



école
professionnelle
montreux

JOURNAL DE BORD

Connaissances professionnelles Cuisinier-ère CFC Art32

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

Sem. civiles	Dates	Evaluation	Allemand	Pratique	Divers	
33	12.08 au 16.08	Séance d'information pour les nouveaux étudiants				
34	19.08 au 23.08		G1		Rentrée officielle	
35	26.08 au 30.08		G2			
36	02.09 au 06.09		G1			
37	09.09 au 13.09		G2		Semaine du goût	
38	lu 17.09 au 20.09	Cours supprimés				
39	23.09 au 27.09			Application n°1		
40	30.09 au 04.10	Evaluation n°1	G1			
41	07.10 au 11.10		G2	Marinades		
42 - 43	Vacances Automne					
44	28.10 au 01.11			Application n°2		
45	04.11 au 08.11	Evaluation n°2	G1			
46	11.11 au 15.11		G2			
47	18.11 au 22.11			Application n°3		
48	25.11 au 29.11	Evaluation n°3	G1 + G2			
49	02.12 au 06.12		Evaluation			
50	09.12 au 13.12			Application n°4		
51	16.12 au 20.12	Evaluation n°4	Pas d'allemand			
52 - 1	Vacances Noël					
2	06.01 au 10.01		G1			
3	13.01 au 17.01			Application n°5	Fin 1er semestre	
4	20.02 au 24.02	Evaluation n°5	G2			
5	27.02 au 31.02		G1			
6	03.02 au 07.02			Application n°6		
7	10.02 au 14.02	Evaluation n°6	G2			
8	Vacances Hiver					
9	24.02 au 28.02		G1			
10	03.03 au 07.03			Application n°7		
11	10.03 au 14.03	Evaluation n°7	G2			
12	17.03 au 21.03		G1			
13	24.03 au 28.03			Application n°8		
14	31.03 au 04.04	Evaluation n°8	G2			
15	07.04 au 11.04		G1 + G2			
16 - 17	Vacances Pâques					
18	28.04 au 02.05		Evaluation			
19	05.05 au 09.05		G1			
20	12.05 au 16.05		G2			
21	19.05 au 23.05	Procédure qualification écrite				
22	26.05 au 28.05 je-ve	Cours supprimés				
23	02.06 au 06.06	Procédure qualification allemand				
24	lu 10.06 au 13.06	Cours supprimés				
25	16.06 au 20.06	Cours supprimés				
26	23.06 au 27.06	Cours supprimés				

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
<p>Accueil et présentation en classe Explication du matériel et fonctionnement de l'année, règlement, visite de l'école Test d'entrée</p>					
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Accueil général par la direction, photos Achat du matériel				
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

