



école
professionnelle
montreux

JOURNAL DE BORD

Connaissances professionnelles Cuisinier-ère CFC 3e 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
3e



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			Application n°1	
36	02.09 au 06.09		G2	Marinades	
37	09.09 au 13.09			Application n°2	Semaine du goût
38	lu 17.09 au 20.09		G1		
39	23.09 au 27.09	Evaluation n°1	G2		
40	02.10 au 06.10		G1		Sem. rattrapage
41	07.10 au 11.10			Application n°3	
42 - 43	Vacances Automne				
44	28.10 au 01.11	Evaluation n°2	G2		
45	04.11 au 08.11		G1		Sem. rattrapage
46	11.11 au 15.11			Application n°4	
47	18.11 au 22.11	Evaluation n°3	G2		
48	25.11 au 29.11		G1		
49	02.12 au 06.12			Application n°5	
50	09.12 au 13.12	Evaluation n°4	G2		Sem. rattrapage
51	16.12 au 20.12		Evaluation		Hotel & Gastro Union
52 - 1	Vacances Noël				
2	06.01 au 10.01			Application n°6	
3	13.01 au 17.01	Fin 1er semestre	G1		Sem. rattrapage
4	20.02 au 24.01	Evaluation n°5	G2		
5	27.01 au 31.01			Application n°7	
6	03.02 au 07.02		G1		Sem. rattrapage
7	10.02 au 14.02	Evaluation n°6	G2		
8	Vacances Hiver				
9	24.02 au 28.02			Application n°8	
10	03.03 au 07.03		G1		Sem. rattrapage
11	10.03 au 14.03	Evaluation n°7	G2		
12	17.03 au 21.03				
13	24.03 au 28.03		G1		
14	31.03 au 04.04		G2		Sem. rattrapage
15	07.04 au 11.04		Pas d'allemand		Oraux TPA
16 - 17	Vacances Pâques				
18	28.04 au 02.05	Evaluation n°8	G1		
19	05.05 au 09.05		G2		Sem. rattrapage
20	12.05 au 16.05		G1 + G2		
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	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			

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Groupement/provenance c2	Gibiers généralités			1 à 3		
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques de qualité c2	Gibiers à poil			4 à 9		
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2	Gibiers à poil		257 à 260			
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>	1.2.4 Préparations c2	Bases de pâtisserie: BPF		479	97		
<input type="checkbox"/>		Entremets froids		479	142		
<input type="checkbox"/>		Les mousses		525	147 à 148		
<input type="checkbox"/>		Les puddings froids		530 à 532	149 à 150		
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Sauter une viande enrobée		431	197 à 199	11	
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	3.2.1 Notions de coûts C3	Notions des coûts d'entreprise 1			302		
<input type="checkbox"/>	2.3.4 Législation sur les denrées c2	Fonctionnement et principe de la législation		44 à 45	221 à 222		
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Evolution de l'ordonnance des mets		229 à 277	261 à 268		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Révision				4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine Application 1				
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____	Vichyssoise *** Escalope viennoise Salade de pommes de terre, concombre et tomate *** Mousse au chocolat noir *** Cigarettes russes				
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> 2.4.3					
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Recettes		1 à 7	
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Révisions				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Groupement/provenance c2	Gibiers à plumes		261	10 à 14		
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques de qualité c2	Spécialités - Animaux exotiques			15		
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2	Gibiers à plumes		261	10 à 14		
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>	1.2.4 Préparations c2	Gibiers à plumes		324 à 325	10 à 14		
<input type="checkbox"/>		Les liaisons II Préparer les marinades APP 2			89		
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	6.4 Technique de chaleur humide	Le civet		440	202 à 203		
<input type="checkbox"/>		Appellation "braiser" petites pièces"					
Processus 5							
Vente							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	3.2.1 Notions de coûts C3	Notions des coûts d'entreprise 1		45	302		
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Menu et carte des mets			271 à 275		
<input type="checkbox"/>		Ordonnances en lien avec l'alimentation		45	223 à 225		
		Organisation du contrôle en entreprise			226 à 227		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place, cuissons, vente			16 à 24 36 à 39	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 2					
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____		Cocktail de champignons *** Civet de chevreuil aux pruneaux bardés de lard Spaetzli à la farine complète Chou rouge braisé *** Crème renversée au caramel Sablés					
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4							
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> 2.4.3							
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4							
Sujets connexes <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____				Recettes			8 à 14
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Révisions					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
<p>Semaine du goût (sauf lundi) Classe du lundi : pas d'application pratique Rattrapage de la théorie de la semaine 38</p>							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Groupement / provenance C	Les champignons		157 à 160	16 à 24	8	8
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualités C	Les champignons					
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception et stockage C2	Les champignons			16 à 24	8	8
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparations C2	Les champignons			16 à 24	8	8
Processus 4							
Cuisson		Les bases de pâtisserie:					
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Crèmes pochées		525 à 526	143 à 146		5
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c	Friandises et pralinés		559	189 à 196		7
		Pâtes au beurre sucrées		491 à 493	108 à 110		
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>		Les marinades (2ème année)			10 (app)		
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	2.3.10 Plan de travail						
<input type="checkbox"/>	2.3.6 organisation de l'offre c3	Carte et menu : dénominations classiques et historiques			269 à 270		
<input type="checkbox"/>	Calcul	Notions des coûts d'entreprise 2			303 à 305		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place, cuissons, vente			16 à 24 36 à 39	4	
<p>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</p> <p style="text-align: center;">Lundi du Jeûne (pas de cours)</p>							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Epices C2	Les épices	181 à 190	25 à 33	3		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Epices C2	Les épices	181 à 190	25 à 33	3		
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>		Entremets aux fruits	532 à 534	151 à 154			
		Entremets au yaourt et séré	534	155			
		Autres entremets froids	534 à 535	156 à 157			
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	6.4 Technique de chaleur humide	Etuver une viande rouge	441	204 à 205	10		
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>	3.1.2 Type, concept entreprise	Différents types de restauration		276 à 277			
<input type="checkbox"/>	Calcul	Notions des coûts d'entreprise 2		303 à 305			
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place		16 à 17 36	4		

