



école
professionnelle
montreux

Journal de bord pour la
profession de
cuisinier-ère CFC 1ère année

Année scolaire 2020-2021

Semaine 35

du 24.08 au 28.08

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>		Accueil et présentation du maître et des élèves					
<input type="checkbox"/>		Visite de l'école					
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>		Achat du matériel					
<input type="checkbox"/>		Explications (support, livres, applications etc.)					
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Technique de chaleur humide : blanchir		452	102	4	5
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	2.1.2 Organisation des étapes de travail / c2	Expliquer les processus pour le métier de cuisinier			202	5	1
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Test d'entrée de calcul					
<input type="checkbox"/>	5.1.2 Mesures / c2	Tenue du cuisinier		50	203		
		Consignes pour les applications pratiques					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 36

du 31.08 au 04.09

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance / c2	Legumes: Tubercules et racines Fleurs et inflorescence		139 à 154	14 à 15		
<input type="checkbox"/>	2.3.2 Aquisition / c2	Processus d'approvisionnement		107	1	4	
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualité / c6	Des denrées végétales		138	5	2	
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>	2.2.2 Mise en place / c2	Mise en place		320	84	4	
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparation / c2	Découpes de légumes: Julienne, brunoise, etc.		à 322	85 à 86	2	
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Technique de chaleur humide: bouillir		453	103	3	4
<input type="checkbox"/>		Les fonds: Fonds avec ingrédients blanchis : bouillon		330 331	109 110 à 111		4
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 Importance et impact / c2	Présentation attrayante : Dressage d'une assiette			157	3	
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.1 Principes diététiques / c2	Alimentation saine		Pauli 63 REM 8 à 13	171	2	
<input type="checkbox"/>	5.1.2 Mesures / c2	Hygiène personnelle et des mains		50	204	5	
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Transformations des unités 1			253 à 254		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 37

du 07.09 au 11.09

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat				139 à 154	16 à 17		
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance / c2	Légumes : feuilles (salade), choux.					
<input type="checkbox"/>	2.3.2 Aquisition / c2	Le contrôle et stockages des aliments		107	2	5	
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception et stockage / c2	Stockage des denrées végétales		138	3	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparation / c2	Les aromates		323	87 à 88	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Technique de chaleur humide: étuver		453	104	4	5
<input type="checkbox"/>		Fonds avec ingrédients étuvés: fond de légumes		333	112 à 113		
		Questionnaire de l'application pratique 1			162		
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 Présentation et impact / c2	Présentation attrayante : Les couleurs			158	4	
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.1 Principe diététique / c2	Alimentation saine : recommandations		63	172 à 174	3	
<input type="checkbox"/>	5.1.2 Mesures / c2	Hygiène de production		51	205	6	
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Transformations d'unités 2			255 à 256		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 38

du 14.09 au 18.09

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1		Prendre ses habits de cuisine Application 1					
Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 2		Matignon coloré Matignon blanc Bouquet garni pour bouillon Bouquet aromatique Sachet d'épices Mirepoix pour fond brun Bouillon d'os Julienne de légumes Brunoise de légumes Légumes bulbes hachés Chiffonnade de laitue Fond de légumes					
Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____							
Processus 3							
Préparation <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4 <input type="checkbox"/> _____							
Processus 4							
Cuisson <input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> 2.4.3							
Processus 5							
Vente <input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4							
Sujets connexes		Recettes			1 à 10		
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 39

21f du 22.09 au 25.09

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation		Travail effectué en classe		Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance / c2	Légumes : à tige, type épinard	139 à 154	18 à 19	
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance / c2	Méthodes de culture courantes	137	7	
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>	2.3.3 Températures / c2	Des locaux de stockage	26 à 28	4	5
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/>	1.6.1 Préparation / c5	Rapport entre les aliments végétaux / méthodes de cuisson / températures		104	3
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Les potages	347	114	
		Crème de légumes	350	115	4
<input type="checkbox"/>		Potage aux légumes taillés	351	116 à 117	6
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>	1.7.1 Présentation et impact / c2	Présentation (Texture et points d'attraction)		159	4
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	1.5.1 Principes diététiques / c2	Hygiène de vie (Questionnaire de synthèse)	Pauli 63	175 à 177	3
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Les arrondis 1		257 à 259	
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Pas de cours le lundi					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Semaine 40

