



école
professionnelle
montreux

Journal de bord Cuisinier·ère CFC 1^{re} 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 1re	 		Planification des semaines 2025-2026		
Sem	Dates	Evaluation	Pratique	Divers	
33	11.08 au 16.08			Introduction 1ère	
34	18.08 au 22.08			Rentrée officielle	Intro WIGL
35	25.08 au 29.08			Connexion Eduvau	Intro WIGL
36	01.09 au 05.09			Connexion WIGL	Commissaire
37	08.09 au 12.09				Cours d'appui
38	15.09 au 19.09		Application n°1	Semaine du goût	
39	lu 23.09 au 26.09			Lundi férié	
40	29.09 au 03.10	Evaluation n°1			Rattrapages
41	06.10 au 10.10		Application n°2	Dernier délai matériel	Commissaire
42 - 43	Vacances Automne				
44	27.10 au 31.10				
45	03.11 au 07.11		Application n°3	Commissaire	Rattrapages
46	10.11 au 14.11	Evaluation n°2			Cours d'appui
47	17.11 au 21.11				
48	24.11 au 28.11		Application n°4		
49	01.12 au 05.12	Evaluation n°3			Commissaire
50	08.12 au 12.12				Rattrapages
51	15.12 au 19.12		Application n°5		
52 - 1	Vacances Noël				
2	05.01 au 09.01	Evaluation n°4			Commissaire
3	12.01 au 16.01			Fin 1er semestre	Rattrapages
4	19.01 au 23.01		Application n°6		Cours d'appui
5	26.01 au 30.01				
6	02.02 au 06.02	Evaluation n°5		Commissaire	Rattrapages
7	09.02 au 13.02		Ateliers PL	Cinéma A-M	
8	Vacances Hiver				
9	23.02 au 27.02				
10	02.03 au 06.03				Commissaire
11	09.03 au 13.03		Application n°7		Cours d'appui
12	16.03 au 20.03	Evaluation n°6			Rattrapages
13	23.03 au 27.03				Commissaire
14	30.03 au 02.04 ve		Application n°8	Vendredi férié	
15 - 16	Vacances Pâques				
17	20.04 au 24.04	Evaluation n°7			
18	27.04 au 01.05				Rattrapages
19	04.05 sau 08.05		Application n°9		Cours d'appui
20	11.05 au 13.05 je-ve			Jeudi et vendredi fériés	
21	18.05 au 22.05	Evaluation n°8			Rattrapages
22	lu 26.05 au 29.05		Application n°10	Lundi férié	
23	01.06 au 05.06	Procédure de qualification écrite (pas de cours)			
24	08.06 au 12.06			Fin 2e semestre	Rattrapages
25	15.06 au 19.06	Semaine spéciale			
26	22.06 au 26.06	Cours supprimés			

Semaine 34

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe	SC	
Processus 1				
Offre / Achat		<input type="checkbox"/> Accueil et présentation <input type="checkbox"/> Visite de l'école <input type="checkbox"/> Explication du matériel <input type="checkbox"/> Explication du programme <input type="checkbox"/> Règlement de classe <input type="checkbox"/> Introduction (WIGL) <input type="checkbox"/> Créer la classe (WIGL)		
Processus 2				
Réception / Stockage				
Processus 3				
Mise en place				
Processus 4				
Préparation / Cuisson				
Processus 5				
Finition / Vente				
Sujets connexes				
Entreprise Diététique Menu			Module de base "Introduction aux métiers de la cuisine" Introduction	WIGL
Calcul professionnel			Evaluation d'entrée en calcul professionnel	
Langue étrangère				
Activités en classe			Divers	

Semaine 35

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe	SC
Processus 1			
Offre / Achat		<input type="checkbox"/> Formation numérique (Eduvaud) <input type="checkbox"/> Formation numérique (WIGL) ➤ <i>Démonstration de l'enseignant</i> ➤ <i>Exercices de recherches pour les élèves</i>	
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Module de base "Introduction aux métiers de la cuisine" Droits et obligations Attitude et comportement Communication	WIGL
Calcul professionnel		<i>Arrondis n°1</i>	<i>1 à 4</i>
Langue étrangère			
Activités en classe		Divers	
		Connexion Eduvaud avec M. Ledoux	

