



école
professionnelle
montreux

JOURNAL DE BORD

Connaissances professionnelles Employé-e en cuisine AFP 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

EC 2e



Planification des semaines 2024-2025 v1

Sem. civiles	Dates	Evaluation		Pratique	Divers
34	19.08 au 23.08				Rentrée officielle
35	26.08 au 30.08				
36	02.09 au 06.09				
37	09.09 au 13.09				Semaine du goût
38	lu 17.09 au 20.09				
39	23.09 au 27.09				
40	02.10 au 06.10	Evaluation n°1			Sem. rattrapage
41	07.10 au 11.10				
42 - 43	Vacances Automne				
44	28.10 au 01.11				
45	04.11 au 08.11				Sem. rattrapage
46	11.11 au 15.11				
47	18.11 au 22.11	Evaluation n°2			
48	25.11 au 29.11				
49	02.12 au 06.12				
50	09.12 au 13.12				Sem. rattrapage
51	16.12 au 20.12			Remise des dossiers pratique	
52 - 1	Vacances Noël				
02	06.01 au 10.01	Evaluation n°3			
03	13.01 au 17.01				Sem. rattrapage
04	20.02 au 24.01			Dossiers pratique retour	
05	27.01 au 31.01				Oraux TPA
06	03.02 au 07.02			Pratique+Révisions	Sem. rattrapage
07	10.02 au 14.02			Pratique+Révisions	
08	Vacances Hiver				
09	24.02 au 28.02	Evaluation n°4		Révisions	
10	03.03 au 07.03			Pratique+Révisions	Sem. rattrapage
11	10.03 au 14.03			Pratique+Révisions	
12	17.03 au 21.03			Pratique+Révisions	
13	24.03 au 28.03	Evaluation n°5		Révisions	
14	31.03 au 04.04			Pratique+Révisions	Sem. rattrapage
15	07.04 au 11.04			Pratique+Révisions	
16 - 17	Vacances Pâques				
18	28.04 au 02.05	Evaluation n°6		Révisions	
19	05.05 au 09.05			Pratique+Révisions	Sem. rattrapage
20	12.05 au 16.05			Pratique+Révisions	
21	19.05 au 23.05	Procédure qualification écrite			Sem. rat. term.
22	26.05 au 28.05 je-ve	Cours supprimés			
23	02.06 au 06.06	Cours supprimés			
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			

Semaine 34

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation		Travail effectué en classe	
Processus 1		Classeur	
Achat		Accueil et présentation à la classe	
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Le veau	40 à 42	
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/> 1.4.2	Graisses et huiles	18 à 20	
Processus 3			
Préparations		Achat du matériel	
<input type="checkbox"/> 1.24			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/> 4.1.3			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/> 4.3.1 - 4.1.3			
6.1.1		Pratique	
		Cuisine instinctive	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 2.4.1 - 2.4.2	Les protéines	114 à 115	
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul: contrôle bulletin de livraison	143	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

Semaine 35

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation		Travail effectué en classe	
Processus 1		Classeur	
Achat			
<input type="checkbox"/> 2.1.2	Légumes à feuilles	2	
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/> 1.4.2	Le veau	40 à 42	
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/> 2.1.2 -1.24			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/> 2.1.2 -4.13			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/> 2.1.2 -4.1.3	Les mets ci-dessous		
6.1.1		Pratique	
Escalope viennoise Salade de pommes de terre, concombre et tomate Mousse au chocolat noir		1 à 5	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Les déchets en %	144	
<input type="checkbox"/>	Les processus en cuisine	128	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

Semaine 36

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
Achat			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/> 1.2.4	Bœuf: aloyau	35 à 37	
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/> 4.2.1 - 4.2.2	Sauce béarnaise	92 à 93	
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Les mets ci-dessous		
6.1.1	Pratique		
Entrecôte double grillée béarnaise Pommes allumettes Jardinière de légumes		6 à 9	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 6.1.2			
<input type="checkbox"/>	Calcul: gestion du stock	145	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

