



école  
professionnelle  
montreux

# **Journal de bord Cuisinier·ère CFC 1<sup>re</sup> année**

Année scolaire 2024-2025



Département de l'enseignement et de la formation professionnelle (DEF)  
École professionnelle de Montreux – EPM  
Av. J.-J. Rousseau 3 – CH-1815 Clarens

© Ecole professionnelle de Montreux

# Calendrier

<b>CFC 1re</b>	  <b>école professionnelle montreux</b>		<b>Planification des semaines 2024-2025 v1</b>		
<b>Sem. civiles</b>	<b>Dates</b>	<b>Evaluation</b>	<b>Pratique</b>	<b>Divers</b>	
33	12.08 au 16.08			Intro 1ère année	
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	<b>lu</b> 17.09 au 20.09		<b>Application n°1</b>		
39	23.09 au 27.09	<b>Evaluation n°1</b>			
40	02.10 au 06.10		<b>Application n°2</b>	Sem. rattrapage	
41	07.10 au 11.10				
<b>42 - 43</b>	<b>Vacances Automne</b>				
44	28.10 au 01.11				
45	04.11 au 08.11		<b>Application n°3</b>	Sem. rattrapage	
46	11.11 au 15.11				
47	18.11 au 22.11				
48	25.11 au 29.11		<b>Application n°4</b>		
49	02.12 au 06.12				
50	09.12 au 13.12			Sem. rattrapage	
51	16.12 au 20.12		<b>Application n°5</b>		
<b>52 - 1</b>	<b>Vacances Noël</b>				
2	06.01 au 10.01				
3	13.01 au 17.01	<b>Fin 1er semestre</b>		Sem. rattrapage	
4	20.02 au 24.01		<b>Application n°6</b>		
5	27.01 au 31.01				
6	03.02 au 07.02			Sem. rattrapage	
7	10.02 au 14.02				
<b>8</b>	<b>Vacances Hiver</b>				
9	24.02 au 28.02		<b>Application n°7</b>		
10	03.03 au 07.03			Sem. rattrapage	
11	10.03 au 14.03				
12	17.03 au 21.03		<b>Application n°8</b>		
13	24.03 au 28.03				
14	31.03 au 04.04			Sem. rattrapage	
15	07.04 au 11.04				
<b>16 - 17</b>	<b>Vacances Pâques</b>				
18	28.04 au 02.05		<b>Application n°9</b>		
19	05.05 au 09.05			Sem. rattrapage	
20	12.05 au 16.05				
21	19.05 au 23.05	<b>Procédure de qualification écrite (pas de cours)</b>			
22	26.05 au 28.05 <b>je-ve</b>				
23	02.06 au 06.06			Sem. rattrapage	
24	<b>lu</b> 10.06 au 13.06	<b>Fin 2e semestre</b>			
25	16.06 au 20.06	<b>Semaine spéciale</b>			
26	23.06 au 27.06	<b>Cours supprimés</b>			

Semaine 34

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC	
<b>Processus 1</b>				
Offre / Achat		<input type="checkbox"/> Accueil et présentation <input type="checkbox"/> Visite de l'école <input type="checkbox"/> Explication du matériel <input type="checkbox"/> Explication du programme <input type="checkbox"/> Règlement de classe <input type="checkbox"/> Introduction (WIGL) <input type="checkbox"/> Créer la classe (WIGL)		
<b>Processus 2</b>				
Réception de marchandises / Stockage				
<b>Processus 3</b>				
Mise en place				
<b>Processus 4</b>				
Préparation / Cuisson				
<b>Processus 5</b>				
Finition / Vente				
<b>Sujets connexes</b>				
Entreprise Diététique			Module de base "Introduction aux métiers de la cuisine" Introduction	
Calcul professionnel			Evaluation d'entrée en calcul professionnel	
Langue étrangère				
<b>Activités en classe</b>			<b>Divers</b>	