Semaine 36

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Module de base "Étapes de processus 1-5" PS1 Offre / Achat	WIGL
Processus 2			
Réception / Stockage		Module de base "Étapes de processus 1-5" PS2 Réception / Stockage des marchandises	WIGL
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Module de base "Introduction aux métiers de la cuisine" Bases légales / Autocontrôle	WIGL
Calcul professionnel		Arrondis n°2	5 à 6
Langue étrangère			
Activités en classe		Divers	
		Connexion WIGL avec Mme Lindsay	

Semaine 37

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place		Module de base "Étapes de processus 1-5"	WIGL
		PS3 Mise en place	
Processus 4			
Préparation / Cuisson		Module de base "Étapes de processus 1-5"	WIGL
		PS4 Préparation / Cuisson	
		Préparer l'application pratique n°1	
Processus 5			
Finition / Vente		Module de base "Étapes de processus 1-5"	WIGL
		PS5 Fabrication / Vente	
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Module de base "Introduction aux métiers de la cuisine"	WIGL
		Hygiène	
Calcul professionnel		Transformation d'unités n°1	7 à 9
Langue étrangère			
Activités en classe		Divers	

Semaine 38 APP1

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe	SC
Processus 1			
Offre / Achat		<h2 style="color: #0056b3; text-decoration: underline;">Application pratique n°1</h2> <p><u>Equipement à prendre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pantalon de cuisine, veste de cuisine, tablier, torchon, toque, souliers fermés <input type="checkbox"/> Tour de cou et souliers de sécurité pas obligatoire <input type="checkbox"/> Recettes imprimées ou numérisées <p>Elève n°1</p> <p style="text-align: center;">Brunoise / Jardinière / Macédoine Julienne / Bâtonnets / Tournés / Paysanne Hacher / Emincer / Chiffonade <i>Matignon / Mirepoix / Bouquet garni</i> <i>Sachet d'épices / Bouquet aromatique</i> Fond de légumes</p> <p>Elève n°2</p> <p style="text-align: center;">Brunoise / Jardinière / Macédoine Julienne / Bâtonnets / Tournés / Paysanne Hacher / Emincer / Chiffonade <i>Matignon / Mirepoix / Bouquet garni</i> <i>Sachet d'épices / Bouquet aromatique</i> Fond de légumes</p>	
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel			
Langue étrangère			
Activités en classe		Divers	
Semaine du goût		Classes du lundi : pas d'application pratique (rattrapage de la théorie de la semaine 39)	

Semaine 39

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Champignons	WIGL
		Introduction / Origine et valeur nutritionnelle	
		Utilisation et variétés de champignons	
		Connaissances préalables / Processus d'achat / Division Groupement / Origine / Disponibilité / Saison / Importance dans l'alimentation Utilisation / Répétition / Réflexion / Objectifs d'apprentissage	
Processus 2			
Réception / Stockage		Champignons	WIGL
		Réception des marchandises et stockage	
		Introduction / Connaissances / Critères de qualité / Stockage / Base juridique	
		Objectifs d'apprentissage	
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
		Feedback de l'application pratique n°1	
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Module de base "Introduction aux métiers de la cuisine"	
		Bases légales / CFST	
		Champignons	
		Micro-organismes n°1	
Calcul professionnel		Offre de plats	10 à 12
		Introduction / Développement de l'art culinaire	
		Transformation d'unités n°2	
Langue étrangère		Champignons / Pilzen	Feuille de travail
Activités en classe		Divers	
Activité pédagogique champignons frais		Lundi férié (pas les cours) / Rattrapage de la théorie en semaine 38	