Semaine 37

ECG	Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe	Classeur
Processus 1	Les charcuteries et produits carnés	54 à 59
Achat		
<input type="checkbox"/> 4.1.3		
Processus 2		
Stockage des marchandises		
<input type="checkbox"/>		
Processus 3	Mariner le civet pour semaine 38 Les marinades Les entremets froids	84 à 85 74
Préparations		
<input type="checkbox"/> 2.1.1 - 1.3.1		
Processus 4		
Cuisson		
<input type="checkbox"/> 2.1.1		
Processus 5	Les mets ci-dessous	
Vente		
<input type="checkbox"/> 2.1.1 - 4.1.3		
6.1.1	Pratique	10 à 13
	Potage bonne femme *** Saucisse à rôtir aux oignons Tagliatelles fraîches Légumes (à choix) *** Crème renversée	
Sujets connexes	BMI Calcul: composition d'un prix de vente	113 146
<input type="checkbox"/> 7.2.4		
<input type="checkbox"/> 6.1.2		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

Semaine 38

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation		Travail effectué en classe	
Processus 1		Classeur	
Achat			
<input type="checkbox"/> 3.3.1 - 4.1.3	Les champignons	11 à 13	
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/> 1.4.3 - 4.3.2	Le gibier à poil: chevreuil, lièvre	60 à 62	
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/> 1.2.3 - 1.2.4			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/> 4.2.1 -	Braiser de petites pièces (gibier)	103 à 104	
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Voir menu pratique		
6.1.1 Pratique			
Cocktail de champignons *** Civet de chevreuil Spätzli à la farine complète Chou rouge braisé		14 à 18	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 6.2.2 - 6.2.3	Rédaction de menu : écrire un menu d'automne	135	
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Recherche du poids net	147	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			
<p>Lundi férié (Jeûne fédéral)</p>			

Semaine 39

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation		Travail effectué en classe	
Processus 1		Classeur	
Achat			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Bœuf: Les découpes dans l'épaule	38	
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/> 1.2.4			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/> 1.2.3	Garniture et décoration de salades		
6.1.1 Pratique			
Salade de fenouil cru *** Sauté de bœuf au vinaigre balsamique Pommes mousseline Carottes glacées			
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 7.2.1 - 7.2.2 - 7.2.4	Prévention des accidents, santé et bien-être	122 à 123	
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul du poids brut	148	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

Semaine 40

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation		Travail effectué en classe	Classeur
Processus 1		Révisions	
Achat			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2		Production du froid Températures de stockage	126 à 127
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/> 1.4.3			
Processus 3		Bœuf: poitrine	39
Préparations			
<input type="checkbox"/> 1.2.4			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/> 4.2.1			
Processus 5		Les mets ci-dessous	
Vente			
<input type="checkbox"/> 4.1.3			
6.1.1		Pratique	24 à 26
		Miroton de bœuf Roesti bernoise Légumes (à choix)	
Sujets connexes		Hygiène de l'entreprise: manques et risques Recherche du poids net successif	129
<input type="checkbox"/> 7.1.3			149
<input type="checkbox"/> 6.1.2			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			
Evaluation n°1			

Semaine 41

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation		Travail effectué en classe	
Processus 1			
Achat			
<input type="checkbox"/> 4.1.3 - 3.3.2	L'agneau	44 à 48	
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/> 4.3.1			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/> 1.2.4			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/> 4.2.1			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Voir menu pratique		
6.1.1		Pratique	
<p style="text-align: center;">Dressage d'une galantine (Faisan et foie gras), saladine *** Curry d'agneau aux pois chiche et poivron rouge Riz parfumé Salade de haricots verts</p>		27 à 30	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Recherche du poids brut successif	150	
<input type="checkbox"/> Ecologie	Food waste: Gaspillage alimentaire et gestion des déchets	121	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

Semaine 44

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation		Travail effectué en classe	
Processus 1		Classeur	
Achat			
<input type="checkbox"/> 3.3.2	Les épices	24 à 29	
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/> 1.4.3			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/> 4.2.1 - 4.2.2	Bouillir (petites pièces) Les sauces blanches	107 à 108 94 à 97	
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Présentation des mets de boucherie		
6.1.1		Pratique	
Blanquette de veau et sa julienne de légumes Riz créole Purée de petits-pois		31 à 34	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Recherche du %	151	
<input type="checkbox"/> 2.4.1 - 2.4.2	L'eau	118 à 119	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

Semaine 45

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation		Travail effectué en classe	
Processus 1		Classeur	
Achat			
<input type="checkbox"/> 3.3.2	Le sel	21 à 23	
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/> 2.1.5	Produits de convenience food	16 à 17	
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/> 4.1.3 - 4.2.1	Les charcuteries	54 à 59	
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Voir menu pratique		
6.1.1 Pratique			
Poitrine de volaille sautée, sauce au poivre vert Pommes purée Gratin de poireau *** Mousse au chocolat		35 à 37	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 3.4.1 - 3.4.2	Les hydrates de carbone	116 à 117	
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Prix de vente TTC	152	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

