sauces blanches	339 334 à 335 337	148 à 150 151 à 154 155 à 157	4 4 4	7 7 7
	Proces	sus 4	Technique de chaleur sèche : sauter,	430 à 437	166 à 175	4	8, 11
	Cuis	sson	griller, rôtir, poêler, cuire au four, sauter (enrobé sauter (avec sauce)		197 à 199 (3ème) 200 à 201 (3ème)	4	7 12
	Proces Ver	nte					
			Révisions de 1ère année, pourcentage Pertes à la cuisson, poids brut au poid Poids net au poids brut, pertes succes	ls ne	265 à 267 267 à 270 271 à 274		
Rema	Langue é		Hygiene 2 d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)	

D - 4		
Date:		

	ECG			Devo	irs	Notes	3
	Plan de fo	rmation	Travail effectué en classe	e Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Proces						
	Acha		Veau	223 à 228	21 à 27		
			Porc	236 à 240	28 à 32		
			Agneau	241 à 243	33 à 38		
ш							
	Proces	sus 2					
Sto		marchandises					
Ш							
	Proces	sus 3					
	Prépara		Marinades	324	129 à 130		
	riopara						
Ш							
	Proces	0110 1	Technique de chaleur humide : braiser,	400 \ 440	>		40
	Cuis		étuver (viande blanche et rouge), bouillir,		176 à 187 62 à 63 (3ème)	4	10 10
	Ouis	13011	glacer, pocher (viande et volaille)		101 à 102 (3ème)	7	10
П						4	10
					131 à 133	3	11, 12
Ш			Liaisons	229	89 (3ème)	10	
	Proces	0110 F		324 à 325			
	Vei						
	Vei						
П							
	Sujets co	nnexes				_	
			Lipides Brotéines	71 à 73	214 à 220	3	
Ш			Protéines	74 à 75	221 à 225	3	
П							
ш			Révisions de 1ère année, pourcentage		265 à 267		
			Pertes à la cuisson, poids brut au poid	ls ne	267 à 270		
			Poids net au poids brut, pertes succes	sifs	271 à 274		
	Langue ét	rangere	Arbeitaeicherheit 1				
			Arbeitssicherheit 1				
П							
Rem	arques (app	renti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant lé gal, e	nseignan	t)	
			Evaluation n°4				
			Evaluation ii 4				

ECG				Devo	oirs	Note	S
Plan de formation	Travai	il effectué en class		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1	IIavai	ii enectue en ciass	,	Fauii	3. cours	Guide	LIVIC
Achat	1						
	Prendre	ses habits de cuis	sine				
	APPLICA	ATION PRATIQUE	N°4				
Processus 2					<u>I</u>		I
Stockage des marchandises							
	11						
	ıl .	Rack d'agneau	ırôt	i à la p	rovençal	le	
Processus 3	il .	Gratin dauphin	ois				
Préparation	11	Choux de Brux	elle	s saute	és aux m	narrons	
	H .						
	 	Cou de porc gla	acé	munic	hoise		
Processus 4	1	Pommes savoy					
Cuisson	11	Chou blanc bra					
	il .	Criou biaric bra	ais c				
	Н	Demi-glace (er		mmun)		
D	11	Bomi glaco (or		mman	,		
Processus 5 Vente	11						
	н						
Cuiata composes	<u>ب</u>				ı	Г	ī
Sujets connexes	1						
	1						
Langue étrangère							
	Wortschatz	vom praktischen Kochen*					
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprer	ntissage, représen	tant	légal, e	 enseignan	t)	
		- · ·			-		

Date:		
<i>-</i> 4.0.		

