



école
professionnelle
montreux

Journal de bord Cuisinier-ère CFC 3^e année

Année scolaire 2025-2026

Version 01



Département de l'enseignement et de la formation professionnelle (DEF)
École professionnelle de Montreux — EPM
Av. J.-J. Rousseau 3 — CH-1815 Clarens

© Ecole professionnelle de Montreux

Calendrier

CFC 3e	Planification des semaines 2025-2026				
Sem. civiles	Dates	Evaluation	Allemand	Pratique	Divers
33	11.08 au 15.08				Introduction 1ère
34	18.08 au 22.08		G1		Rentrée officielle
35	25.08 au 29.08			Application n°1	
36	01.09 au 05.09		G2		Commissaire
37	08.09 au 12.09		G1		Cours d'appui
38	15.09 au 19.09		G2	Marinades	Semaine du goût
39	lu 23.09 au 26.09			Application n°2	Lundi férié
40	29.09 au 03.10	Evaluation n°1	G1		Rattrapages
41	06.10 au 10.10		G2		Commissaire
42 - 43	Vacances Automne				
44	27.10 au 31.10		G1		
45	03.11 au 07.11		G2	Commissaire	Rattrapages
46	10.11 au 14.11			Application n°3	Cours d'appui
47	17.11 au 21.11	Evaluation n°2	G1		
48	24.11 au 28.11		G2		
49	01.12 au 05.12			Application n°4	Commissaire
50	08.12 au 12.12	Evaluation n°3	Evaluation		Rattrapages
51	15.12 au 19.12		G1		Hotel & Gastro Union
52 - 1	Vacances Noël				
2	05.01 au 09.01			Application n°5	Commissaire
3	12.01 au 16.01	Evaluation n°4	G2	Fin 1er semestre	Rattrapages
4	19.01 au 23.01		G1		Cours d'appui
5	26.01 au 30.01			Application n°6	
6	02.02 au 06.02	Evaluation n°5	G2	Commissaire	Rattrapages
7	09.02 au 13.02		G1		Cinéma A-M
8	Vacances Hiver				
9	23.02 au 27.02			Application n°7	
10	02.03 au 06.03	Evaluation n°6	G2		Commissaire
11	09.03 au 13.03		G1		Cours d'appui
12	16.03 au 20.03			Application n°8	Rattrapages
13	23.03 au 27.03		G2	Commissaire	Oraux TPA
14	30.03 au 02.04 ve	Evaluation n°7	G1		Vendredi férié
15 - 16	Vacances Pâques				
17	20.04 au 24.04		G2		
18	27.04 au 01.05		Evaluation		Rattrapages
19	04.05 sau 08.05	Evaluation n°8	G1		Cours d'appui
20	11.05 au 13.05 je-ve		G2		Jeudi et vendredi fériés
21	18.05 au 22.05		G1		Rattrapages
22	lu 26.05 au 29.05		G2		Lundi férié
23	01.06 au 05.06	Procédure qualification écrite / Rattrapages terminaux			
24	08.06 au 12.06	Procédure qualification allemand			
25	15.06 au 19.06	Cours supprimés			
26	22.06 au 26.06	Cours supprimés			