1 er semestre

Administratif		Devoirs		Notes	
<p>Accueil et présentation en classe Explication du matériel et fonctionnement de l'année, règlement, visite de l'école Test d'entrée</p>					
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>	Achat / Contrôle / Stockage	107	1 à 2	4, 5	
<input type="checkbox"/>	Méthode de culture	137	10		
<input type="checkbox"/>	Généralités légumes	137 à 138	11 à 14		
<input type="checkbox"/>	Légumes	139 à 154	15 à 39	4, 5	
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>	Légumes	139 à 154	15 à 39		
<input type="checkbox"/>	Locaux de stockage	26 à 28	3 à 4	2	
<input type="checkbox"/>	Activités de contrôle	107	5 à 7	3	
<input type="checkbox"/>	Contrôle de la qualité des végétaux		8		
<input type="checkbox"/>	Gestion des végétaux		9		
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/>	Légumes	139 à 154	15 à 39		
<input type="checkbox"/>	Mise en place	320	153	2, 4	
<input type="checkbox"/>	Découpes de légumes	321 à 322	154 à 155	3	
<input type="checkbox"/>	Aromates	323	156 à 157	3	
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	Généralités mets de légumes	374	197		
<input type="checkbox"/>	Technique de chaleur humide : blanchir	375 à 379	203 à 211	4	5
<input type="checkbox"/>	bouillir, étuver, braiser, étuver, glacer, vapeur	452 à 453	175 à 178	4	8, 9
<input type="checkbox"/>	Technique de chaleur sèche : griller	381 à 383	198 à 202	4	6, 9
<input type="checkbox"/>	gratiner, frire, sauter (finition)		165 (2ème)	4	
<input type="checkbox"/>	Préparation et cuisson des légumes		178 à 180	3	
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	Processus pour le métier de cuisinier		311	5	1
<input type="checkbox"/>	Tenue du cuisinier	50	312		
<input type="checkbox"/>	<i>Arrondis</i>		<i>362 à 365</i>		
<input type="checkbox"/>	<i>Transformations d'unités</i>		<i>366 à 369</i>		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	Begrüßung, Präsentation des Lernprogramm Kursunterlagen und Prüfungsanforderungen				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Oeufs	117 à 118	40 à 45	3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Oeufs	117 à 118	40 à 45	3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation	Oeufs	117 à 118	40 à 45	3	
<input type="checkbox"/>	Préparation et cuisson des œufs		180	3	
<input type="checkbox"/>					
	Mets aux œufs	365 à 368	212 à 219	4	
Processus 4					
Cuisson	Potages généralités	347	187		
<input type="checkbox"/>	Crèmes et purées de légumes	350	188 à 189	4	5
<input type="checkbox"/>	Potages aux légumes taillés et nationaux	351, 354	190 à 192		6
	Fonds généralités	330	182	4	6
	Fonds avec ing. blanchis : bouillon	331	183 à 184		4
	Fonds avec ing. étuvés : fond de légumes, poisson	333	185 à 186	141 à 142 (2ème)	
	Fonds avec ing. rôtis : fond brun	330 à 332	138 à 140, 2ème		
Processus 5					
Vente	Présentation attrayante "potages"		259	4	
<input type="checkbox"/>	Présentation attrayante : l'assiette		255	3	
	Présentation attrayante : les couleurs		256	4	
	Présentation attrayante : texture, point attrac		257	4	
	Présentation attrayante : garnitures		258	4	
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	Alimentation saine et hygiène de vie	50	269 à 275	5	
<input type="checkbox"/>	Hygiène personnelle, de production et d'entreprise	50 à 51	313 à 315		
<input type="checkbox"/>	Prévention des accidents de travail	54 à 55	316 à 321		
	Arrondis		362 à 365		
	Transformations d'unités		366 à 369		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	Sich vorstellen 1				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Produits laitiers : laits, produits acidulés, crèmes, beurres, fromages	108 à 114	46 à 74	3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Produits laitiers : laits, produits acidulés, crèmes, beurres, fromages	108 à 114	46 à 74	3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation	Produits laitiers : laits, produits acidulés, crèmes, beurres, fromages	108 à 114	46 à 74	3	
<input type="checkbox"/>	Salades	464 à 467	158 à 162	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson	Sauces à salade Mets au fromage	344 à 345 369 à 372	163 à 164 220 à 225	4	7 15
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes	Vitamines et sels minéraux	77 à 80	276 à 289	3, 6	
<input type="checkbox"/>	Organisation d'un établissement		326		
<input type="checkbox"/>	Fonctions et tâches des titulaires de poste		327 à 328	5	
<input type="checkbox"/>	Déontologie du cuisinier	18	329 à 330	6	
<input type="checkbox"/>	Dangers, causes et mesures de protection	54	322 à 323	6	
<input type="checkbox"/>	ABC premiers secours	55	324 à 325		
	<i>Adapter une recette</i>		<i>370 à 371</i>		
	<i>Coût des marchandises</i>		<i>372 à 375</i>		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	Sich vorstellen 2				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Pain Produits de développement Pommes de terre	130 à 131 131 à 132 155 à 156	80 à 83 84 à 86 75 à 79	3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Pain Produits de développement Pommes de terre	130 à 131 131 à 132 155 à 156	80 à 83 84 à 86 75 à 79	3 3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation	Pain Mets et découpes pommes de terre Blanchir à l'eau chaude Blanchir à l'huile	130 à 131 385 à 386 387 392	80 à 83 226 à 227 228 229	3 3 3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson	Technique de chaleur humide : vapeur, bouillir, braiser Technique de chaleur sèche : frire, sauter, au four, rissoler	377, 387 393 390 à 389	230 à 232 164 (2ème) 233 à 238 163 (2ème)		9
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes	Eau Kcal, Kj, BMI Subst. Bio-actives Adapter une recette Coût des marchandises	76 67 à 68 82	290 à 296 301 297 à 300 370 à 371 372 à 375	3 3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère	Sich verabschieden 1				
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Lundi du Jeûne - Férié (pas les cours)					

