



école
professionnelle
montreux

Journal de bord Employé-e en cuisine AFP 1^{re} année

Année scolaire 2024-2025

Version 09



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

EC 1re	 Planification des semaines 2024-2025			
Sem. civiles	Dates	Evaluation	Pratique	Divers
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		Application n°1	Semaine du goût
38	lu 17.09 au 20.09		Application n°2	Lundi férié
39	23.09 au 27.09	Evaluation n°1		
40	30.09 au 04.10		Application n°3	Sem. rattrapage
41	07.10 au 11.10		Application n°4	
42 - 43	Vacances Automne			
44	28.10 au 01.11		Application n°5	
45	04.11 au 08.11		Application n°6	Sem. rattrapage
46	11.11 au 15.11	Evaluation n°2		
47	18.11 au 22.11		Application n°7	
48	25.11 au 29.11		Application n°8	
49	02.12 au 06.12	Evaluation n°3		
50	09.12 au 13.12		Application n°9	Sem. rattrapage
51	16.12 au 20.12		Application n°10	
52 - 1	Vacances Noël			
2	06.01 au 10.01	Evaluation n°4		
3	13.01 au 17.01	Fin 1er semestre	Application n°11	Sem. rattrapage
4	20.01 au 24.01		Application n°12	
5	27.01 au 31.01		Application n°13	
6	03.02 au 07.02	Evaluation n°5		Sem. rattrapage
7	10.02 au 14.02		Ateliers produits laitiers	
8	Vacances Hiver			
9	24.02 au 28.02		Application n°14	
10	03.03 au 07.03		Application n°15	Sem. rattrapage
11	10.03 au 14.03		Application n°16	
12	17.03 au 21.03	Evaluation n°6		
13	24.03 au 28.03		Application n°17	
14	31.03 au 04.04		Application n°18	Sem. rattrapage
15	07.04 au 11.04	Evaluation n°7		
16 - 17	Vacances Pâques			
18	28.04 au 02.05		Application n°19	
19	05.05 au 09.05		Application n°20	Sem. rattrapage
20	12.05 au 16.05	Evaluation n°8		
21	19.05 au 23.05	Procédure de qualification écrite (pas de cours)		
22	26.05 au 28.05 je-ve		Application n°21	Judi et vendredi férié
23	02.06 au 06.06		Application n°22	Sem. rattrapage
24	lu 10.06 au 13.06	Fin 2e semestre	Application n°23	Lundi férié
25	16.06 au 20.06	Semaine spéciale		
26	23.06 au 27.06	Cours supprimés		

Semaine 34

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe	SC	
Processus 1				
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)		
Processus 2				
Réception de marchandises / Stockage				
Processus 3				
Mise en place				
Processus 4				
Préparation / Cuisson				
Processus 5				
Finition / Vente				
Sujets connexes				
Entreprise Diététique Menu			Module de base "Introduction aux métiers de la cuisine" Introduction	WIGL
Calcul professionnel			<i>Evaluation d'entrée en calcul professionnel</i>	
Application pratique			Divers	
Pas d'application pratique				

Semaine 35

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

Semaine 36

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Champignons	WIGL
		Introduction / Origine et valeur nutritionnelle	
		Utilisation et variétés de champignons	
		Connaissances préalables / Processus d'achat / Division Groupement / Origine / Disponibilité / Saison / Importance dans l'alimentation l'alimentation / Utilisation / Répétition / Réflexion / Objectifs d'apprentissage	
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage		Champignons	WIGL
		Réception des marchandises et stockage	
		Introduction / Connaissances / Critères de qualité / Stockage / Base juridique	
		Objectifs d'apprentissage	
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Module de base "Introduction aux métiers de la cuisine"	
		Bases légales / Autocontrôle	
		Champignons	
		Micro-organismes n°1	
Calcul professionnel		Arrondis n°2	4 à 5
Application pratique		Divers	
Pas d'application pratique		Dernier délai pour avoir tout le matériel scolaire	