Semaine 46

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation		Travail effectué en classe	
Processus 1		Classeur	
Achat			
<input type="checkbox"/> 3.3.2	Les herbes aromatiques	30à 34	
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/> 1.3.2	Pâte à crêpes Les entremets chauds	80 75	
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/> 4.2.2.	Les fonds Les sauces brunes	86 à 89 98 à 100	
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/> 4.1.3 - 1.3.1	Voir menu pratique		
6.1.1 Pratique			
Pot au feu de coquelet asiatique *** Crêpes Suzette *** Milanais (Friandise)		38 à 40	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 6.2.2 - 6.2.3	Rédaction de menu: écrire un menu d'hiver	136	
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul d'un mélange de légumes	153	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

Semaine 47

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation		Travail effectué en classe	
Processus 1		Classeur	
Achat		Les abats	50 à 53
<input type="checkbox"/> 4.1.3			
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/> 4.3.2			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/> 1.2.4			
Processus 4			
Cuisson		Fonds de base : demi-glace	98 à 100
<input type="checkbox"/> 4.1.3 - 4.2.2		Sauces blanches: les dérivés	96 à 97
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/> 4.1.3		Voir menu pratique	
6.1.1		Pratique	
		Langue de veau sauce câpres Riz pilaf Feuilles d'épinards étuvées *** Demi-glace	41 à 44
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 6.2.1		Hydrates de carbone: importance	116 à 117
<input type="checkbox"/> 6.1.2		Calcul d'un mets	154
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			
Evaluation n°2			

Semaine 48

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation		Travail effectué en classe	
Processus 1		Classeur	
Achat			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Porc: carré (révisions)	43	
	Les escargots	69	
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/> 1.2.4			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/> 4.1.3			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Voir menu pratique		
6.1.1		Pratique	
Emincé de veau zurichois Pommes paillasson Feuilles d'épinards étuvées aux pignons		45 à 47	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 7.1.1	Hygiène: Prescriptions légales	130 à 131	
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul: Adapter une recette	155	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

Semaine 49

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation		Travail effectué en classe	
Processus 1		Classeur	
Achat			
<input type="checkbox"/>	Les fromages	5 à 10	
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>	1.4.1		
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/>	1.2.4 Adapter une recette (Application pratique)		
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/>	2.1.4 - 3.1.2 - 3.2.1		
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/>	3.2.1 Voir menu pratique		
6.1.1 Pratique			
Paupiette de veau glacée au madère Pommes paillasson Courgettes sautées à l'ail		48 à 50	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>	6.2.2 - 6.2.3 Ecrire un menu de Noël	137	
<input type="checkbox"/>	6.1.2 Calcul: Recherche du %	156	
<input type="checkbox"/>			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

Semaine 50

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation		Travail effectué en classe	
Processus 1		Classeur	
Achat			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Agneau: révisions	44 à 48	
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/> 1.2.4			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/> 4.2.1 - 4.2.2	Jus de rôti	98 à 100	
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Voir menu pratique		
6.1.1		Pratique	
Carré d'agneau rôti à la provençale Gratin dauphinois Choux de Bruxelles aux marrons		51 à 53	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 5.1.2	Hygiène : concept HACCP	132 à 134	
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Coût d'une recette	157	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

Semaine 51

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation		Travail effectué en classe	
Processus 1		Classeur	
Achat			
<input type="checkbox"/> 3.2.1	Les poissons de mer	66 à 68	
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/> 1.2.4 - 2.2.1			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/> 3.2.2- 3.1.1	Cuire à la vapeur sur un liquide (poisson)	111 à 112	
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/> 3.2.1	Voir menu pratique		
6.1.1		Pratique	
<p>Filet de saint-pierre à la vapeur Sauce au caviar de saumon Roulade de maïs aux épinards Salade de chou fleur</p>		54 à 56	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul: "à la carte"	158	
<input type="checkbox"/> 2.2.2 - 2.2.3	Menu pour personnes âgées	138	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			
<p>Remise du dossier examens blancs par l'enseignant + explications</p>			