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°1				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Médaillons de bœuf sautés Beurre aux trois poivres, échalotes et vin rouge Pommes château Bouquetière de légumes ----- Entrecôte double grillée béarnaise Pommes allumettes Jardinère de légumes ----- Bouillon (en commun)				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/> _____					
<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	Wortschatz vom praktischen Kochen*				
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Céréales Produits céréaliers et amidon Pâtes alimentaires		122 à 123 126 à 128 129	87 à 91 92 à 97 102 à 105	3	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises		Céréales Produits céréaliers et amidon Pâtes alimentaires		122 à 123 126 à 128 129	87 à 91 92 à 97 102 à 105	4 3	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparation		Céréales Produits céréaliers et amidon Pâtes alimentaires		122 à 123 126 à 128 129	87 à 91 92 à 97 102 à 105	4 3	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson		Céréales Potages aux céréales Mets de céréales, généralités Mets de semoule de maïs Mets de pâtes alimentaires		353 397 401 397 à 399	87 à 91 193 à 194 239 240 à 241 242 à 246	5 4	14 6 14
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>		Besoin, bilan, métabolisme			302 à 305	6	
<input type="checkbox"/>		Ecologie		58 à 59	331 à 332		
<input type="checkbox"/>		Matériaux		31 à 32	333 à 335		
<input type="checkbox"/>		Règles de trois / Pourcentages			376 à 388		
		PB / PN / D			389 à 396		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>		Sich verabschieden 2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°1							

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Riz Légumineuses Germe et pousses	124 à 125 133 à 135 136	98 à 101 106 à 111 112 à 113	3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Riz Légumineuses Germe et pousses	124 à 125 133 à 135 136	98 à 101 106 à 111 112 à 113	3 3 3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation	Mets de riz Mets de céréales complètes Mets de non-graminées Potages aux légumineuses Salade de légumes cuits et légumineuses Préparer les marinades APP N°2	402 à 404 405 406 352 466	247 à 251 252 à 253 254 195 à 196 162	4 4 4 4	14 6 6 8
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes	Hydrates de carbone Batterie de cuisine Batterie de cuisine (fond de casseroles) <i>Règles de trois / Pourcentages</i> <i>PB / PN / D</i>	68 à 69 33 34	306 à 309 336 à 337 338 376 à 388 389 à 396	3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère	Ernährung 1				
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°2				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Salade simple *** Bœuf braisé bourguignonne Pommes purée Carottes Vichy ----- Potage cultivateur *** Sauté de bœuf au vinaigre balsamique Pommes mousseline Carottes glacées (tournées)				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/> _____					
<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	Wortschatz vom praktischen Kochen*				
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Fruits et produits à base de fruits Produits fruitiers		161 à 176 177	114 à 137 137 à 140	3	
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 2							
Stockage des marchandises		Fruits et produits à base de fruits Produits fruitiers		161 à 176 177	114 à 137 137 à 140		
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 3							
Préparation		Fruits et produits à base de fruits Produits fruitiers		161 à 176 177	114 à 137 137 à 140		
<input type="checkbox"/>	_____	Entremets glacés, généralités		545	165 à 166	4	18 à 21
<input type="checkbox"/>	_____	Glaces turbinées, sorbets et granités		545 à 547	166 à 171		
		Glaces au PACOJET		548	171	4	18 à 21
		Savarin		497	172	4	18 à 21
Processus 4							
Cuisson		Sauces et coulis pour les entremets		521	173 à 174		
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	_____						
Sujets connexes		Accessoires de cuisine : couteaux, outils, ustensiles, vaisselle de dressage, système GN		35 à 38	339 à 347		
<input type="checkbox"/>	_____	Machines de cuisine et de nettoyage		39	348		
<input type="checkbox"/>	_____	<i>Poids brut, net, déchets</i>			<i>397 à 402</i>		
		<i>Pourcentages successifs / Révisions n°1 et n°2</i>			<i>403 à 408</i>		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	_____	Ernährung 2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°2							