Semaine 40

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place		Champignons	WIGL
		Préparation : types de conservation, types de coupes et ustensiles	
		Introduction / Connaissances / Préparer / Types de découpe / Conservation	
		Durée de conservation / Champignons comestibles transformés / Objectifs d'apprentissage	
Processus 4			
Préparation / Cuisson		Champignons	WIGL
		Méthodes de cuisson	
		Contrôle des connaissances : questions	
		Préparer l'application pratique n°2	
		Introduction / Plat de champignons / Nettoyage / Préservation de la valeur	
		Objectifs d'apprentissage	
Processus 5			
Finition / Vente		Champignons	WIGL
		Connaissances / Mandat relatif à la mise en situation / Feedback des clients	
		Objectifs d'apprentissage	
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Champignons	WIGL
		Micro-organismes n°2	WIGL
		Module de base "Introduction aux métiers de la cuisine"	WIGL
		Sécurité au travail / Premiers secours	WIGL
		Offre de plats	
		Menu	
Calcul professionnel		Champignons	WIGL
		Calcul du coût de revient	
		Adapter une recette	13 à 15
Langue étrangère			
Activités en classe		Divers	
		Semaine de rattrapage / Evaluation n°1	

Semaine 41 APP2

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe	SC
Processus 1			
Offre / Achat		<h3 style="color: #0056b3; text-decoration: underline;">Application pratique n°2</h3> <p><u>Equipement à prendre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pantalon de cuisine, veste de cuisine, tablier, torchon, toque, souliers fermés <input type="checkbox"/> Tour de cou et souliers de sécurité pas obligatoire <input type="checkbox"/> Recettes imprimées ou numérisées <p style="color: #0056b3;">- Fonctionnement de la cuisine - Hygiène (entreprise, personnelle, alimentaire) - Nettoyage du poste de travail - Rangement de la cuisine</p> <p style="text-align: center;">Elève n°1 Salade de champignons Ragoût de champignons en pâte feuilletée</p> <p style="text-align: center;">Elève n°2 Crème de champignons Crostini aux champignons</p>	
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel			
Langue étrangère			
Activites en classe		Divers	
		Dernier délai pour avoir tout le matériel scolaire	

Semaine 44

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Légumes	WIGL
		Introduction / Offre / Achat	
		Connaissances préalables / Connaissances / Processus d'achat	
		Répartitions / Groupements / Production maraîchère et environnement Répétition / Réflexion / Objectifs d'apprentissage	
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson		Légumes	WIGL
		Fond de légumes	
		Potages aux légumes	
		Fonds de base / Fond de légumes / Potages aux légumes Préparer l'application pratique n°3	
Processus 5			
Finition / Vente			
		Feedback de l'application pratique n°2	
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Module de base "Introduction aux métiers de la cuisine"	WIGL
		Protection contre l'incendie	
		Contrôle des connaissances / Questions	WIGL
		Offre de plats Planification des menus et des repas Planification de banquets et d'événements	
Calcul professionnel		Calcul de coût de marchandises n° 1	16 à 17
Langue étrangère			
Activites en classe		Divers	

Semaine 45 APP3

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe	SC
Processus 1			
Offre / Achat		<p style="text-align: center;"><u>Application pratique n°3</u></p> <p><u>Equipement à prendre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pantalon de cuisine, veste de cuisine, tablier, torchon, toque, souliers fermés <input type="checkbox"/> Tour de cou et souliers de sécurité pas obligatoire <input type="checkbox"/> Recettes imprimées ou numérisées <p style="text-align: center;">Elève n°1 Potage des Grisons Rissole au poireau et viande séchée</p> <p style="text-align: center;">Elève n°2 Minestrone Crostini à la tomate</p>	
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel			
Langue étrangère			
Activites en classe		Divers	
		Semaine de rattrapage	

Semaine 46

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception / Stockage		<p style="text-align: center; color: #0070c0;">Légumes</p> <p>Réception de marchandises / Stockage Introduction / Apprendre / Contrôle de l'entrée des marchandises Stockage des denrées alimentaires en général / Stockage des légumes Conservation des légumes / Répétition / Réflexion Vérifier les objectifs d'apprentissage</p>	WIGL
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente		Feedback de l'application pratique n°3	
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Offre de plats Foodpairing Repas et menus	WIGL
Calcul professionnel		<i>Calcul de coût de marchandises n° 2</i>	<i>18 à 19</i>
Langue étrangère			
Activites en classe		Divers	
		Evaluation n°2	

