



école
professionnelle
montreux

JOURNAL DE BORD

Connaissances professionnelles Cuisinier-ère CFC 2e année

Année scolaire 2024 - 2025



Département de la formation, de la jeunesse et de la culture
Direction générale de l'enseignement post-obligatoire (DGEP)
École professionnelle de Montreux – EPM
Av. J.-J. Rousseau 3 · CH-1815 Clarens

© Ecole professionnelle de Montreux

CFC
2e



Planification des semaines 2024-2025 v2

Sem. civiles	Dates	Evaluation	Allemand	Pratique	Divers
34	19.08 au 23.08	Rentrée	G1		Rentrée officielle
35	26.08 au 30.08		G2		
36	02.09 au 06.09			Application n°1	
37	09.09 au 13.09	Evaluation n°1	G1		Semaine du goût
38	lu 17.09 au 20.09		G2	Marinade	
39	23.09 au 27.09			Application n°2	
40	30.09 au 04.10	Evaluation n°2	G1		Sem. rattrapage
41	07.10 au 11.10		G2		
42 - 43	Vacances Automne				
44	28.10 au 01.11			Application n°3	
45	04.11 au 08.11	Evaluation n°3	G1		Sem. rattrapage
46	11.11 au 15.11		G2		
47	18.11 au 22.11			Application n°4	
48	25.11 au 29.11	Evaluation n°4	G1 + G2		
49	02.12 au 06.12		Evaluation		
50	09.12 au 13.12			Application n°5	Sem. rattrapage
51	16.12 au 20.12	Evaluation n°5	Pas d'allemand		
52 - 1	Vacances Noël				
2	06.01 au 10.01		G1		
3	13.01 au 17.01	Fin 1er semestre		Application n°6	Sem. rattrapage
4	20.02 au 24.02	Evaluation n°6	G2		
5	27.02 au 31.02		G1		
6	03.02 au 07.02			Application n°7	Sem. rattrapage
7	10.02 au 14.02	Evaluation n°7	G2		
8	Vacances Hiver				
9	24.02 au 28.02		G1		
10	03.03 au 07.03			Application n°8	Sem. rattrapage
11	10.03 au 14.03		G2		
12	17.03 au 21.03		G1		
13	24.03 au 28.03			Application n°9	
14	31.03 au 04.04	Evaluation n°8	G2		Sem. rattrapage
15	07.04 au 11.04		G1 + G2		
16 - 17	Vacances Pâques				
18	28.04 au 02.05			Application n°10	
19	05.05 au 09.05		Evaluation		Sem. rattrapage
20	12.05 au 16.05	Evaluation n°9	G1 + G2		
21	19.05 au 23.05	Procédure de qualification écrite (pas de cours)			
22	26.05 au 28.05 je-ve			Application n°11	
23	02.06 au 06.06	Epreuve commune	Pas d'allemand		Sem. rattrapage
24	lu 10.06 au 13.06	Fin 2e semestre		Application n°12	
25	16.06 au 20.06	Semaine spéciale			
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 Classement provenance c2	Généralités sur les viandes de boucherie Ordonnance, provenance, élevage, déclaration, labels	222 à 223	1 à 10		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Fraîcheur, maturation Congélation		1 à 10 1 à 10	3	
<input type="checkbox"/> 1.2.3 Réception et stockage c2	Condition de livraison, contrôle, stockage		1 à 10	3	
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>	Présentation des élèves Réception, présentation des supports de cours				
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Sauter viande de boucherie Griller viande de boucherie Mets de pommes de terre Rôtir (rissoler)	430 à 432 390	166 - 167 168 - 169 163	4	8 11
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Révision de 1ère année, pourcentage		265 à 267		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
3.2 Formulations c3	Se présenter		9 à 11 33		
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 Classement provenance c2	Bœuf		229			
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Viande de bœuf (généralités)		229	11 à 12	3	
<input type="checkbox"/>		Découpes de gros			13		
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>		Aloyau		235	14 à 16		
		Train de côte et cou			17		
		Epaule		233	18		
		Beurres composés		326	127 à 128		
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Sauce au beurre + généralités		339	148 - 150	4	7
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de l'application pratique 1			203		
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 Importance et impact c2						
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Les lipides I		REM 33 à 40 Pauli 71 à 73	214 à 215	3	
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Révisions de 1ère année: pourcentage			265 à 267	5	
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Se présenter			9 à 11 33	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 1					
Achat							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 2		Médallions de bœuf sautés Beurre trois poivres, échalote et vin rouge Pommes château Bouquetière de légumes *** Entrecôte double grillée béarnaise Pommes Pont-Neuf Jardinière de légumes					
