



école  
professionnelle  
montreux

## **JOURNAL DE BORD**

### **Connaissances professionnelles Cuisinier-ère CFC 3<sup>e</sup> 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**  
**3e**



# 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			Application n°1	
36	02.09 au 06.09		G2	Marinades	
37	09.09 au 13.09			Application n°2	Semaine du goût
38	<b>lu</b> 17.09 au 20.09		G1		
39	23.09 au 27.09	Evaluation n°1	G2		
40	30.09 au 04.10		G1		Sem. rattrapage
41	07.10 au 11.10			Application n°3	
<b>42 - 43</b>	<b>Vacances Automne</b>				
44	28.10 au 01.11	Evaluation n°2	G2		
45	04.11 au 08.11		G1		Sem. rattrapage
46	11.11 au 15.11			Application n°4	
47	18.11 au 22.11	Evaluation n°3	G2		
48	25.11 au 29.11		G1		
49	02.12 au 06.12			Application n°5	
50	09.12 au 13.12	Evaluation n°4	G2		Sem. rattrapage
51	16.12 au 20.12		Evaluation		Hotel & Gastro Union
<b>52 - 1</b>	<b>Vacances Noël</b>				
2	06.01 au 10.01			Application n°6	
3	13.01 au 17.01	Fin 1er semestre	G1		Sem. rattrapage
4	20.02 au 24.01	Evaluation n°5	G2		
5	27.01 au 31.01			Application n°7	
6	03.02 au 07.02		G1		Sem. rattrapage
7	10.02 au 14.02	Evaluation n°6	G2		
<b>8</b>	<b>Vacances Hiver</b>				
9	24.02 au 28.02			Application n°8	
10	03.03 au 07.03		G1		Sem. rattrapage
11	10.03 au 14.03	Evaluation n°7	G2		
12	17.03 au 21.03		G1		
13	24.03 au 28.03		G2		
14	31.03 au 04.04	Evaluation n°8	G1		Sem. rattrapage
15	07.04 au 11.04		G2		Oraux TPA
<b>16 - 17</b>	<b>Vacances Pâques</b>				
18	28.04 au 02.05		Evaluation		
19	05.05 au 09.05		G1		Sem. rattrapage
20	12.05 au 16.05		G2		
21	19.05 au 23.05	Procédure qualification écrite			Sem. rat. term.
22	26.05 au 28.05 <b>je-ve</b>	Cours supprimés			
23	02.06 au 06.06	Procédure qualification allemand			
24	<b>lu</b> 10.06 au 13.06	Cours supprimés			
25	16.06 au 20.06	Cours supprimés			
26	23.06 au 27.06	Cours supprimés			

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Groupement/provenance c2	Gibiers généralités			1 à 3		
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques de qualité c2	Gibiers à poil			4 à 9		
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2	Gibiers à poil		257 à 260			
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.4 Préparations c2	Bases de pâtisserie: BPF		479	97		
<input type="checkbox"/>		Entremets froids		479	142		
<input type="checkbox"/>		Les mousses		525	147 à 148		
<input type="checkbox"/>		Les puddings froids		530 à 532	149 à 150		
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Sauter une viande enrobée		431	197 à 199	11	
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.1 Notions de coûts C3	Notions des coûts d'entreprise 1			302		
<input type="checkbox"/>	2.3.4 Législation sur les denrées c3	Fonctionnement et principe de la législation		44 à 45	221 à 222		
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Evolution de l'ordonnance des mets		229 à 277	261 à 268		
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Révision				4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

ECG		Devoirs			Notes	
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 1				
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____		Vichyssoise *** Escalope viennoise Salade de pommes de terre, concombre et tomate *** Mousse au chocolat noir *** Cigarettes russes				
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4						
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> 2.4.3						
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4						
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Révisions				
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>						