ECG		Devo	irs	Notes	S
Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Produits carnés	250 à 251	48 à 53		
	Charcuteries Abats	252 249	54 à 60 43 à 47		
	, is a second of the second of	240	40 u 41		
Processus 2	1				
Stockage des marchandises	Produits carnés Charcuteries	250 à 251 252	48 à 53 54 à 60	3 3	
	Abats	252	54 a 60 43 à 47	3	
				_	
Processus 3					
Préparation					
Processus 4					
Cuisson	1				
_					
-					
Processus 5					
Vente	1				
Sujets connexes					
	Alimentation durable		259 à 261	5	
	Métabolisme, organes de la digestion	84 à 85	226 à 228		
				3	
	Coût des marchandises		275 à 279		
	Révisions calcul		280 à 281		
	Calcul des coûts		282 à 284		
Langue étrangère	Arbeitssicherheit 2				
	ALDGROSICHERIER Z				
Demonstration and the	dlan mantia a cara manufacia	land lánal -		41	
Remarques (apprenti/e), maître	a apprentissage, represent	tant legal, e	nseignan	τ)	
	Pas d'allemand				
	. ao a anomana				

Date:

ECG		Dev	oirs	Notes	S
Dlan de formation	Trovoil offectué en elece	e Pauli	I C aquiro	Cuido	LIMO
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Achat	Autres viandes de boucherie	245	39 à 42		
	Volailles	253 à 25			
-					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Autres viandes de boucherie Volailles	245	39 à 42	3	
	Volaliles	253 à 25	61 à 70	3	
4					
D*************************************					
Processus 3 Préparation	Pâte à choux salée	501	162		
reparation	Pâte à choux sucrée	501 à 50			
Processus 4					
Cuisson	1				
Dragogue F					
Processus 5 Vente	4				
Vente					
Suiota connovas	F	00 2 00	000 + 000		
Sujets connexes	Enzymes Hormones	82 à 83 83	229 à 230 231 à 232		
	Alimentation et digestion	91 à 92	233 à 234	5	
	Plan de travail		262		
	Coût des marchandises		275 à 279		
	Révisions calcul		280 à 281		
	Calcul des coûts		282 à 284		
Langue étrangère	Arbeitssicherheit 3				
	, a bollogione mell o				
Remarques (apprenti/e), maître	d'annrentissage renrésen	tant légal	 enseignan	l nt)	
Transportation (apprendict), matte	a approntiouage, represent	tant legal,	o.iooigiiaii	••,	
	Evaluation n°5				
1					

Date		
\mathbf{p}		

ECG				Devoirs		Notes			
	Dian de fe	rmation	Trovoil o	ffootuá on ologo		Pouli	S cours	Guido	I MC*
	Plan de fo Proces		<u> </u>	ffectué en class	е	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Acha								
			Prendre se	es habits de cuis	sine				
			APPLICAT	ION PRATIQUE	N°5				
	Proces	eue ?							
Sto		marchandises							
П									
				Poulet poêlé	fore	estière			
	Processus 3 Préparation			Pommes dauphine					
				Sauté d'artic	-				
<u> </u>					iiaa				
			>						
	Proces			Magret de ca	anar	d en p	âte à bri	ck	
	Cuisson		Chips de manioc						
				Pois mange-	tout	, shiita	kes		
				J					
	Proces	sus 5							
	Vei								
П									
	0		<u> </u>		ı				ī
	Sujets co	nnexes							
П									
_	Langua ó	trangàra							
	Langue ét	ıranyere	Wortschatz vom	praktischen Kochen*					
Rema	arques (app	renti/e), maître	d'apprentis	ssage, représen	tant	légal, e	nseignan	t)]
	-			-			_		

- 1		
Date:		