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						
<input type="checkbox"/>							
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		Recettes			01 à 09		
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
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"/>	Bœuf				
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>	Côtes plates Poitrine, flanc Cuisse	232 / 234	19 19 20		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Braiser (viande de boucherie portionnée)	439 / 440	176 à 177	4
<input type="checkbox"/>					10
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>	1.7.1 Importance et impact c2	Les sauces brunes	334	155 à 157	4
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Perte à la cuisson / poids brut au poids net		268 à 271	5
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Les lipides II	Pauli 71 à 73 REM 33 à 40	216 à 217	3
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Se présenter		9 à 11 33	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"/>	1.2.1 Classement provenance c2	Le veau		223	21 à 26		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Le veau		223	21 à 26		
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>		Le veau Les marinades Préparer les marinades APP 2		223 234	21 à 26 129 - 130		
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Braiser (grosse pièce viande boucherie) Questionnaire de l'application pratique 2		439 à 440	178 à 179 204	4	10
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Perte à la cuisson / poids brut au poids net			268 à 271	5	
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Les lipides III Questionnaire de synthèse		Pauli 71 à 73 REM 33 à 40	218 à 219 220	3	
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Se présenter			9 à 11 33	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Lundi du Jeûne - (pas de cours)							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>		Prendre ses habits de cuisine. Application 2					
<input type="checkbox"/>							
Processus 2		Salade simple *** Bœuf braisé bourguignonne Pommes purée Carottes Vichy *** Salade simple *** Sauté de bœuf au vinaigre balsamique Pommes mousseline Carottes glacées (tournées)					
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	2.3.3 à 2.3.5						
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>							
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		Recettes			10 à 20		
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
<p>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"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 3		Le veau					
Préparations							
<input type="checkbox"/>		Poitrine		228	26		
		Epaule		228	27		
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide	Etuver une viande blanche		441	182 à 183	4	10
<input type="checkbox"/>		Les liaisons I		324 à 325	131 à 133		
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Poids net au poids brut / % successif			272 à 273		
<input type="checkbox"/>	4.2.1 Protection de l'environnement c2	Produits de nettoyage			257 à 258	5	
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Les protéines I		REM 33 à 40 Pauli 74 à 75	221	3	
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Dire au revoir			31 à 32 43	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"/>	1.2.1 Classement provenance c2	Produits carnés Dégustation produits carnés		250 à 251	48 à 53		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Produits carnés		250 à 251	48 à 53	3	
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2	Salaisons crues et cuites		250 à 251	48 à 53	3	
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Bouillir (petites pièces)		443	184 à 185	4	10
<input type="checkbox"/>		Sauces blanches		337	151 à 152		7
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de l'application pratique 3			205		
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Poids net au poids brut / % successif			272 à 273		
<input type="checkbox"/>	4.2.1 Problèmes environnementaux c5	Alimentation durable / Gaspillage alimentaire			259 à 261	5	
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Les protéines II		Pauli 74 à 75 REM 33 à 40	222 à 223	3	
