

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

Calendrier

CFC 3e	école professi montreu	onnelle x	20	on des se)25-2026			
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			
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		Vac	ances 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			
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		Vaca	nces Pâques	1			
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	L	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			supprimés			
26	22.06 au 26.06		Cours supprimés				

	ECG		Devo	oirs	Notes		
	Diameter de Commentier	Turnella ffeatur and an alam			0 11		
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*	
	Achat						
П	1.2.1 Groupement/provenanace c2	Gibiers généralités		1 à 3			
Ш	1.2.2 Caractéristiques de qualité ce	Gibiers à poil		4 à 9			
	Processus 2						
St	ockage des marchandises						
	1.2.3 Réception et stockage c2	Gibiers à poil	257 à 260				
П							
	D						
	Processus 3 Préparations						
_	-						
ш	1.2.4 Préparations c2	Bases de pâtisserie: BPF Entremets froids	479 479	97 142			
		Les mousses	525	147 à 148			
	Processus 4	Les puddings froids	530 à 532	149 à 150			
	Cuisson						
П	l.6.5 Technique de chaleur sèche c	Sauter une viande enrobée	431	197 à 199	11		
Ш							
	Processus 5						
	Vente						
	Sujets connexes						
П	3.2.1 Notions de coûts C3	Notions des coûts d'entreprise 1		302			
H	2 3 4 Législation sur les denrées c	Fonctionnement et principe de la législation	on 44 à 45	221 à 222			
				261 à 268			
ш	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Evolution de l'ordonnance des mets	229 à 277	261 a 268			
	Langue étrangère						
	1.8.1 à 1.8.2	Révision			4		
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représenta	ant légal, e	nseignan	t)		

	ECG		Devo	oirs		Notes		
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*		
	Achat							
		B						
		Prendre ses habits de cuisine Application 1						
	Processus 2	Аррисацоп т						
Sto	ockage des marchandises							
	2.3.3 à 2.3.5							
	Processus 3	Vichysso	ise					
	Préparations Préparations	***						
	1.1.4 à 1.2.4	Escalope vie						
	Processus 4	Salade de pomm	es de terre	€,				
	Cuisson	concombre e	tomate					
	1.6.1 à 1.6.6	*** Mousses au obs	colot noir					
П	2.4.3	Mousse au chocolat noir						
_	Processus 5	Cigarettes r	usses					
	Vente							
	1.7.1 à 1.7.4							
_	Sujets connexes	<u> </u>						
$\overline{}$		D#		1 à 7				
Ц		Recettes		1 a 7				
Ш								
	Langue étrangère							
	1.8.1 à 1.8.2	Révisions						
Rema	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représenta	ant légal, e	nseignan	t)			
		Application p	rations	nº4				
		Application p	auque					

	ECG		Devoirs		Notes	
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Processus 1 Achat					
	1.2.1 Groupement/provenanace c2	Cibiora à plumos		10 à 14		
			261			
Ш	1.2.2 Caractéristiques de qualité cé	Spécilaités - Animaux exotiques		15		
C.	Processus 2					
- St	ockage des marchandises					
Щ	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 Les liaisons II	324 à 325	10 à 14 89		
	Processus 4					
	Cuisson					
	.6.4 Technique de chaleur humide d	Le civet Appelation "braiser" petites pièces"	440	202 à 203		
		- 				
	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		
_	Langue étrangère	Organisation du contrôle en entreprise		226 à 227		
	Languo onangoro					
	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place, cuissons, vente		16 à 24	4	
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	36 à 39 nseignan	t)	

	ECG		Devo	oirs	Notes	
	-					
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Processus 1 Achat					
Ш	1.1.1 Groupement / provenanace C		157 à 160	16 à 24	8	8
	1.1.2 Caractéristiques de qualités C	Les champignons				
	Processus 2					
St	ockage 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	l h d				
	Cuisson	Les bases de pâtisserie:				
	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Crèmes pochées	525 à526	143 à 146		5
	l.6.5 Technique de chaleur sèche c	Friandises et pralinés Pâtes au beurre sucrées	559 491 à 493	189 à 196 108 à 110		7
	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 classique	es	269 à 270		
	Calcul	et historiques 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	
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)	