Semaine 47

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place		<p style="text-align: center; color: blue;">Légumes</p> <p>Préparation : types de découpes et ustensiles Introduction / Apprendre / Mise en place / Types de découpe / Food Save ou gasp alimentaire / Aromatiques / Organisation des procédures / Introduction aux méthodes de cuisson / Répétition / Réflexion / Vérifier les objectifs d'apprentissage</p>	WIGL
Processus 4			
Préparation / Cuisson		Préparer l'application pratique n°4	
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Offre de plats Menus et cartes Orthographe du menu en français	WIGL
Calcul professionnel		Calcul de coût de marchandises n° 3 Légumes (mise en place) Calcul	20 à 21 WIGL
Langue étrangère		Légumes / Gemüsen	Genially
Activites en classe		Divers	

Semaine 48 APP4

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		<h2 style="color: #0056b3; text-decoration: underline;">Application pratique n°4</h2> <p><u>Equipement à prendre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <i>Pantalon de cuisine, veste de cuisine, tablier, torchon, toque, souliers fermés</i> <input type="checkbox"/> <i>Tour de cou et souliers de sécurité pas obligatoire</i> <input type="checkbox"/> <i>Recettes imprimées ou numérisées</i> <p style="color: #0056b3;">- Fonctionnement de la cuisine - Hygiène (entreprise, personnelle, marchandises) - Nettoyage du poste de travail - Rangement de la cuisine</p> <p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold;">Carottes glacées Chou-rouge braisé</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold;">Ratatouille étuvée Fenouil braisé</p>	
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Hygiène du poste, hygiène des mains, tenue de cuisine	
Calcul professionnel			
Langue étrangère			
Activites en classe		Divers	

Semaine 49

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson		Légumes	WIGL
		Méthodes de cuisson	
		Salades de légumes	
		Plats de légumes froids	
	Connaissances préalables / Salades de légumes / Plats de légumes froids		
Processus 5			
Finition / Vente			
		Feedback de l'application pratique n°4	
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Offre de plats	WIGL
		Règles de service / formes de service	
		Contrôle des connaissances : questions	
Calcul professionnel		<i>Règle de trois n° 1</i>	<i>22 à 24</i>
Langue étrangère			
Activités en classe		Divers	
		Evaluation n°3	

Semaine 50

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson		Légumes	WIGL
		Sauces à base de légumes	
		Contrôle des connaissances : questions	
		Sauces à base de légumes / Plats de légumes chauds / Recettes Répétition / Vérifier les objectifs d'apprentissage Préparer l'application pratique n°5	
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel		<i>Règle de trois n° 2</i>	<i>25 à 30</i>
Langue étrangère			
Activités en classe		Divers	
		Semaine de rattrapage	

Semaine 51 APP5

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC	
Processus 1				
Offre / Achat		<h2 style="color: #0056b3; text-decoration: underline;">Application pratique n°5</h2> <p><u>Equipement à prendre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <i>Pantalon de cuisine, veste de cuisine, tablier, torchon, toque, souliers fermés</i> <input type="checkbox"/> <i>Tour de cou et souliers de sécurité pas obligatoire</i> <input type="checkbox"/> <i>Recettes imprimées ou numérisées</i> <p style="color: #0056b3;">- Fonctionnement de la cuisine - Hygiène (entreprise, personnelle, marchandises) - Nettoyage du poste de travail - Rangement de la cuisine</p> <p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold; text-align: center;">Céleri pané frit Courgettes et aubergines grillées</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold; text-align: center;">Endives (sous-vide à la vapeur) et sautées Tomate gratinée</p>		
Processus 2				
Réception / Stockage				
Processus 3				
Mise en place				
Processus 4				
Préparation / Cuisson				
Processus 5				
Finition / Vente				
Sujets connexes				
Entreprise Diététique Menu			Hygiène du poste, hygiène des mains, tenue de cuisine	
Calcul professionnel				
Langue étrangère				
Activites en classe			Divers	

Semaine 02

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente		Légumes	WIGL
		Missions relatives à la situation d'action "Green Food Festival"	
		Une alimentation saine / Réflexion / Répétition	
		Vérifier les objectifs d'apprentissage Feedback de l'application pratique n°5	
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Légumes module "Planification des menus et des repas"	WIGL
		(finition / vente)	
		Révisions	
		Légumes module "Gestion des déchets"	WIGL
		(processus finition / vente)	
Calcul professionnel		Pourcentages n° 1	31 à 35
Langue étrangère			
Activites en classe		Divers	
		Evaluation n°4	