Semaine 35

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC	
<b>Processus 1</b>				
Offre / Achat		<input type="checkbox"/> Formation numérique (Eduvaud) <input type="checkbox"/> Formation numérique (WIGL) ➤ <i>Démonstration de l'enseignant</i> ➤ <i>Exercices de recherches pour les élèves</i>		
<b>Processus 2</b>				
Réception de marchandises / Stockage				
<b>Processus 3</b>				
Mise en place				
<b>Processus 4</b>				
Préparation / Cuisson				
<b>Processus 5</b>				
Finition / Vente				
<b>Sujets connexes</b>				
Entreprise Diététique			<b>Module de base "Introduction aux métiers de la cuisine"</b>	
			Droits et obligations Attitude et comportement Communication	
Calcul professionnel			<b>Module de base "Etapas de processus 1-5"</b>	
			<i>Arrondis n°1</i>	<i>1 à 4</i>
Langue étrangère				
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>		
		<b>Connexion Eduvaud avec M. Ledoux</b>		

## Semaine 36

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>		<b>Champignons</b>	
		Connaissances préalables / Connaissances / Processus d'achat	
		Division / Groupement / Origine / Disponibilité / Saison	
		Importance des champignons dans l'alimentation	
		Utilisation des champignons	
		Répétition / Réflexion / Objectifs d'apprentissage	
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>		<b>Champignons</b>	
		Introduction / Connaissances	
		Critères de qualité / Stockage	
		Base juridique	
		Objectifs d'apprentissage	
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>		<b>Module de base "Introduction aux métiers de la cuisine"</b>	
		Bases légales / Autocontrôle	
<b>Calcul professionnel</b>		<b>Arrondis n°2</b>	<b>5 à 6</b>
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	
<b>Champignons frais</b>		<b>Dernier délai pour avoir tout le matériel scolaire</b>	

## Semaine 37

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>			
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>		<b>Champignons</b>	
		Introduction / Connaissances	
		Préparer / Types de découpe / Conservation / Durée de conservation	
		Champignons comestibles transformés Objectifs d'apprentissage	
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>		<b>Champignons</b>	
		Introduction / Plat de champignons	
		Nettoyage / Préservation de la valeur	
		Objectifs d'apprentissage <b>Préparer l'application pratique n°1</b>	
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>		<b>Champignons</b>	
		Connaissances / Mandat relatif à la mise en situation	
		Feedback des clients	
		Objectifs d'apprentissage	
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>		<b>Module de base "Introduction aux métiers de la cuisine"</b>	
		Hygiène	
<b>Calcul professionnel</b>		<b>Champignons</b>	
		Calcul du coût de revient	
		<b>Transformations d'unités</b>	
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	
		<b>Semaine du goût</b>	

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
Offre / Achat		<h2 style="text-align: center;"><u>Application pratique n°1</u></h2> <p><b><u>Equipement à prendre</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Pantalon de cuisine, veste de cuisine, tablier, torchon, toque, souliers fermés</li> <li><input type="checkbox"/> Tour de cou et souliers de sécurité pas obligatoire</li> <li><input type="checkbox"/> Recettes imprimées ou numérisées</li> </ul> <p>- <b>Fonctionnement de la cuisine</b>  - <b>Hygiène (entreprise, personnelle, alimentaire)</b>  - <b>Nettoyage du poste de travail</b>  - <b>Rangement de la cuisine</b></p> <p style="text-align: center;">Elève n°1  <b>Salade de champignons</b>  <b>Ragoût de champignons en pâte feuilletée</b></p> <p style="text-align: center;">Elève n°2  <b>Crème de champignons</b>  <b>Crostini aux champignons</b></p>	
<b>Processus 2</b>			
Réception de marchandises / Stockage			
<b>Processus 3</b>			
Mise en place			
<b>Processus 4</b>			
Préparation / Cuisson			
<b>Processus 5</b>			
Finition / Vente			
<b>Sujets connexes</b>			
Entreprise Diététique			
Calcul professionnel			
Langue étrangère			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	
		<b>Lundi férié pas les cours</b>	

# Semaine 39

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
Offre / Achat		Légumes	
<b>Processus 2</b>			
Réception de marchandises / Stockage			
<b>Processus 3</b>			
Mise en place			
<b>Processus 4</b>			
Préparation / Cuisson			
<b>Processus 5</b>			
Finition / Vente			
<b>Sujets connexes</b>			
Entreprise Diététique			
Calcul professionnel			
Langue étrangère			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	
		<b>Evaluation n°1</b>	

# Semaine 40 APP2

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC	
<b>Processus 1</b>				
<b>Offre / Achat</b>				
<b>Processus 2</b>				
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>				
<b>Processus 3</b>				
<b>Mise en place</b>				
<b>Processus 4</b>				
<b>Préparation / Cuisson</b>				
<b>Processus 5</b>				
<b>Finition / Vente</b>				
<b>Sujets connexes</b>				
<b>Entreprise Diététique</b>				
<b>Calcul professionnel</b>				
<b>Langue étrangère</b>				
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>		
		<b>Semaine de rattrapage</b>		