	ECG		Devo	oirs	Notes	
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Processus 1 Achat					
		1 4-:	404 ÷ 400	05 } 00	2	
Ш	1.4.4 Epices C2	Les épices	181 à 190	25 à 33	3	
2.	Processus 2					
St	ockage des marchandises					
	1.4.4 Epices C2	Les épices	181 à 190	25 à 33	3	
	Processus 3					
	Préparations	Entremets aux fruits Entremets au yaourt et séré	532 à 534 534	151 à 154 155		
		Autres entremets froids	534 à 535			
	Processus 4	Préparer les marinades APP 2				
	Cuisson					
	.6.4 Technique de chaleur humide	Etuver une viande rouge	441	204 à 205	10	
\overline{n}						
<u> </u>	Dragogoup F					
	Processus 5 Vente					
П						
<u> </u>	0 : 1					
	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	4	
Rem	arques (apprenti/e), maître	l d'apprentissage, représent	ant légal, e	36 nseignan	t)	
	Semaine du goût					
			300	-		

F00		Davis	·lua	Ī	Notes		
ECG		Devo	oirs		Notes		
Plan de form	nation Travail effectué en clas	se Pauli	SC	Guide	LMP*		
Processu	s 1						
Achat							
	Prendre ses habits de cuisine						
	Application 2						
Processu							
Stockage des ma							
2.3.3 à	2.3.5 Cocktail de ch	ampignons					

Processu: Préparation		l aux prunea	aux				
1.1.4 à	1.2.4 bardés o	le lard					
Processu	54	Spaetzli à la farine complète					
Cuisso	on Chou roug	Chou rouge braisé					
1.6.1 à	1.6.6						
2.4.	.3	***					
Processu	s 5 Crème renversé	e au caram	el				
Vente		ác.					
1.7.1 à		5 5					
Sujets conn	nexes		1				
	Recettes		8 à 14				
Langua átra							
Langue étra	ngere						
1.8.1 à	1.8.2 Révisions						
Remarques (apprer	 nti/e), maître d'apprentissage, représeı	tant légal, e	 enseignan	t)			
- 4: 00 (alpho	,,			<u>'</u>			
	Application pratique n°2 /	Lundi fé	rié (pa:	s les cou	rs)		

	ECG		Devo	oirs		Notes
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Processus 1					
	Achat					
	1.4.4 Epices C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3	
	Processus 2					
Sto	ockage des marchandises					
П	1.4.4 Epices C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3	
		Elaboration d'un curry en classe			2	
Ш		Les mélanges d'épices	191	41 à 42	3	
	Processus 3 Préparations					
	•					
Ш	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 21
		Bases pâtisserie: Les meringages	511 à 512			21
-	Processus 5	Bases pâtisserie: Masses à cornets et à gratine	er 514	134		
	Vente					
	Sujets connexes					
Ш	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	
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	tant légal, e	nseignan	t)	
	9	Semaine de rattrapa	age / Fva	aluation	n nº1	
		Jonianio do ratidapa	.50 / = 40			

	ECG		Devo	oirs		Notes	
	<u>.</u>						
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*	
	Processus 1 Achat						
_		Les fleurs	181 à 190	39 à 40			
Ш	1.4.4 Les condiments	Les condiments: généralités	191	43			
		Le sel	191 à 192				
	Processus 2						
Sto	ockage des marchandises						
	1.4.4 Les condiments	Le sel	191 à 192	44 à 47			
_	Processus 3						
	Préparations						
П	1.4.4 Les condiments	Le sel	191 à 192	44 à 47			
_	Processus 4						_
	Cuisson						
П	1.6.4 Technique de chaleur humide	Les sauces tomates	340 à 341	90 à 91			
		Les coulis de légumes	341	92 à 93			
Ш							
	Processus 5 Vente						
_							
Ш	1.7.1 à 1.7.4						
	Sujets connexes	1					
	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						
	Langue enangere						
	1.8.1 à 1.8.2	Cuisson		18 à 20	4		
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	37 à 38 nseignan	t)		_
					,		