Semaine 2

ECG	Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe	Classeur
Processus 1	Les crustacés	70 à 73
Achat		
<input type="checkbox"/> 4.1.3		
Processus 2	Révisions	
Stockage des marchandises		
<input type="checkbox"/>		
Processus 3	Entremets glacés: parfait et spécialités	76 à 79
Préparations		
<input type="checkbox"/> 1.3.1 - 1.2.2		
Processus 4		
Cuisson		
<input type="checkbox"/>		
Processus 5	Voir menu pratique	
Vente		
<input type="checkbox"/> 3.2.1		
6.1.1	Pratique	57 à 59
Salade composée instinctive (3 légumes + sauces adaptées) *** Cuisse de lapin glacée au basilic Gnocchi romaine Légume à choix *** Parfait glacé cannelle		
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul: Recherche du %	
<input type="checkbox"/> 2.2.2 - 2.2.3	Menu pour enfants	139
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		
Evaluation n°3		

Semaine 3

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation		Travail effectué en classe	
Processus 1		Classeur	
Achat			
<input type="checkbox"/> 4.1.2	Volaille à chair foncée	63 à 65	
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/> 4.3.1			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/> 1.2.4			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/> 4.2.1	Cuire au four (viande et volaille) Volaille à chair foncée	109 à 110	
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Voir menu pratique		
6.1.1 Pratique			
Magret de canard en pâte à brick Chips de manioc Pois mangetout et shiitakés		60 à 61	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul: Recherche du poids net successif	160	
<input type="checkbox"/> 6.2.2 - 6.2.3	Menu selon la saison Erreurs de composition dans un menu	140	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

Semaine 4

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation		Travail effectué en classe	
Processus 1		Classeur	
Achat			
<input type="checkbox"/> 4.1.3 - 3.3.1	Le cheval	49	
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/> 4.3.1 - 1.4.3	Les produits céréaliers	3 à 4	
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/> 1.2.4- 1.2.3	Sauce à l'huile: mayonnaise	101 à 102	
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/> 4.2.1- 2.1.3			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/> 4.1.3 - 2.1.3	Voir menu pratique		
6.1.1 Pratique			
Salade russe Steak au poivre (Bœuf ou cheval selon arrivage) Blé (Ebly) façon paysanne		62 à 65	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul: Coût des marchandises	161	
<input type="checkbox"/> 6.2.1	Analyse d'un menu	141	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			
<p>Retour des dossiers examens blancs pratique</p>			

Semaine 5

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation		Travail effectué en classe	
Processus 1		Classeur	
Achat			
<input type="checkbox"/> 2.3.1	Produits fruitiers	14 à 15	
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/> 1.4.3			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/> 1.3.1 - 1.2.2	Cuisine froide	82 à 83	
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/> 4.2.1	Etuver à brun (viande rouge)	105 à 106	
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/> 1.3.1	Voir menu pratique		
6.1.1 Pratique			
Goulache de veau à la crème Gnocchi piemontaise Flamri		66 à 68	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/> 6.2.2 - 6.2.3	Organisation du menu	142	
<input type="checkbox"/>			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation		Travail effectué en classe	Classeur
Processus 1		<h1 style="color: #00AEEF;">Révisions</h1> <h1 style="color: #00AEEF;">Examen pratique</h1>	
Achat			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3		Pâte à chou	81
Préparations			
<input type="checkbox"/> 1.2.4			
Processus 4		Fond de poisson (ingrédients étuvés)	90 à 91
Cuisson			
<input type="checkbox"/> 3.2.1 - 3.1.1			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/> 2.1.3			
6.1.1		Pratique	
Examen pratique selon directives examens Menu imposé établi d'après la liste de mets Mets de corbeille et friandise Entremets imposés selon liste des mets			
Sujets connexes		Calcul: Adaptation d'une recette	162
<input type="checkbox"/> 6.1.2			
<input type="checkbox"/> 5.3.3		Appareil de cuisson	124 à 125
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	<h1 style="color: #00AEEF;">Révisions</h1> <h1 style="color: #00AEEF;">Examen pratique</h1>		
Achat			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/>			
6.1.1	Pratique		
<p>Examen pratique selon directives examens Menu imposé établi d'après la liste de mets Mets de corbeille et friandise Entremets imposés selon liste des mets</p>			Selon dossier
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	<div style="border: 1px solid black; padding: 20px; text-align: center;"> <h1 style="color: #00AEEF; margin: 0;">Révisions + Evaluation</h1> </div>		
Achat			
<input type="checkbox"/> 2.1.2			
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/> 4.3.1			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/> 2.1.3			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/> 2.1.3			
6.1.1 Pratique			
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			
<h2 style="color: red; margin: 0;">Evaluation n°4</h2>			