	ECG			Devo	irs	Notes	S
	Plan de fo	rmation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Proces	sus 1					
	Acha	nt	Poisson	199 à 214	71 à 77		
П					78 à 84 85 à 91		
ш			Caviar	200	92 à 94		
		_					
01	Proces		5 .	400 \ 044	-4 >		
Sto	ockage des	marchandises	Poisson	196 à 214	71 à 77 78 à 84	3	
П					85 à 91	Ü	
			Caviar	200	92 à 94		
	Proces	ene 3					
	Prépara		Poisson	196 à 214	71 à 77		
					78 à 84		
					85 à 91		
			Caviar Farces	200 327	92 à 94 136 à 137		
ш			laices	321	130 a 137		
	Proces						
	Cuis	son	Technique de chaleur humide : pocher,	414 à 418	188 à 196	4	13
П			étuver (coquillages), braiser, cuire à la vapeur				
	D	<u>-</u>					
	Proces Ve		Cuisine froide	459 à 460	134 à 135	4	
	VE	iile	Cuisine noide	439 a 400	154 a 155	4	
	0						
	Sujets co	nnexes	Formes de végétarismes	87 à 90	235 à 240	3	
П			Cuisine méditerranéenne, alimentation		200 3 240	3	
			sportifs, alimentation des aînés			3	
			Coût de liéneurie		205 2 200		
			Coût de l'énergie Calculer un poids brut pour une comma	and	285 à 288 289		
			Calcul des pertes		290		
	Langue é	trangère					
			Einkauf 1				
П							
Rem	arques (app	renti/e), maître	d'apprentissage, représenta	ant légal, e	nseignan	t)	

D	ate:		
$\boldsymbol{\smile}$	ato.		

ECG				Devo	irs	Notes	
	Plan de fo		Travail effectué en class	e Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Process						
	Acha	t	<u>Fruits de mer :</u> crustacés, mollusques, échinodermes	214 à 222	95 à 114		
Ш							
	Process						
Sto	ockage des r	marchandises	<u>Fruits de mer :</u> crustacés, mollusques, échinodermes	214 à 222	95 à 114	3	
П			ecimodernies				
Ш							
	Process	sus 3					
	Préparat	tion	Fruits de mer : crustacés, mollusques,	214 à 222	95 à 114		
П			échinodermes				
_							
	Process	sus 4					
	Cuis		Technique de chaleur sèche : sauter,	419 à 423	197 à 202	4	13
П			griller, cuire au four, sauter (crustacés)				
Ш							
	Process	sus 5					
	Ven	nte					
П							
_	0.1.1						
	Sujets co	nnexes	Alimentation incorrecte et régimes alimentai intolérance au gluten, diabète, santé des	res : 90 à 98	241 à 255 256	3 3	
			dents, cholestérol, amaigrissant, cardio-				
			vasculaire, ostéoporose, aliment. et cancer				
Ц			Coût de l'énergie		285 à 288		
			Calculer un poids brut pour une comn	nand	289		
	Langue ét	rangère	Calcul des pertes		290		
	Langae et	- Ingoio	Einkauf 2				
1							
Rem	arques (appi	renti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)	
			Evaluation n°6				

Date:		
Date.		

ECG			Devoirs		Notes		
Plan de formation Processus 1	Trav	vail effectué en class	e e	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Achat	1						
	Drond	lre ses habits de cuis	sino				
	APPL	ICATION PRATIQUE	N°6				
Processus 2 Stockage des marchandises	\mathbf{h}						
	ш						
	11	Filet de truite	pod	ché boi	nne femr	me	
	Н.	Pommes natu					
Processus 3					. ,		
Préparation		Feuilles d'épi	naro	as a re	tuvee		
	11						
	\	Filet de Saint	-Pie	erre à la	a vapeur	•	
Processus 4	- 1	Sauce au cav	/iar	de sau	ımon		
Cuisson	11	Roulade de n	naïs	aux é	pinards		
п	ш						
	11			/			
Ш	11	Fond de pois	son	(en co	mmun)		
Processus 5 Vente	41						
Vente							
	V						
Sujets connexes							
Langue étrangère	\\/artach	ote vom proktiochen Kochen*					
	VVOITSCH	atz vom praktischen Kochen*					
Remarques (apprenti/e), maître	d'app	rentissage, représen	tant	légal, e	nseignan	t)	

D	ate:			
_	alo.			