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>	Sucres et produits sucrants	178 à 179	141 à 147		
<input type="checkbox"/>	Edulcorants	179 à 180	148 à 149		
<input type="checkbox"/>	Miels	180	150 à 152		
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>	Sucres et produits sucrants	178 à 179	141 à 147		
<input type="checkbox"/>	Edulcorants	179 à 180	148 à 149		
<input type="checkbox"/>	Miels	180	150 à 152		
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/>	Sucres et produits sucrants	178 à 179	141 à 147		
<input type="checkbox"/>	Edulcorants	179 à 180	148 à 149		
<input type="checkbox"/>	Miels	180	150 à 152		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	Consommés et bouillons de viande	347 à 348	143 à 145 (2ème)	4	6
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	Appareils de cuisson	40 à 43	349 à 353		
<input type="checkbox"/>	Chaleur dans la cuisine et induction	27, 41	354 à 355		
<input type="checkbox"/>	Nettoyages	59	358 à 361		
<input type="checkbox"/>	Energie : particularité, emploi, mesure d'économie	58	357 à 258 (2ème)		
<input type="checkbox"/>	<i>Poids brut, net, déchets</i>		<i>397 à 402</i>	5	
<input type="checkbox"/>	<i>Pourcentages successifs / Révisions n°1 et n°2</i>		<i>403 à 408</i>		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	Hygiène 1				
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°3				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Consommé double (3 garnitures : diablottins, royale, billes de légumes) *** Fricassée de veau aux cornes d'abondances 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"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/> _____					
<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	Wortschatz vom praktischen Kochen*				
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Généralités viandes de boucherie : ordonnances, provenances, élevages, traçabilité, labels, tissus conjonctifs, valeurs nutritives, qualité, maturation		222 à 223	1 à 5	3	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>		Bœuf		229 à 235	11 à 21		
Processus 2							
Stockage des marchandises		Généralités viandes de boucherie : conditions et contrôle de livraison, stockage, congélation, sous-vide et déconditionnement, gestion des restes		222 à 223	5 à 10	3	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>		Beurres composés		326	127 à 128		
Processus 3							
Préparation		Sauces au beurre		339	148 à 150	4	7
<input type="checkbox"/>		Sauces brunes		334 à 335	151 à 154	4	7
<input type="checkbox"/>		Sauces blanches		337	155 à 157	4	7
Processus 4							
Cuisson		Technique de chaleur sèche : sauter, griller, rôtir, poêler, cuire au four, sauter (enrobée), sauter (avec sauce)		430 à 437	166 à 175 197 à 199 (3ème) 200 à 201 (3ème)	4 4	8, 11 7 12
<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"/>		Hygiène 2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°3							

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Veau Porc Agneau	223 à 228 236 à 240 241 à 243	21 à 27 28 à 32 33 à 38		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation	Marinades	324	129 à 130		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson	Technique de chaleur humide : braiser, étuver (viande blanche et rouge), bouillir, glacer, pocher (viande et volaille)	439 à 443	176 à 187 62 à 63 (3ème) 101 à 102 (3ème)	4 4 3	10 10 10 11, 12
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>	Liaisons	229 324 à 325	131 à 133 89 (3ème)	3 10	
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	Lipides	71 à 73	214 à 220	3	
<input type="checkbox"/>	Protéines	74 à 75	221 à 225	3	
<input type="checkbox"/>	Révisions de 1ère année, pourcentage		265 à 267		
<input type="checkbox"/>	Pertes à la cuisson, poids brut au poids net		267 à 270		
<input type="checkbox"/>	Poids net au poids brut, pertes successifs		271 à 274		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	Arbeitssicherheit 1				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°4				
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 ----- Demi-glace (en commun)				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/> _____					
<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	Wortschatz vom praktischen Kochen*				
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Produits carnés		250 à 251	48 à 53		
<input type="checkbox"/>		Charcuteries		252	54 à 60		
<input type="checkbox"/>		Abats		249	43 à 47		
Processus 2							
Stockage des marchandises		Produits carnés		250 à 251	48 à 53	3	
<input type="checkbox"/>		Charcuteries		252	54 à 60	3	
<input type="checkbox"/>		Abats		249	43 à 47	3	
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes		Alimentation durable			259 à 261	5	
<input type="checkbox"/>		Métabolisme, organes de la digestion		84 à 85	226 à 228		
<input type="checkbox"/>						3	
<input type="checkbox"/>		<i>Coût des marchandises</i>			<i>275 à 279</i>		
		<i>Révisions calcul</i>			<i>280 à 281</i>		
		<i>Calcul des coûts</i>			<i>282 à 284</i>		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>		Arbeitssicherheit 2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Pas d'allemand / Evaluation n°4							