Semaine 37 APP1

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place		<p style="text-align: center; color: #0070c0;">Champignons</p> <p>Préparation : types de conservation, types de découpes et ustensiles</p> <p>Introduction / Connaissances / Préparer / Types de découpe / Conservation Durée de conservation / Champignons comestibles transformés / Objectifs d'apprentissage</p>	WIGL
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		<p style="text-align: center; color: #0070c0;">Champignons</p> <p>Micro-organismes n°2 Module de base "Introduction aux métiers de la cuisine" Hygiène</p>	WIGL WIGL
Calcul professionnel		<p style="text-align: center; color: #0070c0;">Champignons</p> <p>Calcul du coût de revient</p>	WIGL
Application pratique n°1		Divers	
<p>Elève n°1</p> <p style="color: #0070c0;">Salade de champignons</p> <p>Elève n°2</p> <p style="color: #0070c0;">Crème de champignons</p>			

Semaine 38 APP2

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson		Champignons Méthodes de cuisson Contrôle des connaissances : questions Introduction / Plat de champignons / Nettoyage / Préservation de la valeur Objectifs d'apprentissage	WIGL
Processus 5			
Finition / Vente		Champignons Connaissances / Mandat relatif à la mise en situation / Feedback des clients Objectifs d'apprentissage	WIGL
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel		<i>Transformations d'unités n°1</i>	6 à 8
Application pratique n°2		Divers	
Elève n°1 <b style="color: blue;">Ragoût de champignons en pâte feuilletée Elève n°2 <b style="color: blue;">Crostini aux champignons		Lundi férié (pas les cours)	

Semaine 39

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Module de base "Etapes de processus 1-5" PS1 Offre / Achat	WIGL
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Module de base "Introduction aux métiers de la cuisine" Bases légales / CFST Champignons module "Offre de plats" (processus finition / vente) Introduction / Développement de l'art culinaire	WIGL WIGL
Calcul professionnel			
Application pratique		Divers	
Pas d'application pratique		Evaluation n°1	

Semaine 40 APP3

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage		Module de base "Etapes de processus 1-5" PS2 Réception / Stockage des marchandises	WIGL
Processus 3			
Mise en place		Module de base "Etapes de processus 1-5" PS3 Mise en place	WIGL
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Module de base "Introduction aux métiers de la cuisine" Sécurité au travail Champignons module "Offre de plats" (processus finition / vente) Menu	WIGL WIGL
Calcul professionnel		<i>Transformations d'unités n°2</i>	9 à 11
Application pratique		Divers	
Elève n°1 et n°2 Brunoise / Jardinière / Macédoine Julienne / Bâtonnets / Tournés / Paysanne Hacher / Emincer / Chiffonade GARDER LES DECOUPES POUR LA SEMAINE SUIVANTE		<b style="color: red; font-size: 1.2em;">Semaine de rattrapage	

Semaine 41 APP4

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson		Module de base "Etapes de processus 1-5" PS4 Préparation / Cuisson	WIGL
Processus 5			
Finition / Vente		Module de base "Etapes de processus 1-5" PS5 Fabrication / Vente	WIGL
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Module de base "Introduction aux métiers de la cuisine" Premiers secours Champignons module "Offre de plats" (processus finition / vente) Planification des menus et des repas	WIGL WIGL
Calcul professionnel		<i>Adapter une recette</i>	<i>12 à 13</i>
Application pratique		Divers	
Elève n°1 et n°2 Matignon / Mirepoix / Bouquet garni Sachet d'épices / Bouquet aromatique Fond de légumes			

Semaine 44 APP5

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Légumes	WIGL
		Introduction / Offre / Achat	
		Connaissances préalables / Apprendre / Processus d'achat	
		Répartitions / Groupements / Production maraîchère et environnement Répétition / Réflexion / Objectifs d'apprentissage	
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Module de base "Introduction aux métiers de la cuisine"	WIGL
		Protection contre l'incendie	
		Contrôle des connaissances / Questions	
		Champignons module "Offre de plats" (processus finition / vente) Planification de banquets et d'événements	
Calcul professionnel		Calcul de coût de marchandises n° 1	14 à 15
Application pratique		Divers	
Elève n°1 et n°2 Potage des Grisons Rissolle au poireau et viande séchée			