	ECG			Devo	oirs	Notes	6
	Plan de fo	rmation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Proces		Travair onoctae on olacce		01 00 011 0		20
	Acha	t	Huiles Graisses et margarines	119 à 121 121	115 à 125		
Sto	Proces ockage des	sus 2 marchandises	Huiles Graisses et margarines	119 à 121 121	115 à 125	3	
_	Proces	sus 3					
	Prépara		Huiles Graisses et margarines	119 à 121 121	115 à 125		
	Proces	eue A					
	Cuis		Crèmes de viande, poisson, crustacé Sauces spéciales chaudes Sauces tomates Coulis Matières grasses de friture	340 346 340 à 341	146 à 147 160 à 161 90 à 91 (3ème) 92 à 93 (3ème) 126	4	6
	Proces Ver						
	Sujets co	nnexes	Fonctionnement des installations frigorifiqu	ues 27 à 28	263 à 264		
_	1 22 200 2		Révisions Notions des coûts d'une entreprise n°1 et n°2		291 à 295 302 à 305 (3ème)		
	Langue é	ırangere	Warenannahme und Lagerung 1				
Dom	arallos /ars	rontilo) maîtro	d'annronticeago ronrécente	nt lógal a	neoianan	4\	
Kem	arques (app	renu/ej, maitre	d'apprentissage, représenta	ını iegai, e	nseignan	<u>u</u>	

D	ate:		
$\boldsymbol{\smile}$	ato.		

ECG	ECG Devoirs		Notes		
Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1 Achat	Gibiers à poils Gibiers à plumes Spécialités et animaux exotiques	257 à 260 261	1 à 3 4 à 9 10 à 15		
Processus 2 Stockage des marchandises	Gibiers à poils Gibiers à plumes Spécialités et animaux exotiques	257 à 260 261	1 à 3 4 à 9 10 à 15		
Processus 3 Préparation	Entremets "généralités" Entremets froids	479 525 à 535	97 142 à 157		
Processus 4 Cuisson	Civet	440	202 à 203		
Processus 5 Vente					
Sujets connexes	Structure de la législation Suisse sur les denrées alimentaires Ordonnance des mets Menus et carte de mets Révisions Notions des coûts d'une entreprise n°1 et n	229 à 277	221 à 227 261 à 268 271 à 275 291 à 295 302 à 305 (3ème)		
Langue étrangère	Warenannahme und Lagerung 2	tant lámal	neciana	* \	
Remarques (apprenti/e), maître	Evaluation n°7	iani legal, e	niseignan	ı,	

Date:			

	ECG					Devo	oirs	Notes	•
	Plan de fo		Travail	effectué en class	e	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Proces Acha			ses habits de cuis TION PRATIQUE					
	Drassa	0110 2							
	Proces Proces Cuis Proces Ver	sus 3 tion sus 4 son sus 5 nte		Filet de colin Deux sauces Pommes en r Assortiment de Salade de sai	à la neig le p isor	a mouta e oisson			
	Sujets co	nnexes							
	Langue ét	trangère							
				m praktischen Kochen*					
Rema	arques (app	renti/e), maître	d'appren	tissage, représen	tant	légal, e	nseignan	t)	

D	ate:		
$\boldsymbol{\smile}$	ato.		

ECG		Devo	irs	Notes	5
Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Champignons Epices	157 à 160 181 à 190	16 à 24 25 à 33	8	8
	Herbes aromatiques	181 à 190	23 à 38	3	
	Fleurs	181 à 190	39 à 40		
	Mélanges d'épices	191	41 à 42		
Processus 2	-				
Stockage des marchandises	Champignons	157 à 160	16 à 24	8	8
	Epices	181 à 190	25 à 33	3	
	Herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3	
	Fleurs Mélanges d'épices	181 à 190 191	39 à 40 41 à 42		
	ivicianges d'epices	191	41 4 4 2		
Processus 3					
Préparation	Champignons	157 à 160	16 à 24	8	8
	Epices Herbes aromatiques	181 à 190 181 à 190	25 à 33 33 à 38	3 3	
	Fleurs	181 à 190	39 à 40	3	
	Mélanges d'épices	191	41 à 42		
Processus 4 Cuisson	Por A	404 \ 400	400 \ 440		_
Cuisson	Pâtes au beurre sucrées Friandises et pralinés	491 à 493 559	108 à 110 189 à 196		5 7
	1				
Processus 5					
Vente	1				
Sujets connexes					
	Types et concepts d'entreprise	_	276 à 277		
	Carte et menu : dénominations classique et historique	#5	269 à 270		
	Notions des coûts d'une entreprise n° Calcul d'un prix de revient n°1 et n°2	3	306 à 307		
Langue étrangère	Calcul d'un prix de revient n°1 et n°2		308 à 309		
	Vorbereiten 1				
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	tant légal, e	nseignan	t)	I

