



école
professionnelle
montreux

Journal de bord Cuisinier-ère CFC ART32

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 ART32			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		Connexion Eduvaud
37	08.09 au 12.09		G1		
38	15.09 au 19.09		G2		Semaine du goût
39	lu 23.09 au 26.09				Lundi férié
40	29.09 au 03.10	Evaluation n°1	G1		
41	06.10 au 10.10		G2		
42 - 43	Vacances Automne				
44	27.10 au 31.10		G1		
45	03.11 au 07.11		G2	Marinades	
46	10.11 au 14.11			Application n°2	
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°3	
50	08.12 au 12.12	Evaluation n°3	G1		
51	15.12 au 19.12		G2		
52 - 1	Vacances Noël				
2	05.01 au 09.01		Evaluation	Application n°4	
3	12.01 au 16.01	Evaluation n°4	G1		Fin 1er semestre
4	19.01 au 23.01		G2		
5	26.01 au 30.01			Application n°5	
6	02.02 au 06.02	Evaluation n°5	G1		
7	09.02 au 13.02		G2		
8	Vacances Hiver				
9	23.02 au 27.02			Application n°6	
10	02.03 au 06.03	Evaluation n°6	G1		
11	09.03 au 13.03		G2		
12	16.03 au 20.03			Application n°7	
13	23.03 au 27.03		G1		
14	30.03 au 02.04 ve	Evaluation n°7	G2		Vendredi férié
15 - 16	Vacances Pâques				
17	20.04 au 24.04		G1		
18	27.04 au 01.05			Application n°8	
19	04.05 sau 08.05	Evaluation n°8	G2		
20	11.05 au 13.05 je-ve		Evaluation		Jeudi et vendredi fériés
21	18.05 au 22.05		G1		
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			

1 er semestre

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

1 er semestre

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

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1 Achat		Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°1 Médaillons de bœuf sautés Beurre aux trois poivres, échalotes et vin rouge Pommes château Bouquetière de légumes ----- Entrecôte double grillée béarnaise Pommes allumettes Jardinère de légumes ----- Bouillon (en commun)					
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 2 Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>							
Processus 3 Préparation							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4 Cuisson							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 5 Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	Wortschatz vom praktischen Kochen*						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Application pratique n°1							

1 er semestre

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

1 er semestre

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

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

1 er semestre

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

1 er semestre

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

1 er semestre

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

1 er semestre

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

1 er semestre

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

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1		Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°2					
Achat							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 2		Salade simple *** Bœuf braisé bourguignonne Pommes purée Carottes Vichy ----- Potage cultivateur *** Sauté de bœuf au vinaigre balsamique Pommes mousseline Carottes glacées (tournées)					
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	_____						
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Langue étrangère		Wortschatz vom praktischen Kochen*					
<input type="checkbox"/>	_____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Application pratique n°2							

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Généralités viandes de boucherie : ordonnances, provenances, élevages, traçabilité, labels, tissus conjonctifs, valeurs nutritives, qualité, maturation	222 à 223	1 à 5	3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>	Bœuf	229 à 235	11 à 21		
Processus 2					
Stockage des marchandises	Généralités viandes de boucherie : conditions et contrôle de livraison, stockage, congélation, sous-vide et déconditionnement, gestion des restes	222 à 223	5 à 10	3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>	Beurres composés	326	127 à 128		
Processus 3					
Préparation	Sauces au beurre	339	148 à 150	4	7
<input type="checkbox"/>	Sauces brunes	334 à 335	151 à 154	4	7
<input type="checkbox"/>	Sauces blanches	337	155 à 157	4	7
Processus 4					
Cuisson	Technique de chaleur sèche : sauter, griller, rôtir, poêler, cuire au four, sauter (enrobée), sauter (avec sauce)	430 à 437	166 à 175 197 à 199 (3ème) 200 à 201 (3ème)	4 4	8, 11 7 12
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
	<i>Révisions de 1ère année, pourcentage</i>		<i>265 à 267</i>		
	<i>Pertes à la cuisson, poids brut au poids net</i>		<i>267 à 270</i>		
	<i>Poids net au poids brut, pertes successifs</i>		<i>271 à 274</i>		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	Hygiène 2				
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation n°2					

1 er semestre

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

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1 Achat		Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°3					
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 2 Stockage des marchandises		Consommé double (3 garnitures : diablottins, royale, billes de légumes)					
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 3 Préparation		*** Fricassée de veau aux cornes d'abondances Tagliatelles maison Petits pois à la française					
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4 Cuisson		----- Blanquette de veau avec paille de légumes Riz créole Purée de petits pois					
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 5 Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère		Wortschatz vom praktischen Kochen*					
<input type="checkbox"/>							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Application pratique n°3							

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

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Autres viandes de boucherie Volailles	245 253 à 256	39 à 42 61 à 70		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Autres viandes de boucherie Volailles	245 253 à 256	39 à 42 61 à 70	3 3	
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation	Pâte à choux salée Pâte à choux sucrée	501 501 à 502	162 220 (3ème)		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes	Enzymes Hormones Alimentation et digestion Plan de travail	82 à 83 83 91 à 92	229 à 230 231 à 232 233 à 234 262	5	
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
	Coût des marchandises Révisions calcul Calcul des coûts		275 à 279 280 à 281 282 à 284		
Langue étrangère	Arbeitssicherheit 3				
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1 Achat		Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°4					
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 2 Stockage des marchandises		Rack d'agneau rôti à la provençale Gratin dauphinois Choux de Bruxelles sautés aux marrons ----- Cou de porc glacé munichoise Pommes savoyardes Chou blanc braisé ----- Demi-glace (en commun)					
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 3 Préparation							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4 Cuisson							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 5 Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère		Wortschatz vom praktischen Kochen*					
<input type="checkbox"/>							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Application pratique n°4							