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Dire au revoir			31 à 32 43	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 3				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Fricassée de veau aux cornes d'abondance Tagliatelles maison Petits pois à la française *** Blanquette de veau avec paille de légumes Riz créole Purée de petits pois				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
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	Recettes		21 à 29		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
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"/>	1.2.3 Réception et stockage c2	Les charcuteries Dégustation charcuteries	252	54 à 60	3
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Bouillir (grosses pièces) Variations de sauces blanches	443 338	186 à 187 153 à 154	4
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	% successif / coût marchandises 1		274 à 277	5
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Protéines III Questionnaire de synthèse	REM 33 à 40 Pauli 71 à 73	224 225	3
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	1.8.1 Produits et termes techniques c3	Nutrition, sécurité au travail, hygiène		25 à 30 40 à 42	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"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Le porc	28 à 32	105		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>	Jambon Carré Epaule et poitrine Cou		28 à 32		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Consommés et bouillons de viande	347 à 348	143 à 145	4	6
<input type="checkbox"/>	Fonds avec ingrédients rôtis	330 et 332	138 à 140		
<input type="checkbox"/>	Les sauces brunes (dérivés)	335	155 à 157		7
<input type="checkbox"/>	Questionnaire de l'application pratique 4		206		
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	% successif / coût marchandises 1		274 à 277		
<input type="checkbox"/> 1.5.4 Digestion humaine /métabolisme c5	Métabolisme	REM 69 à74	226		
<input type="checkbox"/>	Organes de la digestion (généralités)	Pauli 84 à 85	226		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 Produits et termes techniques c3	Nutrition, sécurité au travail, hygiène		25 à 30 40 à 42	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 4				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Consommé double et ses 3 garnitures *** Boeuf bouilli, vinaigrette aux légumes Pommes nature Légumes de la marmite *** Langue de veau sauce câpres Riz pilaf Epinards étuvés Demi-glace				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
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	Recettes		119 à 129		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
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 Classement provenance c2	L'agneau		241	33 à 38		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	L'agneau		241	33 à 38	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>		Le gigot Selle Poitrine et cou L'épaule			33 à 38		
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur sèche c2	Rôtir		433 à 434	170 à 171		7 11
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Jus de rôti		35	155 à 157	4	
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Coût marchandises 2 et 3 (2 groupes allemand et calcul = 2 périodes)			278 à 279		
<input type="checkbox"/>	1.5.4 Digestion humaine /métabolisme c5	Fonctions des organes de la digestion		Pauli 84 à 85	227 à 228		
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 Produits et termes techniques c3	Hygiène			29 à 30 42	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"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Les abats	249	43 à 47	3
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Glacer (viande blanche)	439 à 440	180 à 181	4
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Sauter (légumes après cuisson)	380	165	
<input type="checkbox"/>		Braiser (pommes de terre)	393	164	9
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de l'application pratique 5		207	
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4				
<input type="checkbox"/>	1.5.4 Digestion humaine /métabolisme c5	Les enzymes	Pauli 82 à 83 REM 66 à 67	229 à 230	
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	1.8.1 Produits et termes techniques c3	Hygiène		29 à 30 42	5
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation allemand / Pas de calcul professionnel					