Semaine 45 APP6

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson		Légumes Fond de légumes Potages aux légumes Fonds de base / Fond de légumes / Potages aux légumes	WIGL
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Champignons module "Offre de plats" (processus finition / vente) Foodpairing	WIGL
Calcul professionnel		Calcul de coût de marchandises n° 2	16 à 17
Application pratique		Divers	
Elève n°1 et n°2 Minestrone Crostini à la tomate		Semaine de rattrapage	

Semaine 46

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage		Légumes Réception de marchandises / Stockage Introduction / Apprendre / Contrôle de l'entrée des marchandises Stockage des denrées alimentaires en général / Stockage des légumes Conservation des légumes / Répétition / Réflexion Vérifier les objectifs d'apprentissage	WIGL
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Champignons module "Offre de plats" (processus finition / vente) Repas et menus	WIGL
Calcul professionnel			
Application pratique		Divers	
Pas d'application pratique		Evaluation n°2	

Semaine 47 APP7

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place		<p style="text-align: center; color: #0070c0;">Légumes</p> <p>Préparation : types de découpes et ustensiles Introduction / Apprendre / Mise en place / Types de découpe / Food Save ou gasp alimentaire / Aromatiques / Organisation des procédures / Introduction aux méthodes de cuisson / Répétition / Réflexion / Vérifier les objectifs d'apprentissage</p>	WIGL
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel		<i>Calcul de coût de marchandises n° 3</i>	<i>18 à 19</i>
Application pratique		Divers	
<p>Elève n°1 Carottes glacées Elève n°2 Chou-rouge braisé</p>			

Semaine 48 APP8

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Champignons module "Offre de plats" (processus finition / vente) Menus et cartes Orthographe du menu en français	
Calcul professionnel		<i>Règle de trois n° 1</i> Calcul Légumes (mise en place)	20 à 22 WIGL
Application pratique		Divers	
Elève n°1 Ratatouille étuvée Elève n°2 Fenouil braisé			

Semaine 49

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson		Légumes Méthodes de cuisson Salades de légumes Plats de légumes froids Connaissances préalables / Salades de légumes / Plats de légumes froids	WIGL
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel			
Application pratique		Divers	
Pas d'application pratique		Evaluation n°3	

Semaine 50 APP9

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Champignons module "Offre de plats" (processus finition / vente) Règles de service / formes de service Contrôle des connaissances : questions	
Calcul professionnel		Règle de trois n° 2	23 à 26
Application pratique		Divers	
Elève n°1 Céleri pané frit Elève n°2 Courgettes et aubergines grillées		Semaine de rattrapage	

Elève n°1 et n°2

Semaine 51 APP10

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson		Légumes Sauces à base de légumes <input type="checkbox"/> Contrôle des connaissances : questions <input type="checkbox"/> Sauces à base de légumes / Plats de légumes chauds / Recettes <input type="checkbox"/> Répétition / Vérifier les objectifs d'apprentissage	WIGL
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel		<i>Pourcentages n° 1</i>	<i>27 à 30</i>
Application pratique		Divers	
Elève n°1 Endives (sous-vide à la vapeur) et sautées Elève n°2 Tomate gratinée			

Semaine 02

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		REVISIONS Légumes	
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage		REVISIONS Légumes	
Processus 3			
Mise en place		REVISIONS Légumes	
Processus 4			
Préparation / Cuisson		REVISIONS Légumes	
Processus 5			
Finition / Vente		Légumes Missions relatives à la mise en situation «Marché hebdomadaire» Une alimentation saine / Réflexion / Répétition Vérifier les objectifs d'apprentissage	WIGL
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Légumes module "Gestion des déchets" (processus finition / vente)	WIGL
Calcul professionnel			
Application pratique		Divers	
Pas d'application pratique		Evaluation n°4	