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ 1.2.1 Groupement/provenance c2	Gibiers généralités		1 à 3		
☐ 1.2.2 Caractéristiques de qualité c2	Gibiers à poil		4 à 9		
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐ 1.2.3 Réception et stockage c2	Gibiers à poil	257 à 260			
☐					
Processus 3					
Préparations					
☐ 1.2.4 Préparations c2	Bases de pâtisserie: BPF	479	97		
☐	Entremets froids	479	142		
☐	Les mousses	525	147 à 148		
	Les puddings froids	530 à 532	149 à 150		
Processus 4					
Cuisson					
☐ 1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Sauter une viande enrobée	431	197 à 199	11	
☐					
Processus 5					
Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐ 3.2.1 Notions de coûts C3	Notions des coûts d'entreprise 1		302		
☐ 2.3.4 Législation sur les denrées c2	Fonctionnement et principe de la législation	44 à 45	221 à 222		
☐ 2.3.6 Organisation de l'offre c3	Evolution de l'ordonnance des mets	229 à 277	261 à 268		
Langue étrangère					
☐ 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*
Processus 1 Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 1				
☐					
☐					
Processus 2 Stockage des marchandises	Vichyssoise *** Escalope viennoise Salade de pommes de terre, concombre et tomate *** Mousse au chocolat noir *** Cigarettes russes				
☐ 2.3.3 à 2.3.5					
☐					
Processus 3 Préparations					
☐ 1.1.4 à 1.2.4					
Processus 4 Cuisson					
☐ 1.6.1 à 1.6.6					
☐ 2.4.3					
Processus 5 Vente					
☐ 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		1 à 7		
☐					
☐					
Langue étrangère	Révisions				
☐ 1.8.1 à 1.8.2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Application pratique n°1					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ 1.2.1 Groupement/provenance c2	Gibiers à plumes	261	10 à 14		
☐ 1.2.2 Caractéristiques de qualité c2	Spécialités - Animaux exotiques		15		
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐ 1.2.3 Réception et stockage c2	Gibiers à plumes	261	10 à 14		
☐					
Processus 3					
Préparations					
☐ 1.2.4 Préparations c2	Gibiers à plumes	324 à 325	10 à 14		
☐	Les liaisons II		89		
Processus 4					
Cuisson					
☐ 6.4 Technique de chaleur humide	Le civet	440	202 à 203		
☐	Appellation "braiser" petites pièces"				
Processus 5					
Vente					
Sujets connexes					
☐ 3.2.1 Notions de coûts C3	Notions des coûts d'entreprise 1		302		
☐ 2.3.6 Organisation de l'offre c3	Menu et carte des mets		271 à 275		
☐	Ordonnances en lien avec l'alimentation	45	223 à 225		
	Organisation du contrôle en entreprise		226 à 227		
Langue étrangère					
☐ 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)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ 1.1.1 Groupement / provenance C	Les champignons	157 à 160	16 à 24	8	8
☐ 1.1.2 Caractéristiques de qualités C	Les champignons				
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐ 1.1.3 Réception et stockage C2	Les champignons		16 à 24	8	8
☐					
Processus 3					
Préparations					
☐ 1.1.4 Préparations C2	Les champignons		16 à 24	8	8
Processus 4					
Cuisson	Les bases de pâtisserie:				
☐ 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Crèmes pochées	525 à 526	143 à 146		5
☐ 1.6.5 Technique de chaleur sèche c	Friandises et pralinés	559	189 à 196		7
	Pâtes au beurre sucrées	491 à 493	108 à 110		
Processus 5					
Vente					
☐	Les marinades (2ème année)		10 (app)		
Sujets connexes					
☐ 2.3.10 Plan de travail					
☐ 2.3.6 organisation de l'offre c3	Carte et menu : dénominations classiques et historiques		269 à 270		
☐ Calcul	Notions des coûts d'entreprise 2		303 à 305		
Langue étrangère					
☐ 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)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ 1.4.4 Epices C2	Les épices	181 à 190	25 à 33	3	
☐					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐ 1.4.4 Epices C2	Les épices	181 à 190	25 à 33	3	
☐					
Processus 3					
Préparations	Entremets aux fruits	532 à 534	151 à 154		
☐	Entremets au yaourt et séré	534	155		
	Autres entremets froids	534 à 535	156 à 157		
	Préparer les marinades APP 2				
Processus 4					
Cuisson					
☐ 6.4 Technique de chaleur humide	Etuver une viande rouge	441	204 à 205	10	
☐					
Processus 5					
Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐					
☐ 3.1.2 Type, concept entreprise	Différents types de restauration		276 à 277		
☐ Calcul	Notions des coûts d'entreprise 2		303 à 305		
Langue étrangère					
☐					
☐ 1.8.1 à 1.8.2	Mise en place		16 à 17 36	4	