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	Rack d'agneau rôti à la provençale Gratin dauphinois Choux de Bruxelles sautés aux marrons *** Cou de porc glacé munichoise Pommes savoyardes Chou blanc braisé				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
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	Recettes		41 à 48		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
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"/>							
Processus 4 Cuisson							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 5 Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes					280 à 282		
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel						
Langue étrangère		Révisions 3ème semestre / Calcul des coûts 1 (2 groupes calcul)					
<input type="checkbox"/>		Pas d'allemand (évaluation des 3ème CFC)					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°5 (compte pour le 1er semestre)							

Révisions
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"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Autres viandes de boucherie	245	39 à 42		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Autres viandes de boucherie	245	39 à 42	3	
<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"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Calcul des coûts 2 / coût de l'énergie 1		283 à 287		
<input type="checkbox"/> 1.5.4 Digestion humaine /métabolisme c5	Les hormones	REM 68	231		
<input type="checkbox"/>	Questionnaire de synthèse	Pauli 83	232		
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 Produits et termes techniques c3	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	Prendre ses habits de cuisine Application 6					
Achat						
<input type="checkbox"/> _____						
<input type="checkbox"/> _____						
Processus 2	Poulet poêlé forestière Pommes dauphine Sauté d'artichauts *** Magret de canard en feuille de brick Chips de manioc Pois mangetout, shiitakes					
Stockage des marchandises						
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5						
<input type="checkbox"/> _____						
Processus 3						
Préparations						
<input type="checkbox"/> _____						
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		178 à 186			
<input type="checkbox"/> _____						
<input type="checkbox"/> _____						
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"/> 1.2.1 Classement provenance c2	La volaille	253 à 256	61 à 70		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2				3	
<input type="checkbox"/> 1.2.3 Reception et stockage c2				3	
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>	Volailles à chair noire et blanche	253 à 256	61 à 70		
<input type="checkbox"/>	La pâte à chou salée	501	162		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Cuire au four	436	174 à 175	4	12
<input type="checkbox"/>	Poêler	437	172 à 173	4	12
<input type="checkbox"/>	Questionnaire de l'application pratique 6		208		
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Calcul des coûts 2 / coût de l'énergie 1		283 à 287		
<input type="checkbox"/> 1.5.4 Digestion humaine /métabolisme c5	Alimentation et digestion	Pauli 91 à 92	233 à 234		
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 Produits et termes techniques c3	Sécurité au travail		27 à 28 41	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"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Le poisson - Généralités	196 à 198	71 à 77		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Le poisson - Généralités Dégustation de produits (poisson) Méthodes conservation	196 à 198	71 à 77	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Pocher du poisson	414 à 415	188 à 189	4	13
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel C4	Coûts de l'énergie 2 / Poids brut et prix d'une commande Les formes de végétarisme Planification du travail	REM 77 à 86 Pauli 87 à 90	288 à 289	3	
<input type="checkbox"/> 1.5.5 Types d'alimentation C5			235 à 237		
<input type="checkbox"/> 2.3.10 Plan de travail/instruction... c2			262		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3	Sécurité au travail		27 à 28 41	5	
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 7				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Filet de truite poché "bonne femme" Pommes nature Feuilles d'épinards à l'étuvée *** Filet de féra poché "zougoise" Pommes nature Feuilles d'épinards à l'étuvée *** Fond de poisson (en commun)				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
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	Recettes		58 à 64		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
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 poissons d'eau douce		199 à 205	78 à 84		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2	Les poissons d'eau douce, Le caviar		200	78 à 84 92 à 94	3	
<input type="checkbox"/>		Dégustation œufs de poisson					
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Fond avec ingrédients étuvés: fond de poisson Questionnaire de l'application pratique 7		333	141 à 142 209	4	5
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Coûts de l'énergie 2 / Poids brut et prix d'une commande			288 à 289		
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Révisions			77	3	
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Nutrition			25 à 26 40	5	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant legal, enseignant)							
Evaluation n°7							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat	Les poissons de mer	206 à 214	85 à 91		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Les poissons de mer	206 à 214	85 à 91		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations	Les poissons de mer	206 à 214	85 à 91		
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson	Questionnaire de l'application pratique 8		210		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente	La cuisine froide	459 à 460	134 à 135	4	
<input type="checkbox"/> 1.7.3 Eléments de présentation c5					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Calcul des pertes / révisions 1		290 à 291		
<input type="checkbox"/> 1.5.5 Types d'alimentation c5	La cuisine méditerranéenne	Pauli 87 à 90	238	3	
<input type="checkbox"/> _____	L'alimentation du sportif	REM 77 à 86	239		
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3	Nutrition		25 à 26 40	5	
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 8				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Mets de poisson froids. Cubisme de mousseline de saumon Carpaccio de butternut Tomate farcie au tartare de saumon Sauce cresson *** Mousse de truite fumée en savarin Salade de crevettes Crème de wasabi Quatre garnitures fines				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
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	Recettes		65 à 73		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
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 Classement provenance c2	Mise à jour: Poissons eau douce et de mer					
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Mise à jour: Poissons eau douce et de mer					
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>	1.6.3 Technique de préparation c2	Les farces		327	136 à 137	4	
Processus 4							
Cuisson		Mise à jour: Poissons eau douce et de mer					
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de l'application pratique 9			211		
<input type="checkbox"/>		Sauter du poisson		419	196 à 197	4	13
<input type="checkbox"/>		Braisier (poisson)		416	192 à 193		
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Calcul des pertes / révisions 1		REM 77 à 86	290 à 291		
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation c5	L'alimentation des aînés		Pauli 87 à 90	240	3	
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Achat			14 à 15 35	5	
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"/> _____					
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"/> Calcul professionnel	Révisions 2 & 3		292 à 294		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Révisions
Mise à jour du
programme