du 28.09 au 02.10

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance / c2	Légumes : à tige alimentaires, légumineuses potagères		139 à 154	20 à 21		
<input type="checkbox"/>	2.3.2 Aquisition / c2	Achat et saison		137 à 138	13	5	
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	2.3.1 Gestion des marchandises / c2	Gestion des marchandises végétales			8	5	
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 Préparation / c5	Rapport entre les aliments végétaux / méthodes de cuisson / températures			106	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Potages nationaux		354	118	4	6
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de l'application pratique 2			163		
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.3 Eléments de présentation / c5	Présentation: Allure nette, garnitures			160	4	
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments / c2	Vitamines (Généralités)		63	178	3	
<input type="checkbox"/>	2.2.3 Dossier de formation / c2						
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Les arrondis 2			260		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 41

du 05.10 au 09.10

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1		Prendre ses habits de cuisine Application 2					
Achat							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 2		Potage Crécy (Crème de légumes) Brunoise de carottes *** Potage cultivateur (Potage aux légumes taillés) Croûtons *** Potages des Grisons Rissoles poireau et viande séchée (Potage national)					
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	2.3.3 à 2.3.5						
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 à 1.2.4						
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 à 1.6.6						
<input type="checkbox"/>	.2.4.3						
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4						
Sujets connexes		Recettes			11 à 18		
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Vacances d'automne S.42

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	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"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Vacances d'automne S.43

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Livre	Classeur	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"/> _____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)						

Semaine 44

du 26.10 au 30.10

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance / c2	Légumes : fruits, à bulbe		139 à 154	22 à 23		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	3.3 Réception marchandise stockage / c	Contrôle de qualité			6	5	
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 Préparation / c5	Rapport entre les aliments végétaux, méthodes de cuisson, températures			107	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche / c2	Griller, gratiner à sec, frire		381 à 383	122 à 124	4	6 et 9
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.3 Eléments de présentation / c5	Potages: Présentation attrayante			161	4	
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments / c2	Vitamines + synthèse		79 à 80	179 à 181	3	
<input type="checkbox"/>	4.1.3 Prévention / c2	Accidents de travail		54 à 55	207 à 208	6	
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Adapter une recette			261 à 262		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 46

du 09.11 au 13.11

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine Application 3				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Céleri frit Laitue braisée aux légumes Tomate au four *** Chou fleur vapeur au parmesan Carottes glacées *** Tranche d'aubergine grillée Endives étuvées				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> .2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		19 à 26		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Semaine 47

du 16.11 au 20.11

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.3.1 Classement / provenance / c2	Le lait	108 à 109	25	3		
<input type="checkbox"/>	1.3.2 Caractéristiques qualitatives / c2						
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	c2	Le lait		25	3		
<input type="checkbox"/>	5.2.2 Fiches de contrôle / c3	Réception des marchandises / stockage	107	9 à 10	6		
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Mets aux œufs Œufs pochés	365 à 368	132 133	4		15
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche / c2	Œufs brouillés, omelette	368	134 à 135	4		
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	2.1.1 Organisation structurelle / c2	Organisation structurelle Fonctions, tâches et titulaires de poste		217 218 à 219	5		
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments / c2	Sels minéraux + synthèse	77 à 78	183 à 185	3		
<input type="checkbox"/>	4.1.3 Prévention / c2	Accidents de travail (protection personnelle, de la santé, couteaux)	54 à 57	210 à 211	6		
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Calcul des coûts 2		264			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 48

du 23.11 au 27.11

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.3.1 Classement / provenance / c2	Produits laitiers		110	26		
		Crème		111	27		
		Beurre		111	28		
<input type="checkbox"/>	1.3.2 Caractéristiques qualitatives / c2			112		3	
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.3.3 Réception marchandises et stockage / c2	Produits laitiers, crème, beurre				3	
<input type="checkbox"/>	5.2.3 Activité de contrôle / c2	Denrée alimentaire végétale		107	11 à 12	6	
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparation / c4	Des salades		464 à 467	89 à 93	3	
<input type="checkbox"/>		Fabrication de yogourts					
<input type="checkbox"/>		Fabrication de beurre					
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>		Sauce à salade		344 à 345	94 à 95		7
<input type="checkbox"/>		Questionnaire application n° 4			165		
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.3 Eléments de présentation / c5	Les salades		464 à 467	89 à 93	4	
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments / c2	Eau		76 à 77	186 à 187	3	
<input type="checkbox"/>	3.3.1 Déontologie / c2	Déontologie du cuisinier		18	220 à 221	6	
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Coût des marchandises 3			265 à 266		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 49

du 30.11 au 04.12

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1 Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 4				
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
Processus 2 Stockage des marchandises	Omelette au fromage Salade de carottes cuites *** Oeuf poché florentine Salade de chou blanc *** Oeuf brouillé portugaise Salade de concombre				
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____					
Processus 3 Preparation					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4 <input type="checkbox"/> _____					
Processus 4 Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> .2.4.3					
Processus 5 Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		27 à 34		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Semaine 50