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Groupement/provenance c2	Gibiers à plumes		261	10 à 14		
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques de qualité c2	Spécialités - Animaux exotiques			15		
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2	Gibiers à plumes		261	10 à 14		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.4 Préparations c2	Gibiers à plumes			10 à 14		
<input type="checkbox"/>		Les liaisons II		324 à 325	89		
		<b>Préparer les marinades APP 2</b>					
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	6.4 Technique de chaleur humide	Le civet		440	202 à 203		
<input type="checkbox"/>		Appellation "braiser" petites pièces"					
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.1 Notions de coûts C3	Notions des coûts d'entreprise 1			302		
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Menu et carte des mets			271 à 275		
<input type="checkbox"/>		Ordonnances en lien avec l'alimentation		45	223 à 225		
		Organisation du contrôle en entreprise			226 à 227		
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place, cuissons, vente			16 à 24 36 à 39	4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 2					
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____		Cocktail de champignons *** Civet de chevreuil aux pruneaux bardés de lard Spaetzli à la farine complète Chou rouge braisé *** Crème renversée au caramel Sablés					
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4							
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> 2.4.3							
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4							
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____				Recettes			8 à 14
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Révisions					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
<p><b>Semaine du goût (sauf lundi)</b>  <b>Classe du lundi : pas d'application pratique</b>  <b>Rattrapage de la théorie de la semaine 38</b></p>							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Groupement / provenance C2	Les champignons		157 à 160	16 à 24	8	8
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualités C2	Les champignons					
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception et stockage C2	Les champignons			16 à 24	8	8
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparations C2	Les champignons			16 à 24	8	8
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>		Les bases de pâtisserie:					
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Crèmes pochées		525 à 526	143 à 146		5
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Friandises et pralinés Pâtes au beurre sucrées		559 491 à 493	189 à 196 108 à 110		7
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>		Les marinades (2ème année)			10 (app)		
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	2.3.10 Plan de travail						
<input type="checkbox"/>	2.3.6 organisation de l'offre c3	Carte et menu : dénominations classiques et historiques			269 à 270		
<input type="checkbox"/>	Calcul	Notions des coûts d'entreprise 2			303 à 305		
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place, cuissons, vente			16 à 24 36 à 39	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*
<b>Processus 1</b>						
<b>Achat</b>						
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Epices C2	Les épices	181 à 190	25 à 33	3	
<input type="checkbox"/>						
<b>Processus 2</b>						
<b>Stockage des marchandises</b>						
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Epices C2	Les épices	181 à 190	25 à 33	3	
<input type="checkbox"/>						
<b>Processus 3</b>						
<b>Préparations</b>		Entremets aux fruits	532 à 534	151 à 154		
<input type="checkbox"/>		Entremets au yaourt et séré	534	155		
		Autres entremets froids	534 à 535	156 à 157		
<b>Processus 4</b>						
<b>Cuisson</b>						
<input type="checkbox"/>	6.4 Technique de chaleur humide	Etuver une viande rouge	441	204 à 205	10	
<input type="checkbox"/>						
<b>Processus 5</b>						
<b>Vente</b>						
<input type="checkbox"/>						
<b>Sujets connexes</b>						
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>	3.1.2 Type, concept entreprise	Différents types de restauration		276 à 277		
<input type="checkbox"/>	Calcul	Notions des coûts d'entreprise 2		303 à 305		
<b>Langue étrangère</b>						
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place		16 à 17 36	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*
<b>Processus 1</b>						
<b>Achat</b>						
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Epices C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3	
<input type="checkbox"/>						
<b>Processus 2</b>						
<b>Stockage des marchandises</b>						
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Epices C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3	
<input type="checkbox"/>		<b>Elaboration d'un curry en classe</b> Les mélanges d'épices	191	41 à 42	3	
<b>Processus 3</b>						
<b>Préparations</b>						
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparations C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3	
<b>Processus 4</b>						
<b>Cuisson</b>						
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide	Entremets: Tourtes, tartes et tranches	552 à 557	180 à 188	3	21
<input type="checkbox"/>		Bases pâtisserie: Les meringages	511 à 512	132 à 133		21
		Bases pâtisserie: Masses à cornets et à gratiner	514	134		
<b>Processus 5</b>						
<b>Vente</b>						
<input type="checkbox"/>						
<b>Sujets connexes</b>						
<input type="checkbox"/>	2.3.10 Plan de travail					
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre	Types de menus: généralités	284	278 à 279	5	
<input type="checkbox"/>	2.3.7 Planification de la production	Notions des coûts d'entreprise 3		306 à 307		
<b>Langue étrangère</b>						
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place			4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>						