	ECG		Devo	oirs		Notes
	B	-			• • •	
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en classo	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Achat					
			400 > 400	40) 50		
Ш	1.4.4 Les condiments	Le vinaigre	192 à 193	48 à 50	3	
	Processus 2					
Sto	ockage des marchandises					
П	1.4.4 Les condiments	Le vinaigre		48 à 50	3	
	11111 255 55114111151115	g			-	
Ш						
	Processus 3	Généralités des pâtes	487	101	3	
	Préparations	La pâte à strudel	502	118		
П		La pâte à frire La pâte à crêpes	503 503	119 120		
	D 4	La pâte à Blinis	504	121		
	Processus 4 Cuisson					
Ш	1.6.4 Technique de chaleur humide	Pocher de la volaille	229	206 à 207	3	11
	Processus 5					
	Vente					
П						
<u> </u>						
	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	
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)	

	ECG		Devo	oirs	Notes	
	<u>.</u>					
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Achat					
П	1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à194	51 à 52		
		Elaboration d'une moutarde			3	
	· ·	Le convenience food	269	56 à 58		
64	Processus 2 ockage des marchandises					
- Si	_					
Ш	1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à194	51 à 52	3	
	Processus 3					
	Préparations					
П	1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à194	51 à 52	3	
	Processus 4 Cuisson					
Ш	1.6.5 Technique de chaleur séche 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					
П	Calcul	Calcul d'un prix de revient n°1		308		
Ш						
	Langue étrangère					
	1.8.1 à 1.8.2	Vente		22 à 24		
<u> </u>		Vente		39	4	
Rem	arques (apprenti/e), maitre	d'apprentissage, représent	ant legal, e	nseignan	t)	
	Semaine de rattrapage					

	ECG		Devo	oirs		Notes			
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*			
	Achat								
П									
		Prendre ses habits de cuisine							
<u> </u>		Application 3							
Sto	Processus 2 ockage des marchandises								
	2.3.3 à 2.3.5								
	2.3.3 d 2.3.3	Galantine de fais	an et foie g	gras					
Ш		Salad							
	Processus 3	***		ab a -					
_	Préparations	Curry d'agneau a		cnes					
	1.1.4 à 1.2.4		et poivrons rouges Riz parfumé à la vapeur						
	Processus 4	Salade de ha	Salade de haricots verts						
	Cuisson	***	***						
	1.6.4 Technique de chaleur humide	Tarte à la noi	Torto à la paire Williama						
	2.4.3		Tarte à la poire Williams avec liaison						
	Processus 5	Macaron à la r	noix de coc	0					
	Vente								
	1.7.1 à 1.7.4	ノ							
	Sujets connexes								
		Recettes		15 à 22					
	2.3.6 Organisation de l'offre								
	2.3.7 Planification de la production								
_	Langue étrangère								
	Langue on anyone								
	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place							
Rema	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)				
		Application	oratique	n°3					

	ECG		Devoirs		Notes			
	Plan de formation	Travail effectué en class	e 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							
St	Processus 2 ockage des marchandises							
П	1.4.4 Les condiments	Condiments: Sauces, poudre et autres	194	53 à 55	3			
	1.4.4 Eco contamiento	Dégustation de saucisses de Vienne	101	00 4 00	Ü			
Ш		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 o	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	4			
Rem	arques (apprenti/e), maître	 d'apprentissage, représent	tant légal, e	39 nseignan	t)			
	(app. 3.1),				- /			
	Evaluation n°2							