# Semaine 41

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>			
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	

## Semaine 44

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>			
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	



# Semaine 46

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>			
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	

# Semaine 47

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>			
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	

Semaine 48 APP4

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
Offre / Achat		<h2 style="text-align: center;"><u>Application pratique n°4</u></h2> <p><b><u>Equipement à prendre</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <i>Pantalon de cuisine, veste de cuisine, tablier, torchon, toque, souliers fermés</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>Tour de cou et souliers de sécurité pas obligatoire</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>Recettes imprimées ou numérisées</i></li> </ul> <p>- <b>Fonctionnement de la cuisine</b>                      - <b>Hygiène (entreprise, personnelle, marchandises)</b>                      - <b>Nettoyage du poste de travail</b>                      - <b>Rangement de la cuisine</b></p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">.....</p>	
<b>Processus 2</b>			
Réception de marchandises / Stockage			
<b>Processus 3</b>			
Mise en place			
<b>Processus 4</b>			
Préparation / Cuisson			
<b>Processus 5</b>			
Finition / Vente			
<b>Sujets connexes</b>			
Entreprise Diététique		Mise en place du poste	
		Hygiène du poste, hygiène des mains, tenue de cuisine	
Calcul professionnel			
Langue étrangère			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	

# Semaine 49

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>			
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	

# Semaine 50

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>			
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	
		<b>Semaine de rattrapage</b>	

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
Offre / Achat		<h2 style="text-align: center;"><u>Application pratique n°5</u></h2> <p><b><u>Equipement à prendre</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <i>Pantalon de cuisine, veste de cuisine, tablier, torchon, toque, souliers fermés</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>Tour de cou et souliers de sécurité pas obligatoire</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>Recettes imprimées ou numérisées</i></li> </ul> <p>- <b>Fonctionnement de la cuisine</b>                      - <b>Hygiène (entreprise, personnelle, marchandises)</b>                      - <b>Nettoyage du poste de travail</b>                      - <b>Rangement de la cuisine</b></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">*****</p>	
<b>Processus 2</b>			
Réception de marchandises / Stockage			
<b>Processus 3</b>			
Mise en place			
<b>Processus 4</b>			
Préparation / Cuisson			
<b>Processus 5</b>			
Finition / Vente			
<b>Sujets connexes</b>			
Entreprise Diététique		Mise en place du poste	
		Hygiène du poste, hygiène des mains, tenue de cuisine	
Calcul professionnel			
Langue étrangère			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	

## Semaine 02

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>			
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	

## Semaine 03

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>			
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	
		<b>Semaine de rattrapage</b>	

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
Offre / Achat		<h2 style="text-align: center;"><u>Application pratique n°6</u></h2> <p><b><u>Equipement à prendre</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <i>Pantalon de cuisine, veste de cuisine, tablier, torchon, toque, souliers fermés</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>Tour de cou et souliers de sécurité pas obligatoire</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>Recettes imprimées ou numérisées</i></li> </ul> <p>- <b>Fonctionnement de la cuisine</b>                      - <b>Hygiène (entreprise, personnelle, marchandises)</b>                      - <b>Nettoyage du poste de travail</b>                      - <b>Rangement de la cuisine</b></p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">.....</p>	
<b>Processus 2</b>			
Réception de marchandises / Stockage			
<b>Processus 3</b>			
Mise en place			
<b>Processus 4</b>			
Préparation / Cuisson			
<b>Processus 5</b>			
Finition / Vente			
<b>Sujets connexes</b>			
Entreprise Diététique		Mise en place du poste	
		Hygiène du poste, hygiène des mains, tenue de cuisine	
Calcul professionnel			
Langue étrangère			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	

## Semaine 05

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>			
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	

## Semaine 06

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>			
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	
		<b>Semaine de rattrapage</b>	