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

Evaluation n°1

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Epices C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Epices C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3		
<input type="checkbox"/>		Elaboration d'un curry en classe Les mélanges d'épices	191	41 à 42	3		
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparations C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3		
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide	Entremets: Tourtes, tartes et tranches	552 à 557	180 à 188	3		21
<input type="checkbox"/>		Bases pâtisserie: Les meringages	511 à 512	132 à 133			21
		Bases pâtisserie: Masses à cornets et à gratiner	514	134			
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	2.3.10 Plan de travail						
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre	Types de menus: généralités	284	278 à 279	5		
<input type="checkbox"/>	2.3.7 Planification de la production	Notions des coûts d'entreprise 3		306 à 307			
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place			4		

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 3					
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____		Galantine de faisan et foie gras Saladine *** Curry d'agneau aux pois chiches et poivrons rouges Riz parfumé à la vapeur Salade de haricots verts *** Tarte à la poire Williams avec liaison Macaron à la noix de coco					
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4							
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide <input type="checkbox"/> 2.4.3							
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4							
Sujets connexes <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> 2.3.6 Organisation de l'offre <input type="checkbox"/> 2.3.7 Planification de la production				Recettes			15 à 22
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Mise en place					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Les fleurs	181 à 190	39 à 40			
<input type="checkbox"/>		Les condiments: généralités	191	43			
<input type="checkbox"/>		Le sel	191 à 192	44 à 47			
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le sel	191 à 192	44 à 47			
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le sel	191 à 192	44 à 47			
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide	Les sauces tomates	340 à 341	90 à 91			
<input type="checkbox"/>		Les coulis de légumes	341	92 à 93			
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4						
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	3.2.1 Notions de coûts C3						
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre	Les types de buffets	284	280 à 801			
<input type="checkbox"/>	2.3.7 Planification de la production	Notions des coûts d'entreprise 3		306 à 307			
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Cuisson		18 à 20 37 à 38		4	