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 3					
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____		Galantine de faisan et foie gras Saladine *** Curry d'agneau aux pois chiches et poivrons rouges Riz parfumé à la vapeur Salade de haricots verts *** Tarte à la poire Williams avec liaison Macaron à la noix de coco					
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4							
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide <input type="checkbox"/> 2.4.3							
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4							
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> 2.3.6 Organisation de l'offre <input type="checkbox"/> 2.3.7 Planification de la production				Recettes			15 à 22
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Mise en place					
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Les fleurs		181 à 190	39 à 40		
<input type="checkbox"/>		Les condiments: généralités		191	43		
<input type="checkbox"/>		Le sel		191 à 192	44 à 47		
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le sel		191 à 192	44 à 47		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le sel		191 à 192	44 à 47		
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide	Les sauces tomates		340 à 341	90 à 91		
<input type="checkbox"/>		Les coulis de légumes		341	92 à 93		
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4						
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.1 Notions de coûts C3						
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre	Les types de buffets		284	280 à 801		
<input type="checkbox"/>	2.3.7 Planification de la production	Notions des coûts d'entreprise 3			306 à 307		
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Cuisson			18 à 20 37 à 38	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*
<b>Processus 1</b>						
<b>Achat</b>						
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le vinaigre	192 à 193	48 à 50	3	
<input type="checkbox"/>						
<b>Processus 2</b>						
<b>Stockage des marchandises</b>						
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le vinaigre		48 à 50	3	
<input type="checkbox"/>						
<b>Processus 3</b>						
<b>Préparations</b>		Généralités des pâtes	487	101	3	
<input type="checkbox"/>		La pâte à strudel	502	118		
		La pâte à frire	503	119		
		La pâte à crêpes	503	120		
		La pâte à Blinis	504	121		
<b>Processus 4</b>						
<b>Cuisson</b>						
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide	Pocher de la volaille	229	206 à 207	3	11
<input type="checkbox"/>						
<b>Processus 5</b>						
<b>Vente</b>						
<input type="checkbox"/>						
<b>Sujets connexes</b>						
<input type="checkbox"/>	Calcul	Calcul d'un prix de revient n°1		308		
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre	Type de menus diététiques	284	282		
<input type="checkbox"/>	2.3.7 Planification de la production	Planification et processus (Production)		228 à 230		
<b>Langue étrangère</b>						
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Cuisson		18 à 20 37 à 38	4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>						