Semaine 03

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Herbes aromatiques, épices et condiments	WIGL
		Introduction / Herbes aromatiques / Fleurs	
		Offre / Achat / Connaissances des herbes / Herbes aromatiques	
		Graisses et huiles alimentaires / Objectifs d'apprentissage	
		Epices	
		Connaissances des épices / Epices / Objectifs d'apprentissage	
Processus 2			
Réception / Stockage		Herbes aromatiques, épices et condiments	WIGL
		Herbes aromatiques	
		Epices	
		Réception de marchandises / Stockage	
Processus 3			
Mise en place		Herbes aromatiques, épices et condiments	WIGL
		Herbes aromatiques	
		Epices	
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
		Préparer l'application pratique n°6	
Processus 5			
Finition / Vente		Herbes aromatiques, épices et condiments	WIGL
		Herbes aromatiques	
		Epices	
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel		<i>Pourcentages n° 2</i>	<i>36 à 38</i>
Langue étrangère		<i>Herbes / Kräuter</i>	<i>Genially</i>
Activites en classe		Divers	
		Semaine de rattrapage / Fin 1er semestre	

Semaine 04 APP6

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		<h3 style="color: #0056b3; text-decoration: underline;">Application pratique n°6</h3> <p><u>Equipement à prendre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <i>Pantalon de cuisine, veste de cuisine, tablier, torchon, toque, souliers fermés</i> <input type="checkbox"/> <i>Tour de cou et souliers de sécurité pas obligatoire</i> <input type="checkbox"/> <i>Recettes imprimées ou numérisées</i> <p style="color: #0056b3;">- Fonctionnement de la cuisine - Hygiène (entreprise, personnelle, marchandises) - Nettoyage du poste de travail - Rangement de la cuisine</p> <p style="text-align: center;">Salade de concombre (cru) Salade de carottes (cuites) Salade niçoise (spéciale) *** Salade de chou blanc (cru) Salade de betteraves (cuites) Salade grecque (spéciale)</p>	
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Mise en place du poste Hygiène du poste, hygiène des mains, tenue de cuisine	
Calcul professionnel			
Langue étrangère			
Activités en classe		Divers	

Semaine 05

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Herbes, épices et condiments	WIGL
		Condiments : sel de table, vinaigre, moutarde et sauces d'assaisonnements, pâtes / Contrôle des connaissances : questions	
		Connaissances sel de cuisine / Sel de cuisine / Objectifs d'apprentissage	
		Connaissances vinaigre et moutarde / Vinaigre / Moutarde / Objectifs d'apprentissage Connaissances sauces et pâtes / Sauces et pâtes d'assaisonnement / Objectifs d'	
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place		Herbes, épices et condiments	WIGL
		Mise en place	
Processus 4			
Préparation / Cuisson		Herbes, épices et condiments	WIGL
		Préparation / Cuisson	
Processus 5			
Finition / Vente		Herbes, épices et condiments	WIGL
		Finition / Vente	
		Feedback de l'application pratique n°6	
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Herbes, épices et condiments	
		Sels minéraux	
Calcul professionnel		Poids brut / Déchets / Poids net n° 1	39 à 42
Langue étrangère			
Activites en classe		Divers	
Fabrication de la moutarde			

Semaine 06

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Lait, produits laitiers	WIGL
		Introduction / Lait	
		Connaissances préalables / Connaissances / Lait	
Processus 2			
Réception / Stockage		Lait, produits laitiers	WIGL
		Introduction / Lait	
		Connaissances / Réception de marchandises, stockage / Objectifs d'apprentissage	
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel		<i>Poids brut / Déchets / Poids net n° 2</i>	43 à 44
Langue étrangère			
Activites en classe		Divers	
Activité pédagogique lait		Semaine de rattrapage / Evaluation n°5	

Semaine 07 ATELIER

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Lait, produits laitiers	WIGL
		Crème / Beurre / Produits à base de lait acidulé	
		Produits laitiers	
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson		Lait, produits laitiers	WIGL
		Introduction / Plats à base de lait et de produits laitiers	
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Lait, produits laitiers (mise en place)	WIGL
		Pyramide alimentaire, aliments	
Calcul professionnel		Poids brut / Déchets / Poids net n° 3	45 à 47
Langue étrangère			
Activites en classe		Divers	
Ateliers produits laitiers au 507 et 502		Cinéma après-midi	