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

Evaluation n°2

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1						
Achat						
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le vinaigre	192 à 193	48 à 50	3	
<input type="checkbox"/>						
Processus 2						
Stockage des marchandises						
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le vinaigre		48 à 50	3	
<input type="checkbox"/>						
Processus 3						
Préparations		Généralités des pâtes	487	101	3	
<input type="checkbox"/>		La pâte à strudel	502	118		
		La pâte à frire	503	119		
		La pâte à crêpes	503	120		
		La pâte à Blinis	504	121		
Processus 4						
Cuisson						
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide	Pocher de la volaille	229	206 à 207	3	11
<input type="checkbox"/>						
Processus 5						
Vente						
<input type="checkbox"/>						
Sujets connexes						
<input type="checkbox"/>	Calcul	Calcul d'un prix de revient n°1		308		
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre	Type de menus diététiques	284	282		
<input type="checkbox"/>	2.3.7 Planification de la production	Planification et processus (Production)		228 à 230		
Langue étrangère						
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Cuisson		18 à 20 37 à 38	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 4					
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____		Filets de perche à l'Orly Coulis de tomates *** Pot au feu de coquelet asiatique Nouilles chinoises Légumes du bouillon *** Crêpes Suzette Milanais					
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4							
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> 2.4.3							
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4							
Sujets connexes <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____				Recettes			23 à 29
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Cuisson					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à 194	51 à 52		3	
<input type="checkbox"/>	1.4.1 Vue d'ensemble/emploi C2	Elaboration d'une moutarde Le convenience food	269	56 à 58			
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à 194	51 à 52		3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à 194	51 à 52		3	
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c	Sauter une viande blanche avec sauce	431	200 à 201		3	77 11
<input type="checkbox"/>		Les entremets chauds	536 à 544	158 à 172			
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	Calcul	Calcul d'un prix de revient n°1		308			
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Vente		22 à 24 39		4	

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

Evaluation n°3

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Condiments: Sauces, poudre et autres		194	53 à 55	3	
<input type="checkbox"/>	1.4.1 Vue d'ensemble/emploi C2						
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Condiments: Sauces, poudre et autres		194	53 à 55	3	
<input type="checkbox"/>		Dégustation de saucisses de Vienne et moutarde					
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Condiments: Sauces, poudre et autres		194	53 à 55	3	
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	6.4 Technique de chaleur humide	Les bases de pâtisserie: crèmes		515	135 à 141		19 20
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	Calcul	Calcul d'un prix de revient n°2			309		
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Repas et menus		281 à 282	283 à 286	5	
<input type="checkbox"/>	2.4.4 Planification d'emploi c2						
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Vente			22 à 24 39	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine Application 5				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Consommé de poisson et ses 3 garnitures *** Emincé de veau zurichoise Rösti bernois Flan de carotte *** Charlotte russe Bretzel à la vanille				
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					
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		30 à 38		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____ 1.8.1 à 1.8.2	Vente				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Les stimulants: Le café		262	59 à 62	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>		Les stimulants: Le café		262	59 à 62	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>		Les stimulants: Le café		262	59 à 62	3	
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	6.4 Technique de chaleur humide	Entremets glacés: Généralités		545	173 à 174	3	5
		Glaces légères non turbinées		548 à 549	174 à 176		
<input type="checkbox"/>		Sauce à l'huile: Mayonnaise		343	94 à 96		8
							9
							21
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	5.2.1 Concept Haccp C2	HACCP: Autocontrôle		28	231 à 233	6	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>	Calcul	Calcul d'un prix de revient n°2			309		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation				4	

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

Evaluation n°4

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation C2		Base de pâtisserie: La pâte à chou	501 à 502	116 à 117			
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> _____							
Sujets connexes <input type="checkbox"/> 2.1.3 Intersection C3 <input type="checkbox"/> 2.1.4 Flux d'information c3 <input type="checkbox"/> Calcul		Organisation de l'entreprise Organisation de la cuisine Communication: Flux d'information Révisions 1 (2 groupes)	22 à 25	253 à 256 257 à 259 260 310 à 311			
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Evaluation				4	

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

**Evaluation allemand
Hôtel & Gastro Union**

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 6					
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____		Salade russe *** Cuisse de lapin rôtie au Dézaley (Vin blanc) Polenta Chou-pomme braisé (farci) *** Parfait glacé à la cannelle Financiers aux amandes					
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4							
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"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____				Recettes			39 à 46
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Evaluation					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>		Les stimulants: Le thé		262 à 264	63 à 70	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>		Les stimulants: Le thé		262 à 264	63 à 70	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>		Les stimulants: Le thé		262 à 264	63 à 70	3	
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Bases de pâtisserie La pâte feuilletée Types de feuilletage		487 à 491	102 à 107	18	
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	2.3.9 Distribution des aliments						
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Planification des menus		279 à 280	287 à 291	5	
<input type="checkbox"/>	Calcul	Révisions 2			312 à 313		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation				4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>		Produits stimulants: Cacao, chocolats		264 à 265	71 à 82	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>		Produits stimulants: Cacao, chocolats		264 à 265	71 à 82	3	
<input type="checkbox"/>		Dégustation de chocolats et cacao					
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>		BPF: Utilisation du chocolat		484 à 485	98 à 100		
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	2.3.9 Distribution des aliments	Les micro-organismes: Généralités		47 à 50	234 à 236	6	
<input type="checkbox"/>	Calcul	Révisions 2			312 à 313		
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens				4	