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine Application 9				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Filet de colin sauté et ses deux sauces moutarde Pommes en neige *** Goujons de sole "Murat" Salade de mesclun et jeunes pousses Vinaigrette framboise et huile de noisette				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
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		74 à 82		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____ 1.8.1 à 1.8.2	Réception et stockage				
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 Classement provenance c2	Fruits de mer: généralités		214 à 218	95 à 97		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Crustacés		214 à 218	98 à 103	3	
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2					3	
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>		Dégustation de crustacés					
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2						
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2						
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de l'application n°10			212		
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Révisions 2 & 3			292 à 294		
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation c5	Alimentation incorrecte et régimes Intolérance au gluten		REM 87 -101 Pauli 90 -98	241 242 à 243	3	
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Achat			14 à 15 35	5	
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"/>			104 à 111		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>			104 à 111		
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Potages: Crème de viande, poisson, crustacé Soupe de moules	340	146 à 147	4
<input type="checkbox"/>					6
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Révisions 4 (2 groupes allemand et calcul = 2 périodes) Alimentation et régimes alimentaires Le diabète		295	
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation c5		Pauli 90 à 98	244 à 246	3
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Réception et stockage		12 à 13 34	5
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 10				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Assortiment de poissons grillés Salade de saison Vinaigrette aux petits légumes *** Médailles de boudoir grillés en manteau de courgettes Tagliatelles fines maison au pesto Coulis de poivron rouge				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
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	Recettes		274 à 279		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
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"/>		221 à 222	112 à 114	3	
<input type="checkbox"/>	Les mollusques: Céphalopodes Echinodermes				
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>	1.2.4 Préparation c2	Sauces spéciales chaudes Sauces spéciales froides	346	160 161	
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	1.6.3 Technique de chaleur humide c2	Sauter des crustacés avec sauce	420	198	4
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Cuisson à la vapeur sur un liquide	417	190 à 191	4
<input type="checkbox"/>		Etuver des coquillages	418	194 à 195	4
<input type="checkbox"/>		Cuire au four (poisson)	423	200 à 202	13
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4				
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation c5	Alimentation incorrecte et régimes alimentaires		247	3
<input type="checkbox"/>		Santé des dents		248 à 249	
<input type="checkbox"/>		Cholestérol			
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Réception et stockage		12 à 13 34	5
Remarques (apprenti/e, maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation allemand / Pas de calcul professionnel					

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2	Les huiles	119 à 121	115 à 121	3		
<input type="checkbox"/>		Les graisses et margarine	121	122 à 125	3		
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2						
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>		Vinaigrette	342 à 343	158 à 159			
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur sèche c2	Griller du poisson	422	199 à 200	4		13
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de l'application pratique11		213			
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Révisions feuille annexe (2 groupes allemand et calcul = 2 périodes)					
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation c5			Pauli 90 à 98	250 à 251	3	
<input type="checkbox"/>					252		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Evaluation			5		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°9							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____	<h2 style="color: red;">Procédure de qualification écrite</h2>				
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"/> 1.8.2 Formulations c3					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
<h2 style="color: red;">Procédure de qualification écrite (pas de cours)</h2>					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1	Prendre ses habits Application 11				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>Filet de Saint-Pierre à la vapeur Sauce au caviar de saumon Roulade de maïs aux épinards</p> <p>***</p> <p>Feuilleté de filet de bar et mousseline de saumon Beurre blanc Salade de chou-fleur</p> </div>				
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	Recettes		91 à 98		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
<p>Pont de l'Ascension (Jeudi et vendredi pas de cours)</p>					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Révisions, Mise à jour				
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.3 Réception et stockage c2	Révisions. Mise à jour				
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson			126		
<input type="checkbox"/>	Matières grasses de friture				
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur sèche c2					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Calcul, programme fini, révisions				
<input type="checkbox"/> 1.5.5 Types d'alimentation c5	(2 groupes), pas d'allemand PQ 3ème CFC				
<input type="checkbox"/> 2.3.2 Acquisition (2)	Ostéoporose Alimentation et cancer Questionnaire de synthèse Le froid dans la cuisine	REM 87 à 101 Pauli 90 à 98 27 à 28	253 254 - 255 256 263 à 264	3	
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3	Evaluation			5	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant legal, enseignant)					
Epreuves communes					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1	Prendre ses habits Application 12				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>Soupe de moules ***</p> <p>Calamar farci méditerranéenne Pommes de terre nouvelles sautées Ratatouille niçoise</p> <p>New england clam chowder ***</p> <p>Fricassée de langoustine aux morilles et gingembre Duo d'asperges</p> </div>				
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	Recettes				
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Lundi de Pentecôte (Pas de cours)					

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2 <input type="checkbox"/> _____		<div style="border: 1px solid black; padding: 20px; width: 100%; height: 100%;"> <h2 style="color: #00AEEF; margin: 0;">Activité à définir</h2> </div>					
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> 1.2.3 Réception et stockage c2 <input type="checkbox"/> _____							
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> _____							
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur sèche c2							
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> _____							
Sujets connexes <input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4 <input type="checkbox"/> 1.5.5 Types d'alimentation c5 <input type="checkbox"/> 2.3.2 Acquisition (2)							
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant legal, enseignant)							