Semaine 09

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Lait, produits laitiers	WIGL
		Fromages	
		Fromages / Répétition / Réflexion / Objectifs d'apprentissage	
Processus 2			
Réception / Stockage		Lait, produits laitiers	WIGL
		Réception de marchandises / stockage	
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel		Lait, produits laitiers (mise en place)	WIGL
		Calcul des coûts	
Langue étrangère			
Activités en classe		Divers	
Fabrication d'un fromage			

Semaine 10

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place		Lait, produits laitiers	WIGL
		Connaissances / Mise en place / Objectifs d'apprentissage	
Processus 4			
Préparation / Cuisson		Lait, produits laitiers	WIGL
		Préparation / Contrôle des connaissances	
		Préparer l'application pratique n°7	
Processus 5			
Finition / Vente		Lait, produits laitiers	WIGL
		Dresser / Formation des collaborateurs de la Cour / Objectifs évaluateurs	
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Lait, produits laitiers (mise en place)	WIGL
		Pyramide alimentaire, quantités	
Calcul professionnel		Déchets	48 à 49
Langue étrangère			
Activités en classe		Divers	
Activité pédagogique fromages			

Semaine 11 APP7

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		<h2 style="color: #0056b3; text-decoration: underline;">Application pratique n°7</h2> <p><u>Equipement à prendre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <i>Pantalon de cuisine, veste de cuisine, tablier, torchon, toque, souliers fermés</i> <input type="checkbox"/> <i>Tour de cou et souliers de sécurité pas obligatoire</i> <input type="checkbox"/> <i>Recettes imprimées ou numérisées</i> <p style="color: #0056b3;">- Fonctionnement de la cuisine - Hygiène (entreprise, personnelle, marchandises) - Nettoyage du poste de travail - Rangement de la cuisine</p> <p style="text-align: center;">Beignet au fromage (frire) Quiche fribourgeoise (cuire au four) *** Malakoff (frire) Soufflé au fromage (cuire au four)</p>	
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Mise en place du poste Hygiène du poste, hygiène des mains, tenue de cuisine	
Calcul professionnel			
Langue étrangère			
Activités en classe		Divers	

Semaine 12

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Œufs et produits à base d'œufs	WIGL
		Introduction / Œufs / Propriétés et caractéristiques de qualité / Formes d'élevage	
		Connaissances préalables / Connaissances / Informations sur l'atelier	
		Fiche de poste / Poste de dégustation / Poster Flipchart / Atelier de sauvegarde des résultats / Réflexion / Objectifs d'apprentissage	
Processus 2			
Réception / Stockage		Œufs et produits à base d'œufs	WIGL
		Réception de marchandises / stockage	
		Introduction / Connaissances / Réception de marchandises, stockage / Critères de qualité / Objectifs évaluateurs	
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
		Feedback de l'application pratique n°7	
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel		<i>Poids brut, net & déchets n°1</i>	<i>50 à 54</i>
Langue étrangère			
Activites en classe		Divers	
Activité pédagogique œufs		Semaine de rattrapage / Evaluation n°6	

Semaine 13

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place		Œufs et produits à base d'œufs	WIGL
		Préparation : types de découpe et ustensiles	
		Introduction / Connaissances / Mise en place / Types de découpe et préparation spécifique / Méthodes de cuisson / Objectifs d'apprentissage	
Processus 4			
Préparation / Cuisson		Œufs et produits à base d'œufs	WIGL
		Méthodes de cuisson / Contrôle des connaissances	
		Introduction / Recettes : œuf poché / Plats à base d'œufs / Objectifs d'apprentissage	
		Préparer l'application pratique n°8	
Processus 5			
Finition / Vente		Œufs et produits à base d'œufs	WIGL
		Objectifs d'apprentissage	
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Œufs et produits à base d'œufs	WIGL
		Hygiène	
		Poste mindmap hygiène (offre/achat)	
		Micro-organismes / Bases juridiques (réception/stockage)	
Calcul professionnel		Poids brut, net & déchets n°2	55 à 58
Langue étrangère		Produits laitiers / Milchprodukte / Œufs / Eier	Genially
Activites en classe		Divers	