	ECG		Devo	oirs		Notes
	<u>.</u>					
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en classe	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Achat					
П	1.4.4 Les condiments	Les stimulants: Le café	262	59 à 62	3	
Ш						
Q+	Processus 2 ockage des marchandises					
Ш		Les stimulants: Le café	262	59 à 62	3	
	Processus 3					
	Préparations					
		Les stimulants: Le café	262	59 à 62	3	
	Processus 4					
	Cuisson	Entremeta elecáci Cánávelitás	545	173 à 174		-
	.6.4 Technique de chaleur humide d	Entremets glacés: Généralités Glaces légères non turbinées	548 à 549		3	5 8
П		Sauce à l'huile: Mayonnaise	343	94 à 96		9 21
	Processus 5					
	Vente					
П						
_	Cuinta namawan					
	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	
Rem	arques (apprenti/e), maître	l d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)	

_	ECG		Devo	iro		Notes
	ECG	-	Devo	0115		Notes
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en classe	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Achat					
ш		Prendre ses habits de cuisine				
		Application 4				
	Processus 2		<u> </u>			
Sto	ckage des marchandises					
	2.3.3 à 2.3.5					
		Filets de perch				
	Processus 3 Préparations	Coulis de to	mates			
_	-	***				
Ш	1.1.4 à 1.2.4	Pot au feu de coque	olot aciatia	1110		
	Processus 4	Nouilles chir				
	Cuisson	Légumes du l				
	1.6.1 à 1.6.6					
	2.4.3	***				
_	Processus 5	Crêpes Suzette				
	Vente	Milanai	S			
П	1.7.1 à 1.7.4	IJ				
				I		
	Sujets connexes					
		Recettes		23 à 29		
П						
_	Langua átrangàra					
	Langue étrangère					
	1.8.1 à 1.8.2	Cuisson				
Bama			ont lágal, a	nacianon	4\	
reille	arques (apprenti/e), maitre	d'apprentissage, représent	anı negal, e	ะแจะเนเเสก	ι,	
		Application p	oratique	n°4		

	ECG		Devo	oirs		Notes	
_	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*	
	Achat	1					
П							
_	Processus 2						
Sto	ockage des marchandises						
$\overline{\Box}$							
_	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 Communication: Flux d'information		257 à 259 260			
П	Calcul	Révisions 1 (2 groupes)		310 à 311			
	Langue étrangère						
	Larigue orangere	1					
	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4		
Rema	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représenta	ant légal, e	nseignan	t)		
	Semaine de	rattrapage / Evalua	tion n°3	/ Eval	uation all	emand	

	ECG		Devo	oirs		Notes
	<u>.</u>					
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Processus 1 Achat					
	Achat					
		Les stimulants: Le thé	262 à 264	63 à 70	3	
	Processus 2					
Sto	ockage des marchandises					
		Les stimulants: Le thé	262 à 264	63 à 70	3	
П						
_	Processus 3					
	Préparations					
	·	Les stimulants: Le thé	262 à 264	63 à 70	3	
<u> </u>		Les sumulants. Le trie	202 a 204	03 4 7 0		
	Processus 4 Cuisson					
Ш						
Ш	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Bases de pâtisserie La pâte feuilletée Types de feuilletage	487 à 491	102 à 107	18	
	Processus 5					
	Vente					
	Sujets connexes					
П	2.3.9 Distribution des aliments					
П	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Planification des menus	279 à 280	287 à 291	5	
	Calcul	Révisions 2		312 à 313		
<u> </u>		Trevisions 2		012 0 010		
	Langue étrangère					
П	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
Dom.		d'apprentissage, représent	tant lógal o	ncolanan		
IZEIII	aiques (appienti/e), maitre	u apprentissaye, represent	ıanı ieyai, e	nseignan	4	