D	ate:			

	ECG		Devo	irs	Notes	3
	Dian de formation	Trovoil offoctué en class	e Pauli	S. cours	Guide	I MC*
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pauli	S. Cours	Guide	LMC*
	Achat	Condiments : sel, vinaigre, moutarde,	191 à 194	43 à 55	3	
П		sauces				
		Convenience food	260	56 à 58		
Ш		Convenience food	269	50 a 56		
04	Processus 2		404 \ 404	40 \ 55	0	
510	ockage des marchandises	<u>Condiments :</u> sel, vinaigre, moutarde, sauces	191 à 194	43 à 55	3	
		Convenience food	269	56 à 58		
_	Processus 3					
	Préparation Préparation	Condiments : sel, vinaigre, moutarde,	191 à 194	43 à 55	3	
П		sauces				
		Convenience food	269	56 à 58		
Ш		Pâtes semi-liquide : à chou, à strudel, à frire, à crêpes, à blinis	501 à 504	116 à 121		
	Processus 4	, , ,				
	Cuisson	Tourtes, tartes et tranches Bases pâtisserie : meringages, masse à	552 à 557 511 à 515	180 à 188 132 à 141	3	21
		cornets et à gratiner, crèmes	500 > 544	450 > 470		40
		Entremets chauds	536 à 544	158 à 172		18
_	Drooperus 5					
	Processus 5 Vente					
Ц						
	Sujets connexes	Types de buffets Types de menus	284	280 à 281 278 à 279		
		Types de menus diététique		282		
П		Repas et menus Planification et processus	281 à 282	283 à 286 228 à 230		
		·				
Ш		Notions des coûts d'une entreprise n° Calcul d'un prix de revient n°1 et n°2	3	306 à 307 308 à 309		
	Langue étrangère	Vorbereiten 2				
_		VOIDEI BILBIT Z				
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)	
		Evaluation n°8				

	ECG					Devo	oirs	Notes	6
	Plan de fo	rmation	Trav	ail effectué en class	se	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Proces: Acha	sus 1							
	Aciia		.		. •				
				e ses habits de cui					
Ц			APPLI	CATION PRATIQUE	N°8				
Sto	Process ockage des i	sus 2 marchandises		Entremets di	iver	s			
				Crème renve	sée	au ca	ramel / T	arte	
				aux pommes					
	Process	sus 3		Crème bavar	oise	vanille	e, sauce	fraises	
	Prépara	tion		Chou à la crè	me				
				Flamri aux fra	ise	S			
			>						
	Proces: Cuis			Friandises d	iver	292			
П									
				Sablés					
ב	Dragos	oue F		Bretzels à la v	vani	lle			
	Proces: Ver			Milanais					
			J	Macarons à la	a no	ix de c	осо		
	Sujets co	nnexes							
	Langue ét	rangère							
			Wortschat	z vom praktischen Kochen*					
Rem	arques (app	renti/e), maître	d'appr	entissage, représen	tant	légal, e	nseignan	t)	

Date:			