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

Semaine du goût

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat ☐ ☐ 	Prendre ses habits de cuisine Application 2				
Processus 2 Stockage des marchandises ☐ 2.3.3 à 2.3.5 ☐ 	Cocktail de champignons *** Civet de chevreuil aux pruneaux bardés de lard Spaetzli à la farine complète Chou rouge braisé *** Crème renversée au caramel Sablés				
Processus 3 Préparations ☐ 1.1.4 à 1.2.4 					
Processus 4 Cuisson ☐ 1.6.1 à 1.6.6 ☐ 2.4.3 					
Processus 5 Vente ☐ 1.7.1 à 1.7.4 					
Sujets connexes ☐ ☐ ☐ 		Recettes		8 à 14	
Langue étrangère ☐ 1.8.1 à 1.8.2 	Révisions				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Application pratique n°2 / Lundi férié (pas les cours)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ 1.4.4 Epices C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3	
☐					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐ 1.4.4 Epices C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3	
☐	Elaboration d'un curry en classe Les mélanges d'épices	191	41 à 42	3	
Processus 3					
Préparations					
☐ 1.1.4 Préparations C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3	
Processus 4					
Cuisson					
☐ 1.6.4 Technique de chaleur humide	Entremets: Tourtes, tartes et tranches	552 à 557	180 à 188	3	21
☐	Bases pâtisserie: Les meringages	511 à 512	132 à 133		21
	Bases pâtisserie: Masses à cornets et à gratiner	514	134		
Processus 5					
Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐ 2.3.10 Plan de travail					
☐ 2.3.6 Organisation de l'offre	Types de menus: généralités	284	278 à 279	5	
☐ 2.3.7 Planification de la production	Notions des coûts d'entreprise 3		306 à 307		
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2	Mise en place			4	
Remarques (apprenti(e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Semaine de rattrapage / Evaluation n°1					

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*	
Processus 1		Achat					
Achat							
☐	1.4.4 Les condiments		Les fleurs	181 à 190	39 à 40		
☐			Les condiments: généralités	191	43		
☐		Le sel	191 à 192	44 à 47			
Processus 2		Stockage des marchandises					
Stockage des marchandises							
☐	1.4.4 Les condiments		Le sel	191 à 192	44 à 47		
☐							
Processus 3		Préparations					
Préparations							
☐	1.4.4 Les condiments		Le sel	191 à 192	44 à 47		
☐							
Processus 4		Cuisson					
Cuisson							
☐	1.6.4 Technique de chaleur humide		Les sauces tomates	340 à 341	90 à 91		
☐			Les coulis de légumes	341	92 à 93		
Processus 5		Vente					
Vente							
☐	1.7.1 à 1.7.4						
☐							
Sujets connexes							
☐	3.2.1 Notions de coûts C3						
☐	2.3.6 Organisation de l'offre		Les types de buffets	284	280 à 801		
☐	2.3.7 Planification de la production		Notions des coûts d'entreprise 3		306 à 307		
Langue étrangère							
☐	1.8.1 à 1.8.2		Cuisson		18 à 20 37 à 38	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ 1.4.4 Les condiments	Le vinaigre	192 à 193	48 à 50	3	
☐					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐ 1.4.4 Les condiments	Le vinaigre		48 à 50	3	
☐					
Processus 3	Généralités des pâtes	487	101	3	
Préparations	La pâte à strudel	502	118		
☐	La pâte à frire	503	119		
	La pâte à crêpes	503	120		
	La pâte à Blinis	504	121		
Processus 4					
Cuisson					
☐ 1.6.4 Technique de chaleur humide	Pocher de la volaille	229	206 à 207	3	11
☐					
Processus 5					
Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐ Calcul	Calcul d'un prix de revient n°1		308		
☐ 2.3.6 Organisation de l'offre	Type de menus diététiques	284	282		
☐ 2.3.7 Planification de la production	Planification et processus (Production)		228 à 230		
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2	Cuisson		18 à 20 37 à 38	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ 1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à 194	51 à 52	3	
☐ 1.4.1 Vue d'ensemble/emploi C2	Elaboration d'une moutarde Le convenience food	269	56 à 58		
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐ 1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à 194	51 à 52	3	
☐					
Processus 3					
Préparations					
☐ 1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à 194	51 à 52	3	
Processus 4					
Cuisson					
☐ 1.6.5 Technique de chaleur sèche c	Sauter une viande blanche avec sauce	431	200 à 201	3	77 11
☐	Les entremets chauds	536 à 544	158 à 172		
Processus 5					
Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐ Calcul	Calcul d'un prix de revient n°1		308		
☐					
☐					
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2	Vente		22 à 24 39	4	
Remarques (apprenti(e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Semaine de rattrapage					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 3				
☐ ☐					
Processus 2 Stockage des marchandises	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				
☐ 2.3.3 à 2.3.5 ☐					
Processus 3 Préparations					
☐ 1.1.4 à 1.2.4					
Processus 4 Cuisson					
☐ 1.6.4 Technique de chaleur humide ☐ 2.4.3					
Processus 5 Vente					
☐ 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
☐ ☐ 2.3.6 Organisation de l'offre ☐ 2.3.7 Planification de la production					
Langue étrangère	Mise en place				
☐ 1.8.1 à 1.8.2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Application pratique n°3					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ 1.4.4 Les condiments	Condiments: Sauces, poudre et autres	194	53 à 55	3	
☐ 1.4.1 Vue d'ensemble/emploi C2					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐ 1.4.4 Les condiments	Condiments: Sauces, poudre et autres	194	53 à 55	3	
☐	Dégustation de saucisses de Vienne et moutarde				
Processus 3					
Préparations					
☐ 1.4.4 Les condiments	Condiments: Sauces, poudre et autres	194	53 à 55	3	
Processus 4					
Cuisson					
☐ 6.4 Technique de chaleur humide	Les bases de pâtisserie: crèmes	515	135 à 141		19 20
☐					
Processus 5					
Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐ Calcul	Calcul d'un prix de revient n°2		309		
☐ 2.3.6 Organisation de l'offre c3	Repas et menus	281 à 282	283 à 286	5	
☐ 2.4.4 Planification d'emploi c2					
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2	Vente		22 à 24 39	4	
Remarques (apprenti(e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation n°2					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ 1.4.4 Les condiments	Les stimulants: Le café	262	59 à 62	3	
☐					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐	Les stimulants: Le café	262	59 à 62	3	
☐					
Processus 3					
Préparations					
☐	Les stimulants: Le café	262	59 à 62	3	
Processus 4					
Cuisson					
☐ 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
☐	Sauce à l'huile: Mayonnaise	343	94 à 96		9
					21
Processus 5					
Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐ 5.2.1 Concept Haccp C2	HACCP: Autocontrôle	28	231 à 233	6	
☐					
☐ Calcul	Calcul d'un prix de revient n°2		309		
Langue étrangère					
☐					
☐ 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
Remarques (apprenti(e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Cuisinier-ère CFC 3e année