## Semaine 07

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>			
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
Offre / Achat		<h2 style="text-align: center;"><u>Application pratique n°7</u></h2> <p><b><u>Equipement à prendre</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <i>Pantalon de cuisine, veste de cuisine, tablier, torchon, toque, souliers fermés</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>Tour de cou et souliers de sécurité pas obligatoire</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>Recettes imprimées ou numérisées</i></li> </ul> <p>- <b>Fonctionnement de la cuisine</b>                      - <b>Hygiène (entreprise, personnelle, marchandises)</b>                      - <b>Nettoyage du poste de travail</b>                      - <b>Rangement de la cuisine</b></p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">.....</p>	
<b>Processus 2</b>			
Réception de marchandises / Stockage			
<b>Processus 3</b>			
Mise en place			
<b>Processus 4</b>			
Préparation / Cuisson			
<b>Processus 5</b>			
Finition / Vente			
<b>Sujets connexes</b>			
Entreprise Diététique		Mise en place du poste	
		Hygiène du poste, hygiène des mains, tenue de cuisine	
Calcul professionnel			
Langue étrangère			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	

## Semaine 10

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>			
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	
		<b>Semaine de rattrapage</b>	

# Semaine 11

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>			
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	

# Semaine 12 APP8

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
Offre / Achat		<h2 style="color: #0056b3; text-decoration: underline;">Application pratique n°8</h2> <p><b><u>Equipement à prendre</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <i>Pantalon de cuisine, veste de cuisine, tablier, torchon, toque, souliers fermés</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>Tour de cou et souliers de sécurité pas obligatoire</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>Recettes imprimées ou numérisées</i></li> </ul> <p style="margin-top: 20px;">- <b>Fonctionnement de la cuisine</b>                      - <b>Hygiène (entreprise, personnelle, marchandises)</b>                      - <b>Nettoyage du poste de travail</b>                      - <b>Rangement de la cuisine</b></p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">.....</p>	
<b>Processus 2</b>			
Réception de marchandises / Stockage			
<b>Processus 3</b>			
Mise en place			
<b>Processus 4</b>			
Préparation / Cuisson			
<b>Processus 5</b>			
Finition / Vente			
<b>Sujets connexes</b>			
Entreprise Diététique		Mise en place du poste Hygiène du poste, hygiène des mains, tenue de cuisine	
Calcul professionnel			
Langue étrangère			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	

## Semaine 13

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>			
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	

## Semaine 14

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>			
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	
		<b>Semaine de rattrapage</b>	

## Semaine 15

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>			
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	

Semaine 18 APP9

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
Offre / Achat		<h2 style="text-align: center;"><u>Application pratique n°9</u></h2> <p><b><u>Equipement à prendre</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <i>Pantalon de cuisine, veste de cuisine, tablier, torchon, toque, souliers fermés</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>Tour de cou et souliers de sécurité pas obligatoire</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>Recettes imprimées ou numérisées</i></li> </ul> <p>- <b>Fonctionnement de la cuisine</b>                      - <b>Hygiène (entreprise, personnelle, marchandises)</b>                      - <b>Nettoyage du poste de travail</b>                      - <b>Rangement de la cuisine</b></p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">.....</p>	
<b>Processus 2</b>			
Réception de marchandises / Stockage			
<b>Processus 3</b>			
Mise en place			
<b>Processus 4</b>			
Préparation / Cuisson			
<b>Processus 5</b>			
Finition / Vente			
<b>Sujets connexes</b>			
Entreprise Diététique		Mise en place du poste	
		Hygiène du poste, hygiène des mains, tenue de cuisine	
Calcul professionnel			
Langue étrangère			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	

## Semaine 19

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>			
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	
		<b>Semaine de rattrapage</b>	

## Semaine 20

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>			
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	

## Semaine 21

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>			
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	
		<b>Procédure de qualification pas les cours</b>	

## Semaine 22

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>		<b>Programme spécial</b>	
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	
		<b>Jeudi et vendredi férié pas les cours</b>	

## Semaine 23

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>		<b>Programme spécial</b>	
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	
		<b>Semaine de rattrapage</b>	

## Semaine 24

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>		<b>Programme spécial</b>	
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	
		<b>Lundi férié pas les cours</b>	

# Semaine 25

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>		<b>Programme spécial</b>	
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	

## Semaine 26

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>		<b>Programme spécial</b>	
<b>Processus 2</b>			
<b>Réception de marchandises / Stockage</b>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Mise en place</b>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Préparation / Cuisson</b>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Finition / Vente</b>			
<b>Sujets connexes</b>			
<b>Entreprise Diététique</b>			
<b>Calcul professionnel</b>			
<b>Langue étrangère</b>			
<b>Activités en classe</b>		<b>Divers</b>	