	ECG			Devo	oirs	Notes	S
	Plan de fo		Travail effectué en class	e Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Proces Acha		Café	262	59 à 62	3	
	Aciic	46	Thé	262 à 264		3	
Ш							
	Proces						
Sto	ockage des	marchandises	Café	262	59 à 62	3	
			Thé	262 à 264	63 à 70	3	
Ш							
	Proces Prépara	sus 3	Café	262	59 à 62	3	
	Prepara	ition	Thé	262 à 264		3	
Ш							
	Proces	sus 4					
	Cuis	son	Entremets glacés	545 à 549	173 à 179	3	5, 8
			Mayonnaise	343	94 à 96		9, 21
Ш			Pâtes feuilletées	487 à 491		18	5, 21
	D						
	Proces	nte					
	¥ G	iito					
	Suioto co	nnovos	UACORtt		004 3 000		
	Sujets co	ппехез	HACCP, concept et exemple Micro-organismes	28 47 à 50	231 à 233 234 à 245	6 6	
			Organisation de l'établissement	22 à 25	253 à 256		
			Organisation de la cuisine		257 à 259		
Ш			Flux d'information Planification des menus	279 à 280	260 287 à 291	5	
П			Vente et service	299	292 à 293	5	
			Révisions n°1 à n°5		310 à 318		
	Langue é	trangere	Zubereiten 2				
			Zubereiten Z				
Dom	argues (ann	ronti/o\ maîtro	d'annronticeago ronrécon	tant légal s	neoignan	+1	<u> </u>
IZGIII	arques (app	neminej, maitre	d'apprentissage, représent	iani iegai, e	nseignan	Ŋ	

D	ate:			

	ECG			Devo	irs	Note	es
	Plan de forn	nation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Processu	is 1		004 \ 005	74 \ 00	0	
	Achat		Cacao, chocolat Produits semi-finis de pâtisserie	264 à 265 266 à 267	71 à 82 83 à 88	3 3	18, 19, 20
П			·				
Ш							
	Processu	ıs 2					
Sto	ockage des ma		Cacao, chocolat	264 à 265	71 à 82	3	
			Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	83 à 88	3	18, 19, 20
ш							
П							
1							
	Processu						
	Préparation	on	Utilisation du chocolat Produits semi-finis de pâtisserie	484 à 485 266 à 267	98 à 100 83 à 88	3 3	18, 19, 20
П			Additifs alimentaires	195	208 à 212		10, 10, 20
			Appareils à biscuit et au beurre	505 à 511	122 à 131	3	18
			Pâtes levées sucrées et tourées	494 à 499	111 à 114		18
	Processu	ıs 1	Pâtes à pain et à pizza	500	115		1
	Cuisso						
Ш							
П							
	Processu Vente						
	vente	5	Substances nocives	98 à 101	214 à 220		
	Suiota con	20400	Différents tones de somis-	200	004 2 005		
	Sujets conr	ICXCO	Différents types de service Déroulement du service	290 290	294 à 295 296 à 297		
			Modes de vente	291	298		
			Dressage, présentation , travail devant l'h	oôte 291	299 à 301		
Ш	е		Protection incendie, types de feux Allergies et intolérances alimentaires		246 à 248 212 à 213		
			Possibilités de perfectionnement	18 à 19	249 à 252		
			Révisions n°1 à n°5		310 à 318		
	Langue étra	ingère	Vorkouf				
			Verkauf				
Dom	Oralioo /opp	nti/o\ moît	d'annyantiages rengées :	ont lógal a	noolene	4\	
ĸem	arques (appre	iiu/e), maitre	d'apprentissage, représent	anı iegal, e	ııseıgnan	L)	

Date:		
Date.		

_	`			
7	ème	2 6	നമ	`trc
_		2 202	11163	ס נו כ

	ECG				Devo	oirs	Notes	6
	Plan de fo Proces	ormation	Travail effectué en class	e	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Acha							
Ы								
<u> </u>								
Ш								
	Proces							
Sto	ockage des	marchandises						
П								
	Dragon	2						
	Proces Prépara							
П								
			D / violence				- <u> </u>	
Ш			Révisions,	pr	.ebs	iratio	on a la	a
	Proces		procédure	d	a aı	ıalifi	cation	, T
	Cuis	sson	procedure	u	e qu	aaiiii	catioi	
	Proces	sells 5						
		nte						
П								
_	0 : 1							
	Sujets co	nnexes						
	Rr							
_								
	Langue é	trangere						
<u> </u>						_		
Kem	arques (app	renti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant	iegal, e	nseignan	τ)	

Date:		
Jaie.		
Jaic.		