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ _____					
☐ _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐ _____					
☐ _____					
Processus 3					
Préparations					
☐ 1.1.4 Préparation C2	Base de pâtisserie: La pâte à choux	501 à 502	116 à 117		
Processus 4					
Cuisson					
☐ _____					
☐ _____					
Processus 5					
Vente					
☐ _____					
Sujets connexes					
☐ 2.1.3 Intersection C3	Organisation de l'entreprise	22 à 25	253 à 256		
☐ 2.1.4 Flux d'information c3	Organisation de la cuisine		257 à 259		
☐ Calcul	Communication: Flux d'information		260		
	Révisions 1 (2 groupes)		310 à 311		
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Semaine de rattrapage / Evaluation n°3 / Evaluation allemand					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1	Les stimulants: Le thé	262 à 264	63 à 70	3	
Achat					
☐ ☐					
Processus 2	Les stimulants: Le thé	262 à 264	63 à 70	3	
Stockage des marchandises					
☐ ☐					
Processus 3	Les stimulants: Le thé	262 à 264	63 à 70	3	
Préparations					
☐					
Processus 4	Bases de pâtisserie La pâte feuilletée Types de feuilletage	487 à 491	102 à 107	18	
Cuisson					
☐ ☐ 1.6.5 Technique de chaleur sèche c2					
Processus 5					
Vente					
☐					
Sujets connexes	Planification des menus Révisions 2	279 à 280	287 à 291 312 à 313	5	
☐ 2.3.9 Distribution des aliments					
☐ 2.3.6 Organisation de l'offre c3 ☐ Calcul					
Langue étrangère	Evaluation			4	
☐ 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*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine Application 5				
Achat					
☐					
☐					
Processus 2	Consommé de poisson et ses 3 garnitures *** Emincé de veau zurichoise Rösti bernois Flan de carotte *** Charlotte russe Bretzel à la vanille				
Stockage des marchandises					
☐ 2.3.3 à 2.3.5					
☐					
Processus 3					
Préparations					
☐ 1.1.4 à 1.2.4					
Processus 4					
Cuisson					
☐ 1.6.1 à 1.6.6					
☐ 2.4.3					
Processus 5			30 à 38		
Vente					
☐ 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
☐	Recettes				
☐					
☐					
☐					
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2	Vente				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Application pratique n°5					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ _____	Produits stimulants: Cacao, chocolats	264 à 265	71 à 82	3	
☐ _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐ _____	Produits stimulants: Cacao, chocolats	264 à 265	71 à 82	3	
☐ _____	Dégustation de chocolats et cacao				
Processus 3					
Préparations					
☐ _____	BPF: Utilisation du chocolat	484 à 485	98 à 100		
Processus 4					
Cuisson					
☐ _____					
☐ _____					
Processus 5					
Vente					
☐ _____					
Sujets connexes					
☐ 2.3.9 Distribution des aliments	Les micro-organismes: Généralités	47 à 50	234 à 236	6	
☐ Calcul	Révisions 2		312 à 313		
☐ _____					
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens			4	