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 4					
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____		Filets de perche à l'Orly Coulis de tomates *** Pot au feu de coquelet asiatique Nouilles chinoises Légumes du bouillon *** Crêpes Suzette Milanais					
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4							
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> 2.4.3							
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4							
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____				Recettes			23 à 29
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Cuisson					
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à 194	51 à 52		3	
<input type="checkbox"/>	1.4.1 Vue d'ensemble/emploi C2	<b>Elaboration d'une moutarde</b> Le convenience food	269	56 à 58			
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à 194	51 à 52		3	
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à 194	51 à 52		3	
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c	Sauter une viande blanche avec sauce	431	200 à 201		3	77 11
<input type="checkbox"/>		Les entremets chauds	536 à 544	158 à 172			
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	Calcul	Calcul d'un prix de revient n°1		308			
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Vente		22 à 24 39		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*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Condiments: Sauces, poudre et autres		194	53 à 55	3	
<input type="checkbox"/>	1.4.1 Vue d'ensemble/emploi C2						
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Condiments: Sauces, poudre et autres		194	53 à 55	3	
<input type="checkbox"/>		Dégustation de saucisses de Vienne et moutarde					
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Condiments: Sauces, poudre et autres		194	53 à 55	3	
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	6.4 Technique de chaleur humide	Les bases de pâtisserie: crèmes		515	135 à 141		19 20
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	Calcul	Calcul d'un prix de revient n°2			309		
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Repas et menus		281 à 282	283 à 286	5	
<input type="checkbox"/>	2.4.4 Planification d'emploi c2						
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Vente			22 à 24 39	4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Pauli</b>	<b>SC</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>		Prendre ses habits de cuisine Application 5					
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>		Consommé de poisson et ses 3 garnitures  ***  Emincé de veau zurichoise Rösti bernois Flan de carotte  ***  Charlotte russe Bretzel à la vanille					
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	2.3.3 à 2.3.5						
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 à 1.2.4						
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 à 1.6.6						
<input type="checkbox"/>	2.4.3						
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4						
<b>Sujets connexes</b>		Recettes			30 à 38		
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Langue étrangère</b>		Vente					
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							



ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Les stimulants: Le café		262	59 à 62	3	
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>		Les stimulants: Le café		262	59 à 62	3	
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>		Les stimulants: Le café		262	59 à 62	3	
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	6.4 Technique de chaleur humide	Entremets glacés: Généralités		545	173 à 174	3	5
		Glaces légères non turbinées		548 à 549	174 à 176		8
<input type="checkbox"/>		Sauce à l'huile: Mayonnaise		343	94 à 96		9
							21
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	5.2.1 Concept Haccp C2	HACCP: Autocontrôle		28	231 à 233	6	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>	Calcul	Calcul d'un prix de revient n°2			309		
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation				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*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation C2		Base de pâtisserie: La pâte à choux	501 à 502	116 à 117		
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> _____						
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> 2.1.3 Intersection C3 <input type="checkbox"/> 2.1.4 Flux d'information c3 <input type="checkbox"/> Calcul		Organisation de l'entreprise Organisation de la cuisine Communication: Flux d'information  <b>Révisions 1 (2 groupes)</b>	22 à 25	253 à 256 257 à 259 260  310 à 311		
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Evaluation			4	

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

**Evaluation allemand  
Hôtel & Gastro Union**

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 6					
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____		Salade russe *** Cuisse de lapin rôtie au Dézaley (Vin blanc) Polenta Chou-pomme braisé (farci) *** Parfait glacé à la cannelle Financiers aux amandes					
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4							
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> 2.4.3							
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4							
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____				Recettes			39 à 46
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Evaluation					
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>		Les stimulants: Le thé		262 à 264	63 à 70	3	
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>		Les stimulants: Le thé		262 à 264	63 à 70	3	
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>		Les stimulants: Le thé		262 à 264	63 à 70	3	
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Bases de pâtisserie La pâte feuilletée Types de feuilletage		487 à 491	102 à 107	18	
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	2.3.9 Distribution des aliments						
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Planification des menus		279 à 280	287 à 291	5	
<input type="checkbox"/>	Calcul	Révisions 2			312 à 313		
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	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*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Produits stimulants: Cacao, chocolats		264 à 265	71 à 82	3	
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Produits stimulants: Cacao, chocolats <b>Dégustation de chocolats et cacao</b>		264 à 265	71 à 82	3	
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> _____		BPF: Utilisation du chocolat		484 à 485	98 à 100		
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> _____							
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> Calcul <input type="checkbox"/> _____		Les micro-organismes: Généralités Révisions 2		47 à 50	234 à 236 312 à 313	6	
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Panier des examens				4	