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Autres viandes de boucherie Volailles	245 253 à 256	39 à 42 61 à 70		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Autres viandes de boucherie Volailles	245 253 à 256	39 à 42 61 à 70	3 3	
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation	Pâte à choux salée Pâte à choux sucrée	501 501 à 502	162 220 (3ème)		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes	Enzymes Hormones Alimentation et digestion Plan de travail	82 à 83 83 91 à 92	229 à 230 231 à 232 233 à 234 262	5	
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère	Arbeitssicherheit 3				
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°5				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Poulet poêlé forestière Pommes dauphine Sauté d'artichauts ----- Magret de canard en pâte à brick Chips de manioc Pois mange-tout, shiitakes				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/> _____					
<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	Wortschatz vom praktischen Kochen*				
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>		Poisson	199 à 214	71 à 77 78 à 84 85 à 91			
<input type="checkbox"/>		Caviar	200	92 à 94			
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>		Poisson	196 à 214	71 à 77 78 à 84 85 à 91	3 3		
<input type="checkbox"/>		Caviar	200	92 à 94			
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>		Poisson	196 à 214	71 à 77 78 à 84 85 à 91			
<input type="checkbox"/>		Caviar	200	92 à 94			
<input type="checkbox"/>		Farces	327	136 à 137			
Processus 4							
Cuisson		Technique de chaleur humide : pocher, étuver (coquillages), braiser, cuire à la vapeur		414 à 418	188 à 196	4	13
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente		Cuisine froide		459 à 460	134 à 135	4	
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>		Formes de végétarismes		87 à 90	235 à 240	3	
<input type="checkbox"/>		Cuisine méditerranéenne, alimentation des sportifs, alimentation des aînés				3 3	
<input type="checkbox"/>		Coût de l'énergie			285 à 288		
<input type="checkbox"/>		Calculer un poids brut pour une commande			289		
<input type="checkbox"/>		Calcul des pertes			290		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>		Einkauf 1					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°5							

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Fruits de mer : crustacés, mollusques, échinodermes	214 à 222	95 à 114		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Fruits de mer : crustacés, mollusques, échinodermes	214 à 222	95 à 114	3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation	Fruits de mer : crustacés, mollusques, échinodermes	214 à 222	95 à 114		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson	Technique de chaleur sèche : sauter, griller, cuire au four, sauter (crustacés)	419 à 423	197 à 202	4	13
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes	Alimentation incorrecte et régimes alimentaires : intolérance au gluten, diabète, santé des dents, cholestérol, amaigrissant, cardio-vasculaire, ostéoporose, aliment. et cancer	90 à 98	241 à 255 256	3 3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
	Coût de l'énergie		285 à 288		
	Calculer un poids brut pour une commande		289		
	Calcul des pertes		290		
Langue étrangère	Einkauf 2				
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1		Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°6					
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 Saint-Pierre à la vapeur Sauce au caviar de saumon Roulade de maïs aux épinards ----- Fond de poisson (en commun)					
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>	_____						
<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		Wortschatz vom praktischen Kochen*					
<input type="checkbox"/>	_____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Huiles Graisses et margarines		119 à 121 121	115 à 125		
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 2							
Stockage des marchandises		Huiles Graisses et margarines		119 à 121 121	115 à 125	3	
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 3							
Préparation		Huiles Graisses et margarines		119 à 121 121	115 à 125		
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 4							
Cuisson		Crèmes de viande, poisson, crustacé Sauces spéciales chaudes Sauces tomates Coulis Matières grasses de friture		340 346 340 à 341	146 à 147 160 à 161 90 à 91 (3ème) 92 à 93 (3ème) 126	4	6
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	_____						
Sujets connexes		Fonctionnement des installations frigorifiques		27 à 28	263 à 264		
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____	<i>Révisions</i> <i>Notions des coûts d'une entreprise n°1 et n°2</i>			<i>291 à 295</i> <i>302 à 305 (3ème)</i>		
Langue étrangère		Warenannahme und Lagerung 1					
<input type="checkbox"/>	_____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°6							