ECG	Devo	oirs	Notes				
Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*		
Processus 1 Achat							
	Prendre ses habits de cuisine						
Drassass 0	Application 5						
Processus 2 Stockage des marchandises)						
2.3.3 à 2.3.5	Consommé de	noisson e	t ses				
	3 garr						
Processus 3	*:						
Préparations 1.1.4 à 1.2.4							
	Emincé de ve						
Processus 4 Cuisson	Rösti bernois Flan de carotte						
1.6.1 à 1.6.6	*:	***					
2.4.3							
Processus 5	Charlot						
Vente	Bretzer a	la vanille					
1.7.1 à 1.7.4)						
Sujets connexes							
	Recettes		30 à 38				
Ц							
Langue étrangère							
1.8.1 à 1.8.2	Vente						
Remarques (apprenti/e), maître	l d'apprentissage, représen	tant légal, e	nseignan	t)			
	A	47	- O.E				
	Application	pratique	ท ้ 5				

	ECG		Devo	oirs		Notes
	Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
	Processus 1 Achat					
	Acnat					
		Produits stimulants: Cacao, chocolats	264 à 265	71 à 82	3	
	Processus 2					
Sto	ockage des marchandises					
П		Produits stimulants: Cacao, chocolats	264 à 265	71 à 82	3	
		Dégustation de chocolats et cacao				
	Processus 3 Préparations					
_	Freparations					
		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	
Rema	arques (apprenti/e), maître	 d'apprentissage, représenta	ant légal. e	nseignan	t)	
	4 (-	
				, <u>.</u>		
	Semaine of	de rattrapage / Fin 1e	er seme	estre / E	valuatio	n n°4

	ECG		Devo	oirs		Notes
	Plan de formation	Travail effectué en class	e 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					
St	ockage des marchandises					
	1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	83 à 88	3	19
=	Processus 3					
	Préparations					
П	1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	83 à 88	3	20
_	Processus 4					
	Cuisson					
П						21
<u> </u>						
	Processus 5 Vente					
_	Vente					22
Ц						
	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		
П	Calcul	Révisions 3		314 à 315		
_	Langue étrangère					
	Langue etrangere					
П	1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens			4	
Rem		 d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	f)	
	arquoo (approntiio), mattio		aric rogal, o	ooigiiaii	٠,	

ECG			Devo	oirs	Notes		
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en classe	e Pauli	SC	Guide	LMP*	
	Achat						
		Prendre ses habits de cuisine Application 6					
	Processus 2	Аррисацоп о					
St	ockage des marchandises	1					
	2.3.3 à 2.3.5	Salade	russe				
		Galade Tusse					
_	Processus 3	***	•				
	Préparations	Cuisso do lanin râtio					
	1.1.4 à 1.2.4	Cuisse de lapin rôtie au Dézaley (Vin blanc)					
	Processus 4	Poler	nta				
	Cuisson	Chou-pomme					
	1.6.1 à 1.6.6	***					
	2.4.3						
	Processus 5	Parfait glacé à					
	Vente	Financiers au	x amande	es			
	1.7.1 à 1.7.4	IJ	1				
	Sujets connexes						
П		Recettes		39 à 46			
	2.0.0 Distribution des animents	receites		00 4 40			
Ш							
	Langue étrangère	_					
	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation					
Bam			ant lágal, a	na oignon	4\		
Keiii	arques (apprentive), maitre	d'apprentissage, représent	ant legal, e	inseignan	ι)		
		Application	.votie	nº6			
		Application p	oratique	ט וו פ			