du 07.12 au 11.12

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.3.1 Classement / provenance c2	Fromages - Généralités		113 à 114	29 à 30	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	c2	Fromages - Généralités			29 à 30	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 Préparation c5	Fabrication d'un fromage			31 à 34		
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche / c2	Mets au fromage:		369 à 372	136 à 138	4	15
<input type="checkbox"/>		Quiche					
		Soufflé					
		Autres mets aux fromages					
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Eau, questionnaire de synthèse		76 à 77	188 à 189	3	
<input type="checkbox"/>	4.1.4 Premiers secours c2	Prévention des accidents de travail		55	212	6	
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Règle de trois 1			267 à 269		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 51

du 14.12 au 18.12

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Classification des fromages	113 à 116	35 à 41		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/>	Classification des fromages Dégustation d'un choix de fromages		35 à 41	3	9 10
<input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation c2					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>				4	
<input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche c2					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.3 Eléments de présentation c5	Des fromages		42	5	
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 1.5.3 Besoin en énergie c2	Calcul du BMI, Kj et Kcal	67 à 68	193	3	
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Règle de trois 2		270 à 273		
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Vacances d'hiver S.52

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Livre	Classeur	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"/>	_____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)						

Vacances d'hiver S.53

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Livre	Classeur	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"/>	_____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)						

Semaine 01

du 04.01 au 08.01

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1 Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 5				
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
Processus 2 Stockage des marchandises	Malakoff Salade de tomate au basilic (Sauce à salade simple) *** Soufflé au fromage Salade Emma (Sauces à salade simple) *** Quiche fribourgeoise Salade andalouse (Sauce à salade simple)				
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____					
Processus 3 Preparation					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4 <input type="checkbox"/> _____					
Processus 4 Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> 2.4.3					
Processus 5 Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		35 à 42		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Semaine 02

du 11.01 au 15.01

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.4.3 Classement / provenance c2	Le pain		130 à 131	46 à 48	3	
<input type="checkbox"/>		Produits de développement		131 à 132	49 à 50		
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2	Le pain			46 à 48	3	
<input type="checkbox"/>		Elaboration et dégustation d'un pain en classe					
<input type="checkbox"/>		Produits de développement			49 à 50		
<input type="checkbox"/>		Préparation de cakes et dégustation					
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>		Questionnaire application n° 5			166		
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.2 Auxiliaire de vente c2	Le pain			46 à 48	4	
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Substances végétales secondaires		82	190	3	
<input type="checkbox"/>	4.4.2 Mesures de protection c2	Dangers, causes et mesures de protection en cas d'incendie			213 à 214	5	
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Pourcentage 1			274 à 277		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 03

du 18.01 au 22.01

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance c2	Pommes de terre		155 à 156	43 à 45		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Pommes de terre			43 à 45	3	
<input type="checkbox"/>	c2	Pommes de terre			43 à 45	3	
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparation c2	Pommes de terre		385 à 386	139	3	9
<input type="checkbox"/>	1.6.3 Technique de préparation c2	Blanchir à l'eau chaude Blanchir à l'huile		387 392	140 141	3	
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Vapeur, bouillir			142 à 144	4	
<input type="checkbox"/>	Ecologie citoyenne						
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Substances végétales secondaires Questionnaire de synthèse		82	191 192	3	
<input type="checkbox"/>	2.3.5 Elimination des déchets c2	Ecologie: Principes et objectifs de l'élimination des déchets			222 à 223	6	
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Pourcentage n° 2			278 à 279		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 04

du 25.01 au 29.01

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine				
<input type="checkbox"/> _____					
	Application 6				
Processus 2	Pommes purée Pommes gaufrettes Pommes Pont-Neuf *** Pommes duchesse Pommes paillasson *** Pommes croquettes Pommes Anna				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Preparation	1.1.4 à 1.2.4 _____				
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4	1.6.1 à 1.6.6 .2.4.3				
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5	1.7.1 à 1.7.4				
Vente					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		43 à 50		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Semaine 05

du 01.02 au 05.02

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance c2	Céréales		122 à 123	51 à 53		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Céréales			51 à 53	4	
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2	Céréales			51 à 53	4	
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparation c2	Céréales			51 à 53	4	
<input type="checkbox"/>		Elaboration d'un birchermuesli en classe					
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Céréales		122 à 123	51 à 53	5	14
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Frïre, sauter, au four		391 et 389	145 à 149	5	7
		Questionnaire application 6			167		
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Céréales		67 à 68	53	4	
<input type="checkbox"/>	1.5.3 Besoins en énergie c2	Besoin, bilan, métabolisme			194 à 195	4	1 er semestre
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Poids brut / déchet / poids net 1			280 à 282	4	1 er semestre
<input type="checkbox"/>	5.2.4 Manque d'hygiène c2	Conséquences et responsabilité		51	206	8	1 er semestre
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 06