Semaine 03 APP11

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Herbes aromatiques, épices et condiments	WIGL
		Introduction / Herbes aromatiques / Fleurs	
		Offre / Achat / Connaissances des herbes / Herbes aromatiques	
		Objectifs d'apprentissage	
		Epices	
		Connaissances des épices / Epices / Objectifs d'apprentissage	
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage		Herbes aromatiques, épices et condiments	WIGL
		Herbes aromatiques	
		Epices	
		Réception de marchandises / Stockage	
Processus 3			
Mise en place		Herbes aromatiques, épices et condiments	WIGL
		Herbes aromatiques	
		Epices	
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente		Herbes aromatiques, épices et condiments	WIGL
		Herbes aromatiques	
		Epices	
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel		<i>Pourcentages n° 2</i>	31
Application pratique		Divers	
<p style="text-align: center;">Herbes aromatiques fraîches Fabrication d'un curry Elève n°1 Salade de concombre (cru) Elève n°2 Salade de betteraves (cuite)</p>		Semaine de rattrapage	

Semaine 04 APP12

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Herbes, épices et condiments	WIGL
		Condiments : sel de table, vinaigre, moutarde et sauces d'assaisonnements, pâtes / Contrôle des connaissances : questions	
		Connaissances sel de cuisine / Sel de cuisine / Objectifs d'apprentissage	
		Connaissances vinaigre et moutarde / Vinaigre / Moutarde / Objectifs d'apprentissage Connaissances sauces et pâtes / Sauces et pâtes d'assaisonnement / Objectifs d'	
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place		Herbes, épices et condiments	WIGL
		Mise en place	
Processus 4			
Préparation / Cuisson		Herbes, épices et condiments	WIGL
		Préparation / Cuisson	
Processus 5			
Finition / Vente		Herbes, épices et condiments	WIGL
		Finition / Vente	
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel		Poids brut / Déchets / Poids net n° 1	32 à 34
Application pratique		Divers	
Fabrication de la moutarde Elève n°1 Salade de chou blanc (cru) Elève n°2 Salade de carottes (cuite)			

Semaine 05 APP13

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Graisses alimentaires, huiles	WIGL
		Introduction / Classification des matières grasses / Méthodes de fabrication □	
		Connaissances préalables / Connaissances / Origine et classification	
		Caractéristiques techniques de la cuisine / Objectifs d'apprentissage	
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage		Graisses alimentaires, huiles	WIGL
		Réception de marchandises / Stockage	
		Connaissances / Réception et stockage des marchandises	
		Objectifs d'apprentissage	
Processus 3			
Mise en place		Graisses alimentaires, huiles	WIGL
		Connaissances / Mise en place / Répétition / Objectifs d'apprentissage	
Processus 4			
Préparation / Cuisson		Graisses alimentaires, huiles	WIGL
		Préparation / Contrôle des connaissances : questions	
		Introduction / Préparation / Cuisson / Objectifs évaluateurs	
Processus 5			
Finition / Vente		Graisses alimentaires, huiles	WIGL
		Introduction / Finition / Vente / Répétition / Objectifs d'apprentissage	
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel		Poids brut / Déchets / Poids net n° 2	35
Application pratique		Divers	
Elève n°1 Salade niçoise (spéciale) Elève n°2 Salade grecque (spéciale)		<b style="color: red;">Semaine de rattrapage	

Semaine 06

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Lait, produits laitiers	WIGL
		Introduction / Lait	
		Connaissances préalables / Connaissances / Lait	
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage		Lait, produits laitiers	WIGL
		Introduction / Lait	
		Connaissances / Réception de marchandises, stockage / Objectifs d'apprentissage	
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel		Poids brut / Déchets / Poids net n° 3	36 à 37
Application pratique		Divers	
Pas d'application pratique / Dégustation lait		Evaluation n°5 Semaine de rattrapage	