2 ème semestre

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

2 ème semestre

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

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1 Achat		Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°5 Poulet poêlé forestière Pommes dauphine Sauté d'artichauts ----- Magret de canard en pâte à brick Chips de manioc Pois mange-tout, shiitakes					
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 2 Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>							
Processus 3 Préparation							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4 Cuisson							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 5 Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	Wortschatz vom praktischen Kochen*						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Application pratique n°5							

2 ème semestre

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

2 ème semestre

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

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1		Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°6					
Achat							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 2		Filet de truite poché bonne femme Pommes nature Feuilles d'épinards à l'étuvée ----- Filet de Saint-Pierre à la vapeur Sauce au caviar de saumon Roulade de maïs aux épinards ----- Fond de poisson (en commun)					
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	_____						
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Langue étrangère		Wortschatz vom praktischen Kochen*					
<input type="checkbox"/>	_____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Application pratique n°6							

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>		Champignons	157 à 160	16 à 24	8	8	
<input type="checkbox"/>		Epices	181 à 190	25 à 33	3		
<input type="checkbox"/>		Herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3		
<input type="checkbox"/>		Fleurs	181 à 190	39 à 40			
<input type="checkbox"/>		Mélanges d'épices	191	41 à 42			
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>		Champignons	157 à 160	16 à 24	8	8	
<input type="checkbox"/>		Epices	181 à 190	25 à 33	3		
<input type="checkbox"/>		Herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3		
<input type="checkbox"/>		Fleurs	181 à 190	39 à 40			
<input type="checkbox"/>		Mélanges d'épices	191	41 à 42			
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>		Champignons	157 à 160	16 à 24	8	8	
<input type="checkbox"/>		Epices	181 à 190	25 à 33	3		
<input type="checkbox"/>		Herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3		
<input type="checkbox"/>		Fleurs	181 à 190	39 à 40			
<input type="checkbox"/>		Mélanges d'épices	191	41 à 42			
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>		Pâtes au beurre sucrées	491 à 493	108 à 110		5	
<input type="checkbox"/>		Friandises et pralinés	559	189 à 196		7	
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>		Types et concepts d'entreprise			276 à 277		
<input type="checkbox"/>		Carte et menu : dénominations classiques et historique			269 à 270		
<input type="checkbox"/>		<i>Notions des coûts d'une entreprise n°3</i>			<i>306 à 307</i>		
<input type="checkbox"/>		<i>Calcul d'un prix de revient n°1 et n°2</i>			<i>308 à 309</i>		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>		Vorbereiten 1					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°6							

2 ème semestre

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

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1 Achat		Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°7 Filet de colin sauté Deux sauces à la moutarde Pommes en neige ----- Assortiment de poissons grillés Salade de saison Vinaigrette de légumes					
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 2 Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>							
Processus 3 Préparation							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4 Cuisson							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 5 Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	Wortschatz vom praktischen Kochen*						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Application pratique n°7							

2 ème semestre

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

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Cacao, chocolat Produits semi-finis de pâtisserie		264 à 265 266 à 267	71 à 82 83 à 88	3 3	18, 19, 20
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 2							
Stockage des marchandises		Cacao, chocolat Produits semi-finis de pâtisserie		264 à 265 266 à 267	71 à 82 83 à 88	3 3	18, 19, 20
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 3							
Préparation		Utilisation du chocolat Produits semi-finis de pâtisserie Additifs alimentaires Appareils à biscuit et au beurre Pâtes levées sucrées et tourées Pâtes à pain et à pizza		484 à 485 266 à 267 195 505 à 511 494 à 499 500	98 à 100 83 à 88 208 à 212 122 à 131 111 à 114 115	3 3 3	18, 19, 20 18 18
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 5							
Vente		Substances nocives		98 à 101	214 à 220		
<input type="checkbox"/>	_____						
Sujets connexes		Différents types de service Déroulement du service Modes de vente Dressage, présentation, travail devant l'hôte Protection incendie, types de feux Allergies et intolérances alimentaires Possibilités de perfectionnement <i>Révisions n°1 à n°5</i>		290 290 291 291 18 à 19	294 à 295 296 à 297 298 299 à 301 246 à 248 212 à 213 249 à 252 <i>310 à 318</i>		
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Langue étrangère		Verkauf					
<input type="checkbox"/>	_____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°7							

2 ème semestre

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

Révisions, préparation à la
procédure de qualification

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1		Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°8					
Achat							
<input type="checkbox"/>	_____	Entremets divers Crème renversée au caramel / Tarte aux pommes Crème bavaroise vanille, sauce fraises Chou à la crème Flamri aux fraises ----- Friandises diverses Sablés Bretzels à la vanille Milanais Macarons à la noix de coco					
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	_____						
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Langue étrangère		Wortschatz vom praktischen Kochen*					
<input type="checkbox"/>	_____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Application pratique n°8							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> Rr _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation n°8					

Révisions, préparation à la
procédure de qualification

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

Révisions, préparation à la
procédure de qualification

2 ème semestre

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

Révisions, préparation à la
procédure de qualification

2 ème semestre

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

2 ème semestre

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

2 ème semestre

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

Procédure de qualification allemand