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Gibiers à poils Gibiers à plumes Spécialités et animaux exotiques	257 à 260 261	1 à 3 4 à 9 10 à 15		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Gibiers à poils Gibiers à plumes Spécialités et animaux exotiques	257 à 260 261	1 à 3 4 à 9 10 à 15		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation	Entremets "généralités" Entremets froids	479 525 à 535	97 142 à 157		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson	Civet	440	202 à 203		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	Structure de la législation Suisse sur les denrées alimentaires	44 à 45	221 à 227		
<input type="checkbox"/>	Ordonnance des mets	229 à 277	261 à 268		
<input type="checkbox"/>	Menus et carte de mets		271 à 275		
<input type="checkbox"/>	<i>Révisions</i> <i>Notions des coûts d'une entreprise n°1 et n°2</i>		<i>291 à 295</i> <i>302 à 305 (3ème)</i>		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	Warenannahme und Lagerung 2				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°7				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Filet de colin sauté Deux sauces à la moutarde Pommes en neige ----- Assortiment de poissons grillés Salade de saison Vinaigrette de légumes				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/> _____					
<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	Wortschatz vom praktischen Kochen*				
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>		Champignons	157 à 160	16 à 24	8	8	
<input type="checkbox"/>		Epices	181 à 190	25 à 33	3		
<input type="checkbox"/>		Herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3		
<input type="checkbox"/>		Fleurs	181 à 190	39 à 40			
<input type="checkbox"/>		Mélanges d'épices	191	41 à 42			
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>		Champignons	157 à 160	16 à 24	8	8	
<input type="checkbox"/>		Epices	181 à 190	25 à 33	3		
<input type="checkbox"/>		Herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3		
<input type="checkbox"/>		Fleurs	181 à 190	39 à 40			
<input type="checkbox"/>		Mélanges d'épices	191	41 à 42			
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>		Champignons	157 à 160	16 à 24	8	8	
<input type="checkbox"/>		Epices	181 à 190	25 à 33	3		
<input type="checkbox"/>		Herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3		
<input type="checkbox"/>		Fleurs	181 à 190	39 à 40			
<input type="checkbox"/>		Mélanges d'épices	191	41 à 42			
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>		Pâtes au beurre sucrées	491 à 493	108 à 110		5	
<input type="checkbox"/>		Friandises et pralinés	559	189 à 196		7	
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>		Types et concepts d'entreprise		276 à 277			
<input type="checkbox"/>		Carte et menu : dénominations classiques et historique		269 à 270			
<input type="checkbox"/>		<i>Notions des coûts d'une entreprise n°3</i>		<i>306 à 307</i>			
<input type="checkbox"/>		<i>Calcul d'un prix de revient n°1 et n°2</i>		<i>308 à 309</i>			
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>		Vorbereiten 1					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°7							