Semaine 14 APP8

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		<h3 style="color: #0056b3; text-decoration: underline;">Application pratique n°8</h3> <p><u>Equipement à prendre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <i>Pantalon de cuisine, veste de cuisine, tablier, torchon, toque, souliers fermés</i> <input type="checkbox"/> <i>Tour de cou et souliers de sécurité pas obligatoire</i> <input type="checkbox"/> <i>Recettes imprimées ou numérisées</i> <p style="color: #0056b3;">- Fonctionnement de la cuisine - Hygiène (entreprise, personnelle, marchandises) - Nettoyage du poste de travail - Rangement de la cuisine</p> <p style="text-align: center;">Omelette au gruyère Oeufs pochés à la florentine Oeufs en cocotte ***</p> <p style="text-align: center;">Omelette espagnole Oeufs brouillés à la portugaise Oeufs Bénédicte</p>	
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Mise en place du poste Hygiène du poste, hygiène des mains, tenue de cuisine	
Calcul professionnel			
Langue étrangère			
Activités en classe		Divers	
		Vendredi férié (pas les cours)	

Semaine 17

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Pommes de terre	WIGL
		Introduction / Offre / Achat	
		Connaissances préalables / Connaissances / Journal de la pomme de terre / Origine de la pomme de terre / Répartitions / Regroupements / Alimentation	
		Répétition / Réflexion / Objectifs d'apprentissage	
Processus 2			
Réception / Stockage		Pommes de terre	WIGL
		Réception de marchandises / stockage	
		Introduction / Connaissances / Contrôle de la réception des marchandises	
		Stockage des pommes de terre / Répétition / Réflexion / Objectifs d'apprentissage	
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
		Feedback de l'application pratique n°8	
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Alimentation "Alimentation saine"	WIGL
		Introduction	
Calcul professionnel		Pourcentages successifs n°1	59 à 61
Langue étrangère		Kartoffeln	Genially
Activites en classe		Divers	
		Evaluation n°7	

Semaine 18

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place		Pommes de terre	WIGL
		Préparation : types de découpe et équipement de cuisine	
		Connaissances / Types de découpe de pommes de terre / Appareils à pommes de terre / Outils et ustensiles / Organisation des processus (aperçu, vu plus tard)	
		Répétition / Réflexion / Objectifs d'apprentissage	
Processus 4			
Préparation / Cuisson		Pommes de terre	WIGL
		Méthodes de cuisson / Contrôle des connaissances	
		Introduction / Plats à base de pommes de terre / Produits prêts à l'emploi	
		Méthodes de cuisson des pommes de terre / Répétition / Réflexion Préparer l'application pratique n°9	
Processus 5			
Finition / Vente		Pommes de terre	WIGL
		Semaine de la pomme de terre / Concours de pommes de terre	
		Objectifs d'apprentissage	
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Alimentation "Alimentation saine"	WIGL
		Principes alimentaires	
		Energie	
Calcul professionnel		Pourcentages successifs n°2	63 à 66
		Pommes de terre (mise en place)	WIGL
		Calcul du coût de revient, de brut à net	
Langue étrangère			
Activités en classe		Divers	
Activité pédagogique pommes de terre		Semaine de rattrapage	

Semaine 19 APP9

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		<h2 style="color: #0056b3; text-decoration: underline;">Application pratique n°9</h2> <p><u>Equipement à prendre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <i>Pantalon de cuisine, veste de cuisine, tablier, torchon, toque, souliers fermés</i> <input type="checkbox"/> <i>Tour de cou et souliers de sécurité pas obligatoire</i> <input type="checkbox"/> <i>Recettes imprimées ou numérisées</i> <p style="margin-top: 20px;">- Fonctionnement de la cuisine - Hygiène (entreprise, personnelle, marchandises) - Nettoyage du poste de travail - Rangement de la cuisine</p> <p style="margin-top: 20px;">Pommes savoyarde (braiser) Pommes duchesse (au four) ***</p> <p style="margin-top: 20px;">Pommes dauphine (frire) Röesti (sauter)</p>	
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Mise en place du poste Hygiène du poste, hygiène des mains, tenue de cuisine	
Calcul professionnel			
Langue étrangère			
Activites en classe		Divers	