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

**Evaluation n°5**

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 7					
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____		<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;">                         Dôme de saumon fumé                          au philadelphia                            ***                          Carbonnade de bœuf aux poivrons                          Gnocchi piémontaise                          Courgette sautée au pesto                          de roquette                          Fenouil en croûte de sésame                            ***                          Flamri à l'orange                          Petis fours dressés                     </div>					
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4							
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> 2.4.3							
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4							
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____				Recettes			47 à 54
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Panier des examens					
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	83 à 88	3	18	
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	83 à 88	3	19	
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	83 à 88	3	20	
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>						21	
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>						22	
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	2.3.9 Distribution des aliments	Les micro-organismes 2	47 à 50	237 à 245	6		
<input type="checkbox"/>	2.3.9 Distribution des aliments	Vente et service	299	292 à 293			
<input type="checkbox"/>	Calcul	Révisions 3		314 à 315			
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens			4		

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.5.6 Autres substances C3	Les additifs alimentaires	195	208 à 212			
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.1 Vue d'ensemble / emploi C2	Entremets glacés: Spécialités	549 à 551	177 à 179	3		21
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	2.3.9 Distribution des aliments	Différents types de service Modes de vente	290 291	294 à 295 298	5		
<input type="checkbox"/>	4.4.1 Réglements C2						
<input type="checkbox"/>	Calcul	Révisions 3		314 à 315			
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens				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*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 8					
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Salade d'asperges crues et cuites, yaourt de brebis *** Osso buco cremolata Pommes lyonnaise Ratatouille *** Tiramisu Madeleines au matcha (thé vert)					
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> _____							
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Recettes			55 à 61		
<b>Langue étrangère</b> <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*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation C2		Bases de pâtisserie: Appareils à biscuit Bases de pâtisserie: Appareils au beurre		505 à 511 508 à 511	122 à 127 128 à 131	3	18
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> 4.4.1 Réglemets C2							
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> 1.5.6 Autres substances C3 <input type="checkbox"/> Calcul		Déroulement du service Dressage, présentation des mets Travail devant l'hôte Les substances nocives Révisions 4 et 5		290 291 291 98 à 101	296 à 297 299 à 300 301 214 à 220 316 à 318	5 5	
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Evaluation				4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

ECG		Devoirs			Notes	
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation C2		Bases de pâtisserie: Pâtes levées sucrées Bases de pâtisserie: Pâtes levées tourées Bases de pâtisserie: Pâte à pain et pizza	494 à 498 499 500	111 à 113 114 115		18
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> _____						
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> 3.3.2 Perfectionnements C2 <input type="checkbox"/> Calcul		Les allergies et intolérances alimentaires Possibilités de perfectionnements du cuisinier Révisions 4 et 5	18 à 19	212 à 213 249 à 252 316 à 318	6	
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Evaluation			4	

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

**Evaluation n°7**

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4						
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4						
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						

Révisions, préparation aux procédures de qualification  
 Mise à jour du programme

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4						
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4						
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2						
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>						

Révisions, préparation aux procédures de qualification  
 Mise à jour du programme

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4						
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> 2.4.3						
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4						
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						
<p><b>Evaluation n°8</b></p>						

Révisions, préparation aux procédures de qualification  
 Mise à jour du programme

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> _____						
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> _____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						
<p><b>Oraux TPA</b></p>						

Révisions, préparation aux procédures de qualification  
Mise à jour du programme

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> _____						
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2						
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>						

Révisions, préparation aux procédures de qualification  
Mise à jour du programme



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

Révisions, préparation aux procédures de qualification  
 Mise à jour du programme

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> _____						
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> Calcul professionnel <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> _____						

Révisions, préparation aux procédures de qualification  
Mise à jour du programme

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

2 groupes allemand et calcul professionnel (2 périodes) = Révision calcul

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> _____						
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> _____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						
<p><b>Procédure de qualification écrite</b></p>						

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> _____						
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> _____						

Procédure de qualification orale allemand

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

Procédure de qualification allemand