	ECG		Devo	oirs		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		
	1.5.6 Autres substances C5	Les additis alimentalles	195	200 a 212		
Ш						
04	Processus 2					
S tt	ockage des marchandises					
Ш						
	Processus 3					
П	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					
П	2.3.9 Distribution des aliments	Différents types de service	290	294 à 295	5	
	4.4.1 Réglements C2	Modes de vente Protection incendie: types de feux	291	298 246 à 248	7	
					1	
Ш	Calcul	Révisions 3		314 à 315		
	Langue étrangère					
	1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens			4	
Rema	arques (apprenti/e), maître	 d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)	
			<u> </u>	_	-	
		Semaine de rattrapa	ge / Eva	aluatio	n n°5	
	•	Jonianie de ratitapa	ye / Lvc	aruatiOi	111 3	

	ECG		Devoirs		Notes	
						
		-				
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Achat					
	Processus 2					
Sto	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	Duese de patiecene. 7 appareile de bourre	000 4 011	120 0 101		
	Cuisson					
	Sujets connexes					
Ц	4.4.1 Réglemets C2					
	Sujets connexes					
	2.3.9 Distribution des aliments	Déroulement du service Dressage, présentation des mets	290 291	296 à 297 299 à 300	5	
	4.5.0. Austrea australia a CO	Travail devant l'hôte	291	301	_	
	1.5.6 Autres substances C3 Calcul	Les substances nocives Révisions 4 et 5	98 à 101	214 à 220 316 à 318	5	
	Langue étrangère					
	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
Rema	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)	
		·				
		Cinéma a _l	prės-mio	ÌĹ		

ECG		Devo	irs		Notes	
Plan de formation Processus 1 Achat	Travail effectué en classe	Pauli	sc	Guide	LMP*	
	Prendre ses habits de cuisine Application 7					
Processus 2 Stockage des marchandises 2.3.3 à 2.3.5	Dôme de sa au phila	delphia	né			
Processus 3 Préparations 1.1.4 à 1.2.4 Processus 4	Carbonnade de b Gnocchi pi Courgette sau de roc	œuf aux p émontaise utée au pe quette	e esto			
Cuisson 1.6.1 à 1.6.6 2.4.3 Processus 5	Fenouil en croi ** Flamri à Petis four	** l'orange				
Vente 1.7.1 à 1.7.4 Suiets conneves	J					
Sujets connexes 2.3.9 Distribution des aliments	Recettes		47 à 54			
Langue étrangère 1.8.1 à 1.8.2 Remarques (apprenti/e), maître	Panier des examens d'apprentissage, représenta	nnt légal, e	nseignan	E)		
Application pratique n°7						

	ECG		Devo	oirs		Notes
	 -					
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
	Achat					
_	Processus 2					
Sto	ockage des marchandises					
	Processus 3					
	Préparations		40.4 \ 400	444 > 440		
	1.1.4 Préparation C2	Bases de pâtisserie: Pâtes levées sucrées Bases de pâtisserie: Pâtes levées tourées	494 à 498 499	114		18
	Processus 4	Bases de pâtisserie: Pâte à pain et pizza	500	115		
	Cuisson					
	Processus 5					
	Vente					
	Sujets connexes					
П		Les allergies et intolérances alimentaires		212 à 213	6	
	3.3.2 Perfectionnements C2	Possibilités de perfectionnements du cuisinie	er 18 à 19	249 à 252		
	Calcul	Révisions 4 et 5		316 à 318		
		TONOUTO TOLO		010 8 010		
	Langue étrangère					
	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
Rema	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représentan	t légal, e	nseignan	t)	
		Evaluatio	n n°6			

	ECG		Devo	oirs		Notes	
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*	
	Processus 1 Achat						
<u> </u>							
Sto	Processus 2 ockage des marchandises						
	2.3.3 à 2.3.5			<u> </u>			
	Processus 3	Révisi	ons. I	prép	aratio	n aux -	
	Préparations						
	1.1.4 à 1.2.4	procéd					
	Processus 4	Mise à	a iour	du r	orogra	ımme 🕆	
	Cuisson		,	•	3		
	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						
	<u> </u>						
	1.8.1 à 1.8.2						
Rema	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal, e	nseignan	t)	•	

