



école  
professionnelle  
montreux

# **Journal de bord Employé·e en cuisine AFP 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>EC 1re</b>	 <b>Planification des semaines 2024-2025 v1</b>			
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			Semaine du goût
38	<b>lu</b> 17.09 au 20.09			
39	23.09 au 27.09	<b>Evaluation n°1</b>		
40	02.10 au 06.10			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			Sem. rattrapage
46	11.11 au 15.11			
47	18.11 au 22.11			
48	25.11 au 29.11			
49	02.12 au 06.12			
50	09.12 au 13.12			Sem. rattrapage
51	16.12 au 20.12			
<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			
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			
10	03.03 au 07.03			Sem. rattrapage
11	10.03 au 14.03			
12	17.03 au 21.03			
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			
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>		

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	
<b>Application pratique</b>			<b>Divers</b>	
<b>Pas d'application pratique</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			<i>Arrondis n°1</i>	<i>1 à 3</i>
<b>Application pratique</b>		<b>Divers</b>		
<b>Pas d'application pratique</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>4 à 5</b>
<b>Application pratique</b>		<b>Divers</b>	
<b>Pas d'application pratique</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>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> Hygiène	
<b>Calcul professionnel</b>		<b>Champignons</b> Calcul du coût de revient <b>Transformations d'unités</b>	
<b>Application pratique n°1</b>		<b>Divers</b>	
<b>Elève n°1</b> <b>Salade de champignons</b>			
<b>Elève n°2</b> <b>Crème de champignons</b>			

# Semaine 38

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>Champignons</b> Introduction / Plat de champignons Nettoyage / Préservation de la valeur Objectifs d'apprentissage	
<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>Calcul professionnel</b>			
<b>Application pratique n°2</b>		<b>Divers</b>	
<p>Elève n°1 <b>Ragoût de champignons en pâte feuilletée</b></p> <p>Elève n°2 <b>Crostini aux champignons</b></p>		<p><b>Lundi férié pas les cours</b></p>	

# Semaine 39

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
<b>Processus 1</b>			
<b>Offre / Achat</b>		Légumes	
<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>Application pratique</b>		<b>Divers</b>	
<b>Pas d'application pratique</b>		<b>Evaluation n°1</b>	