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

Semaine de rattrapage / Fin 1er semestre / Evaluation n°4

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ 1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	83 à 88	3	18
☐					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐ 1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	83 à 88	3	19
☐					
Processus 3					
Préparations					
☐ 1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	83 à 88	3	20
Processus 4					
Cuisson					
☐					21
☐					
Processus 5					
Vente					
☐					22
Sujets connexes					
☐ 2.3.9 Distribution des aliments	Les micro-organismes 2	47 à 50	237 à 245	6	
☐ 2.3.9 Distribution des aliments	Vente et service	299	292 à 293		
☐ Calcul	Révisions 3		314 à 315		
Langue étrangère					
☐ 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*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine Application 6				
Achat					
☐ ☐					
Processus 2	Salade russe *** Cuisse de lapin rôtie au Dézaley (Vin blanc) Polenta Chou-pomme braisé (farci) *** Parfait glacé à la cannelle Financiers aux amandes				
Stockage des marchandises					
☐ 2.3.3 à 2.3.5					
☐					
Processus 3					
Préparations					
☐ 1.1.4 à 1.2.4					
Processus 4					
Cuisson					
☐ 1.6.1 à 1.6.6					
☐ 2.4.3					
Processus 5					
Vente					
☐ 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		39 à 46		
☐ 2.3.9 Distribution des aliments					
☐					
☐					
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Application pratique n°6					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ 1.5.6 Autres substances C3	Les additifs alimentaires	195	208 à 212		
☐					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐					
☐					
Processus 3					
Préparations					
☐ 1.4.1 Vue d'ensemble / emploi C2	Entremets glacés: Spécialités	549 à 551	177 à 179	3	21
☐					
Processus 4					
Cuisson					
☐					
☐					
Processus 5					
Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐ 2.3.9 Distribution des aliments	Différents types de service	290	294 à 295	5	
☐ 4.4.1 Réglements C2	Modes de vente	291	298	7	
☐ Calcul	Protection incendie: types de feux		246 à 248		
	Révisions 3		314 à 315		
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens			4	
Remarques (apprenti(e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Semaine de rattrapage / Evaluation n°5					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat ☐ ☐ 					
Processus 2 Stockage des marchandises ☐ ☐ 					
Processus 3 Préparations ☐ 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
Processus 4 Cuisson ☐ ☐ 					
Sujets connexes ☐ 4.4.1 Réglemets C2					
Sujets connexes ☐ 2.3.9 Distribution des aliments ☐ ☐ 1.5.6 Autres substances C3 ☐ 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	
Langue étrangère ☐ 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Cinéma après-midi					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine Application 7				
Achat					
☐					
☐					
Processus 2	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				
Stockage des marchandises					
☐ 2.3.3 à 2.3.5					
☐					
Processus 3					
Préparations					
☐ 1.1.4 à 1.2.4					
Processus 4					
Cuisson					
☐ 1.6.1 à 1.6.6					
☐ 2.4.3					
Processus 5					
Vente					
☐ 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		47 à 54		
☐ 2.3.9 Distribution des aliments					
☐					
☐					
Langue étrangère	Panier des examens				
☐ 1.8.1 à 1.8.2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Application pratique n°7					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐					
☐					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐					
☐					
Processus 3	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
Préparations					
☐ 1.1.4 Préparation C2					
Processus 4					
Cuisson					
☐					
☐					
Processus 5					
Vente					
☐					
Sujets connexes	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	
☐ 2.3.9 Distribution des aliments					
☐ 3.3.2 Perfectionnements C2					
☐ Calcul					
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2					
	Evaluation			4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation n°6					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat ☐ ☐ 					
Processus 2 Stockage des marchandises ☐ 2.3.3 à 2.3.5 ☐ 					
Processus 3 Préparations ☐ 1.1.4 à 1.2.4 					
Processus 4 Cuisson ☐ 1.6.1 à 1.6.6 ☐ 					
Processus 5 Vente ☐ 1.7.1 à 1.7.4 					
Sujets connexes ☐ 2.3.9 Distribution des aliments ☐ ☐ 					
Langue étrangère ☐ 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*	
Processus 1 Achat ☐ ☐ 	Prendre ses habits de cuisine Application 8					
Processus 2 Stockage des marchandises ☐ ☐ 	Salade d'asperges crues et cuites, yaourt de brebis *** Osso buco cremolata Pommes lyonnaise Ratatouille *** Tiramisu Madeleines au matcha (thé vert)					
Processus 3 Préparations ☐ 						
Processus 4 Cuisson ☐ ☐ 						
Processus 5 Vente ☐ 						
Sujets connexes ☐ 2.3.9 Distribution des aliments ☐ ☐ 	Recettes		55 à 61			
Langue étrangère ☐ 						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						
Semaine de rattrapage / Application pratique n°8						