Semaine 07

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Lait, produits laitiers Crème / Beurre / Produits à base de lait acidulé Produits laitiers	WIGL
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place		Lait, produits laitiers Introduction / Plats à base de lait et de produits laitiers	WIGL
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel			
Application pratique		Divers	
Ateliers de produits laitiers au 507 et 502		A voir : éventuellement viande sautée (beurre) / panacotta (yogourt) / Chou (crème)	

Semaine 09 APP14

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		<p style="text-align: center; color: #0070c0;">Lait, produits laitiers</p> <p>Fromages Fromages / Répétition / Réflexion / Objectifs d'apprentissage</p>	WIGL
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage		<p style="text-align: center; color: #0070c0;">Lait, produits laitiers</p> <p>Réception de marchandises / stockage</p>	WIGL
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel		<p style="text-align: center; color: #0070c0;">Lait, produits laitiers (mise en place)</p> <p>Calcul des coûts</p>	WIGL
Application pratique		Divers	
<p style="color: #d32f2f;">Fabrication d'un fromage</p> <p style="color: #000000;">Elève n°1 et n°2</p> <p style="color: #0070c0;">Beignet au fromage (frire)</p>			

Semaine 10 APP15

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place		Lait, produits laitiers Connaissances / Mise en place / Objectifs d'apprentissage	
Processus 4			
Préparation / Cuisson		Lait, produits laitiers Préparation / Contrôle des connaissances	WIGL
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel		Déchets	38 à 39
Application pratique		Divers	
Dégustation fromages Elève n°1 et n°2 Quiche au lard et fromage (cuire au four)		Semaine de rattrapage	

Semaine 11 APP16

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente		Lait, produits laitiers Dresser / Formation des collaborateurs de la Cour / Objectifs évaluateurs	WIGL
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Lait, produits laitiers (mise en place) Pyramide alimentaire	WIGL
Calcul professionnel		<i>Poids brut, net & déchets n°1</i>	40 à 44
Application pratique		Divers	
Elève n°1 Malakoff (frire) Elève n°2 Soufflé au fromage (cuire au four)			

Semaine 12

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Œufs	WIGL
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel			
Application pratique		Divers	
Pas d'application pratique		Evaluation n°6	

Semaine 13 APP17

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Œufs	WIGL
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel		<i>Poids brut, net & déchets n°2</i>	45 à 48
Application pratique		Divers	

Semaine 14 APP18

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		<i>Œufs</i>	<i>WIGL</i>
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel		<i>Pourcentages successifs n°1</i>	<i>49 à 52</i>
Application pratique		Divers	
		Semaine de rattrapage	

Semaine 15

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Pommes de terre	WIGL
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel			
Application pratique		Divers	
Pas d'application pratique		Evaluation n°7	

Semaine 18 APP19

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Pommes de terre	WIGL
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel		Pourcentages successifs n°2	53 à 56
Application pratique		Divers	

Semaine 19 APP20

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Pommes de terre	WIGL
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel		Révisions n°1	57 à 59
Application pratique		Divers	
		Semaine de rattrapage	

Semaine 20

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		REVISIONS CHAMPIGNONS / LEGUMES	
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel			
Application pratique		Divers	
Pas d'application pratique		Evaluation n°8	

Semaine 21

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel			
Application pratique		Divers	
		Procédure de qualification écrite (pas les cours)	

Semaine 22 APP21

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		REVISIONS HERBES / EPICES / CONDIMENTS HUILES ET GRAISSES ALIMENTAIRES	
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel		<i>Révisions n°2</i>	<i>60 à 62</i>
Application pratique		Divers	

Semaine 23 APP22

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		REVISIONS PRODUITS LAITIERS / ŒUFS	
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel			
Application pratique		Divers	
		Semaine de rattrapage	

Semaine 24 APP23

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		REVISIONS POMMES DE TERRE	
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel			
Application pratique		Divers	

Semaine 25

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel			
Application pratique		Divers	
		Semaine spéciale	

Semaine 26

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception de marchandises / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel			
Application pratique		Divers	
		Cours supprimés	