Semaine 20

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Sucre, édulcorants et miel	WIGL
		Introduction / Offre / Achat / Sucre / Edulcorants naturels	
		Edulcorants artificiels	
		Connaissances préalables / Connaissances / Sucre, édulcorants naturels / Edulcorants artificiels	
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
		Feedback de l'application pratique n°9	
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Alimentation "Alimentation saine"	WIGL
		Index de masse corporelle	
Calcul professionnel		Révisions n°1	67 à 70
Langue étrangère			
Activites en classe		Divers	
Activité pédagogique miels		Jeudi et vendredi férié (pas les cours) / Rattrapage de la théorie en semaine 22)	

Semaine 21

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		Sucre, édulcorants et miel	WIGL
		Miel	
		Miel / Répétition / Réflexion / Objectifs d'apprentissage	
Processus 2			
Réception / Stockage		Sucre, édulcorants et miel	WIGL
		Réception de marchandises / stockage	
		Connaissances / Réception des marchandises et stockage	
		Objectifs d'apprentissage	
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
		Préparer l'application pratique n°10	
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Pommes de terre, module "Alimentation saine" (offre / achat)	WIGL
		Nutriments / Contrôle des connaissances	
Calcul professionnel		Révisions n°2	71 à 73
Langue étrangère		Zucker, Süßstoff und Honig	Genially
Activites en classe		Divers	
		Semaine de rattrapage / Evaluation n°8	

Semaine 22 APP10

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat		<h2 style="color: #0056b3; text-decoration: underline;">Application pratique n°10</h2> <p><u>Equipement à prendre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <i>Pantalon de cuisine, veste de cuisine, tablier, torchon, toque, souliers fermés</i> <input type="checkbox"/> <i>Tour de cou et souliers de sécurité pas obligatoire</i> <input type="checkbox"/> <i>Recettes imprimées ou numérisées</i> <p style="color: #0056b3;">- Fonctionnement de la cuisine - Hygiène (entreprise, personnelle, marchandises) - Nettoyage du poste de travail - Rangement de la cuisine</p> <p style="text-align: center;">Crème renversée au caramel Riz à l'impératrice ***</p> <p style="text-align: center;">Crème catalane Mousse glacée aux fraises</p>	
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel			
Langue étrangère			
Activités en classe		Divers	
		Classes du jeudi et vendredi : pas d'application pratique (rattrapage de la théorie de la semaine 20)	

Semaine 23

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel			
Langue étrangère			
Activités en classe		Divers	
		Procédure de qualification écrite (pas de cours)	

Semaine 24

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place		Sucre, édulcorants et miel	WIGL
		Mise en place / Contrôle des connaissances	
		Connaissances / Caraméliser / Objectifs d'apprentissage	
Processus 4			
Préparation / Cuisson		Sucre, édulcorants et miel	WIGL
		Plats à base de sucre, d'édulcorants et de miel / Préparation / Caramel	
		Objectifs d'apprentissage	
Processus 5			
Finition / Vente		Sucre, édulcorants et miel	WIGL
		Introduction / Fiche d'information / Objectifs d'apprentissage	
		Feedback de l'application pratique n°10	
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu		Sucre, édulcorants et miel (offre / achat)	WIGL
		Alimentation glucides	
		Nutriments	WIGL
		Introduction / Macronutriments / Nutriments fournissant de l'énergie / Hydrates de carbone / Glucides	
Calcul professionnel		Sucre, édulcorants et miel (mise en place)	WIGL
		Calcul du coût de revient	
Langue étrangère			
Activites en classe		Divers	
		Semaine de rattrapage / Fin 2e semestre	

Semaine 25

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel			
Langue étrangère			
Activites en classe		Divers	
		Semaine spéciale	

Semaine 26

Thèmes	Vu	Travaux effectués en classe avec WIGL	SC
Processus 1			
Offre / Achat			
Processus 2			
Réception / Stockage			
Processus 3			
Mise en place			
Processus 4			
Préparation / Cuisson			
Processus 5			
Finition / Vente			
Sujets connexes			
Entreprise Diététique Menu			
Calcul professionnel			
Langue étrangère			
Activites en classe		Divers	
		Cours supprimés	