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

Evaluation n°5

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 7					
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____		<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> Dôme de saumon fumé au philadelphia *** Carbonnade de bœuf aux poivrons Gnocchi piémontaise Courgette sautée au pesto de roquette Fenouil en croûte de sésame *** Flamri à l'orange Petis fours dressés </div>					
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4							
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"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____				Recettes			47 à 54
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Panier des examens					

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	83 à 88	3	18	
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	83 à 88	3	19	
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>	1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	83 à 88	3	20	
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>						21	
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>						22	
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	2.3.9 Distribution des aliments	Les micro-organismes 2	47 à 50	237 à 245	6		
<input type="checkbox"/>	2.3.9 Distribution des aliments	Vente et service	299	292 à 293			
<input type="checkbox"/>	Calcul	Révisions 3		314 à 315			
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens			4		

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.5.6 Autres substances C3	Les additifs alimentaires		195	208 à 212		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>	1.4.1 Vue d'ensemble / emploi C2	Entremets glacés: Spécialités		549 à 551	177 à 179	3	21
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	2.3.9 Distribution des aliments	Différents types de service		290	294 à 295	5	
		Modes de vente		291	298		
<input type="checkbox"/>	4.4.1 Réglements C2	Protection incendie: types de feux			246 à 248	7	
<input type="checkbox"/>	Calcul	Révisions 3			314 à 315		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens				4	

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

Evaluation n°6

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation C2		Bases de pâtisserie: Appareils à biscuit Bases de pâtisserie: Appareils au beurre	505 à 511 508 à 511	122 à 127 128 à 131	3	18	
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Sujets connexes <input type="checkbox"/> 4.4.1 Réglemets C2							
Sujets connexes <input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> 1.5.6 Autres substances C3 <input type="checkbox"/> Calcul		Déroulement du service Dressage, présentation des mets Travail devant l'hôte Les substances nocives Révisions 4 et 5	290 291 291 98 à 101	296 à 297 299 à 300 301 214 à 220 316 à 318	5 5		
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Evaluation			4		

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation C2		Bases de pâtisserie: Pâtes levées sucrées Bases de pâtisserie: Pâtes levées tourées Bases de pâtisserie: Pâte à pain et pizza	494 à 498 499 500	111 à 113 114 115			18
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> _____							
Sujets connexes <input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> 3.3.2 Perfectionnements C2 <input type="checkbox"/> Calcul		Les allergies et intolérances alimentaires Possibilités de perfectionnements du cuisinier Révisions 4 et 5	18 à 19	212 à 213 249 à 252 316 à 318		6	
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Evaluation				4	

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

Evaluation n°7

ECG		Devoirs		Notes	
		Pauli	SC	Guide	LMP*
Plan de formation		Travail effectué en classe			
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>	2.3.3 à 2.3.5				
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>	1.1.4 à 1.2.4				
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	1.6.1 à 1.6.6				
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4				
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	2.3.9 Distribution des aliments				
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2				
<p>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</p>					

Révisions, préparation aux procédures de qualification
Mise à jour du programme

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____							
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4							
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> _____							
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4							
Sujets connexes <input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

Révisions, préparation aux procédures de qualification
 Mise à jour du programme

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____						
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4						
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"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						

Révisions, préparation aux procédures de qualification
 Mise à jour du programme

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> _____						
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> _____						
Sujets connexes <input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Langue étrangère <input type="checkbox"/> _____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						
<p>Oraux TPA</p>						

Révisions, préparation aux procédures de qualification
Mise à jour du programme

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> _____							
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> _____							
Sujets connexes <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2							

Révisions, préparation aux procédures de qualification
 Mise à jour du programme

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

Evaluation n°8

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

Révisions, préparation aux procédures de qualification
 Mise à jour du programme

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

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> _____						
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> _____						
Sujets connexes <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Langue étrangère <input type="checkbox"/> _____						

Procédure de qualification orale allemand

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

Procédure de qualification allemand