ECG		Devo	oirs		Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat	4				
	Prendre ses habits de cuisine				
	Application 8				
Processus 2 Stockage des marchandises	7				
	Salade d'a				
Processus 3	crues et yaourt de	•	-		
Préparations	1				

Processus 4	Osso buco		1		
Cuisson	Pommes ly				
	Ratato	ulle			
	***	•			
Processus 5	Tiram		_		
Vente	Madeleines au m	atcha (the	é vert)		
Sujets connexes					
2.3.9 Distribution des aliments	Recettes		55 à 61		
Langue étrangère	1				
Remarques (apprenti/e), maître	 	ant légal, e	 enseignant	<u> </u>	
"					
Sema	aine de rattrapage / /	Applicat	tion pra	tique n°8	
		-lolo mosit		-	

ECG		Devo	oirs		Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat					
Adilat					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
2.3.3 à 2.3.5					
	Dávioia	anc i	orán	orotio	n ouv
Processus 3	— Révisio	ן ,5ווע	prep	arallo	II aux
Préparations	procód	LIKOO	طم	violifia	action
1.1.4 à 1.2.4	procéd	ures	ue c	quanno	Jauon
	Mise à	iour	dur	roara	mmo
Processus 4 Cuisson	IVIISE a	Jour	uu þ	nogra	
1.6.1 à 1.6.6			l		
_					
Processus 5 Vente					
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					
Bomorgues (apprenti/s) moître s	l'annrantiagge ranrécant	ont lágal a	nooianan	41	
Remarques (apprenti/e), maître d	i apprentissage, represent	ant legal, e	enseignan	ı)	
	Oraux	TPA			

	ECG			Devo	oirs		Notes	
	Plan de formation	Travail	effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*	
	Processus 1 Achat							
<u> </u>								
Sto	Processus 2 ockage des marchandises							
	2.3.3 à 2.3.5							
$\overline{\Box}$								
_	Processus 3		Révision	ons	nrén	aratio	n alix	
_	Préparations							
П	1.1.4 à 1.2.4		procéd	lures	de (qualific	cation	
	Processus 4		Mise à			-		
	Cuisson		IVIISE 8	Jour	uu l	Jiogra		
	1.6.1 à 1.6.6						1	
	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							
Rema	arques (apprenti/e), maître	d'apprent	issage, représent	tant légal, e	nseignan	it)	!	
	Eval	uation	n°7 / Vendre	di férié	(pas le	s cours)		

ECG	Devo	oirs		Notes			
Plan de formation Travail effectue	en classe Pauli	SC	Guide	LMP*			
Processus 1	en classe raun		Oulde	LIVIT			
Achat							
Division of the control of the contr							
Processus 2 Stockage des marchandises							
			4.8				
Processus 3	évisions,	prép	aratio	n aux			
□ pr	procédures de qualification						
Processus 4	ise à jour	· du i	aroars	amme —			
Cuisson	ise a jour	uu	Jiogia				
Processus 5 Vente							
Ш							
Sujets connexes							
2.3.9 Distribution des aliments							
Langue étrangère							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage,	représentant légal, e	enseignan	t)				

ECG		Devo	oirs		Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
		I	I		
			,	44	
Processus 3	—— Révisio	ons,	prép	aratio	n aux —
Préparations					
	procéd	ures	ue (quallii	Cation
Processus 4	— Mise à	iour	du i	orogra	amme —
Cuisson	Times a	jour		010910	
		<u> </u>	ı	Ī	
Processus 5 Vente					
Sujets connexes					
Langue étrangère					
Langue enangere					
1.8.1 à 1.8.2					
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représenta	ant légal, e	nseignan	t)	
Transfer (Transfer of the transfer of the tran	17		9	,	
Sen	naine de rattrapage	/ Evalua	ation a	llemand	