	ECG				Devo	irs	Notes	3
	Plan de fo	ormation	Travail effectué en class	е	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Proces Acha							
	ACII	"						
	Proces	erie 7						
Sto		marchandises						
П								
_								
Ш								
	Proces							
	Prépara	ition						
П			Révisions,	nr	éna	ratio	nn à la	a
_		4		_	_			
	Proces Cuis	ssus 4	procédure	de	e qu	ıalifi	catior	۱
_			•					
Ш								
	Proces	sus 5						
	Ve	nte						
	Sujets co	nneves						
	Oujets CC	ПСЛСЭ						
П								
	Rr							
П								
	1 7	4						
	Langue é	trangere						
Rem	arques (app	renti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant	iėgal, e	nseignan	t)	

Date		
\mathbf{p}		

	ECG				Devo	irs	Notes	6
	Plan de fo	ormation	Travail effectué en class	e l	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Proces	sus 1						
	Acha	nt						
ш								
04	Proces							
510	ockage des	marchandises						
П								
_		•						
	Proces Prépara							
	i iepaia	ition						
						_		
			Révisions,	pr	épa	ratio	on à la	a 📗
	Drassa			_	_			
	Proces Cuis	ssus 4	procédure	de	e qu	ıalıtı	catior	1
_								
Ш								
	Proces	sus 5						
		nte						
П								
	Sujets co	nnexes						
_								
	Langue é	trangère						
Rem	arnijos (ann	renti/e) maîtro	d'apprentissage, représen	tant	lénal o	negianan	+ 1	
176111	ω γυσο (αμμ	nentinej, maitre	u appieimissaye, iepiesen	tarit	i o gai, e	nseignan	ι)	

Date:		
Date.		

_	`			
7	am	e se	mac	tr△
_	CILI	$\overline{}$	いしつ	uc

Notes
de LMC*
crite
•

Date:		
Dalt.		

	ECG				Devo	oirs	Notes	5
	Plan de fo	ormation	Travail effectué en class	e	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Proces	ssus 1	Travair orrottae orrotae					
	Acha	at						
П								
Ш								
	Proces	ssus 2						
Sto	ockage des	marchandises						
П								
	Proces	ssus 3						
	Prépara	ntion						
П								
			Lacasim				- 4 -	
	Proces	ssus 4	Les cours	5 5	ont	termii	nes	
		sson						
П								
Ш								
	Proces	ssus 5						
		nte						
П								
	Sujets co	onnexes						
ш								
	Langue é	trangère						
П								
		mandila) mandila	allam muamtica cana array (14 0: 5 1		41	
Kem	arques (app	orenti/e), maitre	d'apprentissage, représen	tant	iegal, e	nseignan	τ)	

Date		
$\boldsymbol{\nu}$ a $\boldsymbol{\omega}$		

	ECG				Devo	oirs	Notes	5
	Plan de fo	ormation	Travail effectué en class	e	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
	Proces Acha							
П								
_	Draces	2010 0						
Sto	Proces ockage des	marchandises						
_	Proces	sus 3						
	Prépara							
			Procédure de qualification					
							ation	
	Proces				man			
_	Cuis	sson	Les cours	SS	ont	termi	nés	
	Proces	ssus 5 nte						
	Ve	iite						
ב	0 : 1							
	Sujets co	onnexes						
Ц								
	Langue é	trangère						
LJ Rom	arauge (ann	renti/e) maître	d'apprentissage, représen	tant	lénal o	negianan	+1	
1761116	αι γυσο (αμμ	nenuej, maine	a apprentissaye, teptesett	taiit	iegai, e	nocigiiali	•)	