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Condiments : sel, vinaigre, moutarde, sauces		191 à 194	43 à 55	3	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>		Convenience food		269	56 à 58		
Processus 2							
Stockage des marchandises		Condiments : sel, vinaigre, moutarde, sauces		191 à 194	43 à 55	3	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>		Convenience food		269	56 à 58		
Processus 3							
Préparation		Condiments : sel, vinaigre, moutarde, sauces		191 à 194	43 à 55	3	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>		Convenience food		269	56 à 58		
<input type="checkbox"/>		Pâtes semi-liquide : à chou, à strudel, à frire, à crêpes, à blinis		501 à 504	116 à 121		
Processus 4							
Cuisson		Tourtes, tartes et tranches		552 à 557	180 à 188	3	21
<input type="checkbox"/>		Bases pâtisserie : meringages, masse à cornets et à gratiner, crèmes		511 à 515	132 à 141		
<input type="checkbox"/>		Entremets chauds		536 à 544	158 à 172		18
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes		Types de buffets		284	280 à 281		
<input type="checkbox"/>		Types de menus			278 à 279		
<input type="checkbox"/>		Types de menus diététique			282		
<input type="checkbox"/>		Repas et menus		281 à 282	283 à 286		
<input type="checkbox"/>		Planification et processus			228 à 230		
<input type="checkbox"/>		<i>Notions des coûts d'une entreprise n°3</i>			<i>306 à 307</i>		
<input type="checkbox"/>		<i>Calcul d'un prix de revient n°1 et n°2</i>			<i>308 à 309</i>		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>		Vorbereiten 2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°8				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Entremets divers Crème renversée au caramel / Tarte aux pommes Crème bavaroise vanille, sauce fraises Chou à la crème Flamri aux fraises ----- Friandises diverses Sablés Bretzels à la vanille Milanais Macarons à la noix de coco				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/> _____					
<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	Wortschatz vom praktischen Kochen*				
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Café Thé		262 262 à 264	59 à 62 63 à 70	3 3	
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 2							
Stockage des marchandises		Café Thé		262 262 à 264	59 à 62 63 à 70	3 3	
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 3							
Préparation		Café Thé		262 262 à 264	59 à 62 63 à 70	3 3	
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 4							
Cuisson		Entremets glacés		545 à 549	173 à 179	3	5, 8
<input type="checkbox"/>	_____	Mayonnaise		343	94 à 96		9, 21
<input type="checkbox"/>	_____	Pâtes feuilletées		487 à 491	102 à 107	18	
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	_____						
Sujets connexes		HACCP, concept et exemple		28	231 à 233	6	
<input type="checkbox"/>	_____	Micro-organismes		47 à 50	234 à 245	6	
<input type="checkbox"/>	_____	Organisation de l'établissement		22 à 25	253 à 256		
<input type="checkbox"/>	_____	Organisation de la cuisine			257 à 259		
<input type="checkbox"/>	_____	Flux d'information			260		
<input type="checkbox"/>	_____	Planification des menus		279 à 280	287 à 291	5	
<input type="checkbox"/>	_____	Vente et service		299	292 à 293	5	
<input type="checkbox"/>	_____	<i>Révisions n°1 à n°5</i>			<i>310 à 318</i>		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	_____	Zubereiten 2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°8							

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Cacao, chocolat Produits semi-finis de pâtisserie	264 à 265 266 à 267	71 à 82 83 à 88	3 3	18, 19, 20
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Cacao, chocolat Produits semi-finis de pâtisserie	264 à 265 266 à 267	71 à 82 83 à 88	3 3	18, 19, 20
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation	Utilisation du chocolat Produits semi-finis de pâtisserie Additifs alimentaires Appareils à biscuit et au beurre Pâtes levées sucrées et tourées Pâtes à pain et à pizza	484 à 485 266 à 267 195 505 à 511 494 à 499 500	98 à 100 83 à 88 208 à 212 122 à 131 111 à 114 115	3 3 3	18, 19, 20 18 18
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente	Substances nocives	98 à 101	214 à 220		
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes	Différents types de service Déroulement du service Modes de vente Dressage, présentation, travail devant l'hôte Protection incendie, types de feux Allergies et intolérances alimentaires Possibilités de perfectionnement <i>Révisions n°1 à n°5</i>	290 290 291 291 18 à 19	294 à 295 296 à 297 298 299 à 301 246 à 248 212 à 213 249 à 252 <i>310 à 318</i>		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère	Verkauf				
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/> _____					
<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"/> Rr _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Révisions, préparation à la
procédure de qualification

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1 Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2 Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3 Préparation					
<input type="checkbox"/> _____					
<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"/> Rr _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Révisions, préparation à la
procédure de qualification

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

Révisions, préparation à la
procédure de qualification

2 ème semestre

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

Procédure de qualification écrite
Les cours sont terminés

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

Les cours sont terminés

2 ème semestre

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

**Procédure de qualification
allemand
Les cours sont terminés**