Plan de formation Travail effectué en classe Pauli SC Guide LMP* Processus 1 Achat	
Processus 1	
Processus 2 Stockage des marchandises	
Stockage des marchandises	
Pávisions préparation aux	
Révisions, préparation aux	
Préparations procédures de qualification	
procedures de qualification	
Processus 4 Mise à jour du programme	
Processus 4 Cuisson IVIISE a Jour du programme	
Processus 5 Vente	
vente	
Sujets connexes	
Calcul	
Langue étrangère	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)	
Evaluation n°8	
Evaluation n°8	
Evaluation n°8	

ECG				Devo	oirs		Notes	
	e formation cessus 1	Travail	effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*	
	chat							
Pro	cessus 2							
Stockage o	les marchandises							
Pro	cessus 3		Révisi	ons,	prép	aratio	n aux	
Prépa	arations							
			procéc					
	cessus 4		Mise à	à iour	' du i	orogra	amme 🕆	
C	Cuisson			,				
Pro	cessus 5							
	Vente							
Sujets	s connexes							
Cal	Icul professionnel							
Langu	e étrangère							
	<u> </u>							
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprenti	ssage, représent	tant légal, e	nseignan	t)		
		audi st	vondrad: fá	riáo /no	o loo s)		
	J	euui et	vendredi fé	nes (pa	s ies c	ours)		

ECG	T	Devo	oirs	Notes		
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*	
Achat						
Processus 2 Stockage des marchandises						
	Dóvicio	anc l	nrán	aratio	n ally	
Processus 3 Préparations	Révision					
T reparations	procéd	ures	de	gualific	cation	
Processus 4 Cuisson	Mise à	ı jour	au	orogra	amme	
Ouisson						
Processus 5 Vente						
vente						
Sujets connexes						
Calcul professionnel						
Langue étrangère						
Langue enangere						
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	 ant légal, e	nseignan	t)		
	Semaine de	rattrapa	age			

E	ECG			Devo	oirs		Notes	
			-					
	Plan de formation Processus 1	Travail	effectué en class	Pauli P	SC	Guide	LMP*	
	Achat							
	Processus 2							
Sto	ckage des marchandises							
-	Processus 3		Révision	ons,	prép	aratio	n aux 🖯	
	Préparations							
			procéd					
	Processus 4		Mise à	ı iour	ˈdu ɪ	orogra	amme 🗀	
	Cuisson			J				
	Processus 5							
	Vente							
	Sujets connexes							
	Calcul professionnel							
_	Langue étrangère							
Rema	rques (apprenti/e), maître	d'apprent	issage, représent	ant légal, e	nseignan	t)		
			on all #fulf (
		L	undi férié (pa	as les c	ours)			

ECG		Devo	oirs		Notes		
-							
Plan de format	tion Travail effectué en	classe Pauli	SC	Guide	LMP*		
Processus Achat	1						
Acnat							
Processus 2	2						
Stockage des marc							
					_		
Processus 3 Préparations		Proce	dure	e de			
		_l ualifica	ation	ecrit	e		
Processus 4	4						
Cuisson							
Processus :	5						
Vente							
Sujets connex	Yes						
	ACS .						
Langue étrang	aère						
<u> </u>							
Remarques (apprenti	i/e), maître d'apprentissage, rep	<u> </u> résentant légal, e	nseignant				
	<i>"</i>			,			
	Semaine de i	rattranage te	rminau	Y			
	ocmanie de i	attiupuge te	,,,,,,,au	^			

F00		Davis	·		Natas
ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1	Travair errestae err siasse	, uun	- 55		LIVII
Achat	1				
Processus 2					
Stockage des marchandises					
Processus 3		rocć	dur	o do	
Préparations	Procédure de				
	qualif	icati	on a	allema	and
Processus 4	quam	louti			
Cuisson	1				
Processus 5					
Vente					
Sujets connexes					
Langue étrangère					
Ш					
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représenta	nt légal, e	nseignan	t)	!