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe	Classeur	
Processus 1	<div data-bbox="577 638 1407 1070" style="border: 1px solid black; padding: 20px; color: blue; font-size: 2em;"> Révisions Examen pratique </div>		Achat
<input type="checkbox"/>			Processus 2
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			Processus 3
Préparations			
<input type="checkbox"/>			Processus 4
Cuisson			
<input type="checkbox"/>			Processus 5
Vente			
<input type="checkbox"/>			
6.1.1	Pratique		
	Examen pratique selon directives examens Menu imposé établi d'après la liste de mets Mets de corbeille et friandise Entremets imposés selon liste des mets	Selon dossier	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	<div style="border: 1px solid black; padding: 20px; text-align: center;"> <h1 style="color: #00AEEF;">Révisions</h1> <h2 style="color: #00AEEF;">Examen pratique</h2> </div>		
Achat			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/>			
6.1.1	Pratique		
Examen pratique selon directives examens Menu imposé établi d'après la liste de mets Mets de corbeille et friandise Entremets imposés selon liste des mets			Selon dossier
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation		Travail effectué en classe	Classeur
Processus 1			Achat
<input type="checkbox"/>			Processus 2
			Stockage des marchandises
<input type="checkbox"/>			Processus 3
			Préparations
<input type="checkbox"/>			Processus 4
			Cuisson
<input type="checkbox"/>			Processus 5
			Vente
<input type="checkbox"/>			6.1.1
			Pratique
			Examen pratique selon directives examens
			Menu imposé établi d'après la liste de mets
			Mets de corbeille et friandise
			Entremets imposés selon liste des mets
Sujets connexes			Selon dossier
<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

Révisions
Examen pratique

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	<div style="border: 1px solid black; padding: 20px; text-align: center;"> <h1 style="color: #00AEEF; margin: 0;">Révisions + Evaluation</h1> </div>		
Achat			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/>			
6.1.1 Pratique			
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			
Evaluation n°5 Situation procédure de qualification			

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	<h1 style="color: #00AEEF;">Révisions</h1> <h1 style="color: #00AEEF;">Examen pratique</h1>		
Achat			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/>			
6.1.1	Pratique		Selon dossier
<p style="color: #00AEEF;">Examen pratique selon directives examens Menu imposé établi d'après la liste de mets Mets de corbeille et friandise Entremets imposés selon liste des mets</p>			
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	<div style="border: 1px solid black; padding: 20px; text-align: center;"> <h1 style="color: #00AEEF;">Révisions</h1> <h2 style="color: #00AEEF;">Examen pratique</h2> </div>		
Achat			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/>			
6.1.1	Pratique		
Examen pratique selon directives examens Menu imposé établi d'après la liste de mets Mets de corbeille et friandise Entremets imposés selon liste des mets			Selon dossier
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	<div style="border: 1px solid black; padding: 20px; text-align: center;"> <h1 style="color: #00AEEF; margin: 0;">Révisions + Evaluation</h1> </div>		
Achat			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/>			
6.1.1	Pratique		
Examen pratique selon directives examens Menu imposé établi d'après la liste de mets Mets de corbeille et friandise Entremets imposés selon liste des mets			Selon dossier
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			
Evaluation n°6 Situation procédure de qualification			

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	<div style="border: 1px solid black; padding: 20px; text-align: center;"> <h1 style="color: #00AEEF;">Révisions</h1> <h2 style="color: #00AEEF;">Examen pratique</h2> </div>		
Achat			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/>			
6.1.1	Pratique		Selon dossier
Examen pratique selon directives examens Menu imposé établi d'après la liste de mets Mets de corbeille et friandise Entremets imposés selon liste des mets			
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	<h1 style="color: #00AEEF;">Révisions</h1> <h1 style="color: #00AEEF;">Examen pratique</h1>		
Achat			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/>			
6.1.1	Pratique		
Examen pratique selon directives examens Menu imposé établi d'après la liste de mets Mets de corbeille et friandise Entremets imposés selon liste des mets			Selon dossier
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	<h1 style="color: red;">Procédure de qualification écrite</h1>		
Achat			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/>			
6.1.1	Pratique		
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			
<h2 style="color: red;">Procédure de qualification écrite</h2>			