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

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ _____					
☐ _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐ 2.3.3 à 2.3.5					
☐ _____					
Processus 3					
Préparations					
☐ 1.1.4 à 1.2.4					
Processus 4					
Cuisson					
☐ 1.6.1 à 1.6.6					
☐ 2.4.3					
Processus 5					
Vente					
☐ 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
☐ 2.3.9 Distribution des aliments					
☐ _____					
☐ _____					
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation n°7 / Vendredi férié (pas les cours)					

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

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ _____					
☐ _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐ _____					
☐ _____					
Processus 3					
Préparations					
☐ _____					
Processus 4					
Cuisson					
☐ _____					
☐ _____					
Processus 5					
Vente					
☐ _____					
Sujets connexes					
☐ _____					
☐ _____					
☐ _____					
Langue étrangère					
☐ _____					
☐ 1.8.1 à 1.8.2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Semaine de rattrapage / Evaluation allemand					

ECG		Devoirs			Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*	
Processus 1 Achat ☐ ☐ 						
Processus 2 Stockage des marchandises ☐ ☐ 						
Processus 3 Préparations ☐ 						
Processus 4 Cuisson ☐ ☐ 						
Processus 5 Vente ☐ 						
Sujets connexes ☐ Calcul ☐ ☐ 						
Langue étrangère ☐ 						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						
Evaluation n°8						

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat					
☐					
☐					
Processus 2 Stockage des marchandises					
☐					
☐					
Processus 3 Préparations					
☐					
Processus 4 Cuisson					
☐					
☐					
Processus 5 Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐ Calcul professionnel					
☐					
☐					
Langue étrangère					
☐					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Jeudi et vendredi fériés (pas les cours)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
Processus 3					
Préparations					
Processus 4					
Cuisson					
Processus 5					
Vente					
Sujets connexes					
Calcul professionnel					
Langue étrangère					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Semaine de rattrapage					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
Processus 3					
Préparations					
Processus 4					
Cuisson					
Processus 5					
Vente					
Sujets connexes					
Calcul professionnel					
Langue étrangère					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Lundi férié (pas les cours)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
Processus 3					
Préparations					
Processus 4					
Cuisson					
Processus 5					
Vente					
Sujets connexes					
Langue étrangère					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Semaine de rattrapage terminaux					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat					
☐					
☐					
Processus 2 Stockage des marchandises					
☐	Procédure de qualification allemand				
☐					
Processus 3 Préparations					
☐					
Processus 4 Cuisson					
☐					
☐					
Processus 5 Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐					
☐					
☐					
Langue étrangère					
☐					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					