du 08.02 au 12.02

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance c2	Le riz		124 à 125	58 à 59		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Le riz			58 à 59	3	
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2	Le riz			58 à 59	3	
Processus 3							
<input type="checkbox"/>		Questionnaire application 7			168		
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Risotto, riz créole et riz pilaf		404 et 401	154 et 156	4	14
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Polenta		403	150	4	
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.3 Besoins en énergie c2	Questionnaire de synthèse		67 à 68	196	3	1 ^{er} semestre
<input type="checkbox"/>	2.4.1 Fondements c2	Batterie de cuisine		33	227 à 228		
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Poids brut / déchets / poids net 2			283		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 07

du 15.02 au 19.02

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1 Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 7				
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
Processus 2 Stockage des marchandises	Potage à l'orge Risotto au merlot *** Ravioli aux champignons Galette aux sept céréales *** Gnocchi romaine Tomates concassées Pilaf de boulgour aux légumes				
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____					
Processus 3 Preparation					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4 <input type="checkbox"/> _____					
Processus 4 Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> 2.4.3					
Processus 5 Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		51 à 60		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Vacances relâches S.08

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	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"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Semaine 09

du 01.03 au 05.03

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance c2	Produits céréaliers et amidon		126 à 128	54 à 57		
<input type="checkbox"/>	1.4.3 Pâtes c2			397 à 399	60	3	
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2	Produits céréaliers et amidon			54 à 57	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparation c2	Produits céréaliers et amidon			54 à 57	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Potage aux céréales		353	119	4	6
<input type="checkbox"/>		Pâtes alimentaire		402	151 à 153		14
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	2.4.1 Fondements c2	Equipements de cuisine: Matériaux		31 à 32	224 à 226		
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Poids net / déchets / poids brut			284 à 285		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 10

du 08.03 au 12.03

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance c2	Légumineuses		133 à 135	61 à 64		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Légumineuses			61 à 64	3	
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2					3	
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Potage: Purée de légumineuses		352	120 à 121	4	6
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Hydrate de carbone I		68 à 69	197	3	
<input type="checkbox"/>	2.4.1 Fondements c2	Batterie de cuisine: Fond de casseroles		34	229		
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Accessoires de cuisine : Les couteaux Déchets			230 à 231 286 à 287		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 12

du 22.03 au 26.03

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Preparation					
<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"/> 1.5.2 Les nutriments	c2 Hydrates de carbone II	REM 33 à 40 Pauli 68 à 69	277	3	
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Poids brut, net, déchets 2		366 à 368		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Mise à jour du pogramme

Semaine 13

du 29.03 au 02.04

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance c2	Les fruits généralités Les fruits classification: Baies et coques		161 à 176	66 à 69		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Les fruits			66 à 69	3	
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2						
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.2 Rapport méthodes de cuisson	Types de chaleur et appareils de cuisson			245	4	18
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Sorbet aux fruits		547	96	4	à
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Le savarin		497	99 à 100	4	21
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.1 Principes diététiques c2	Importance des fruits dans l'alimentation			201		
<input type="checkbox"/>	2.4.1 Fondements c2	Induction: Fonctionnement		27	246		
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Pourcentages successifs			294 à 296		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Vacances de Pâques S.16

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	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"/> _____							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 16

du 19.04 au 23.04

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1		Prendre ses habits de cuisine Application 8					
Achat							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 2		Salade de haricots blancs Boules de pois chiches aux épinards *** Potage aux pois jaunes Galette de lentilles du Puy *** Potage Saint Germain (Pacojet) Gallettes de légumes aux graines germées					
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	2.3.3 à 2.3.5						
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 à 1.2.4						
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 à 1.6.6						
<input type="checkbox"/>	.2.4.3						
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4						
Sujets connexes		Recettes			61 à 69		
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Vendredi férié							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 18

du 03.05 au 07.05

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1 Achat	<p>Prendre ses habits de cuisine</p> <p>Application 9</p>				
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
Processus 2 Stockage des marchandises	<p>Mini Tatin</p> <p>Sauce aux abricots</p> <p>***</p> <p>Fraîcheur de rhubarbe pochée et fraises</p> <p>Duo de sorbets, Crème double de la Gruyère et meringue</p> <p>***</p> <p>Savarin aux cerises, glace pistache</p>				
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____					
Processus 3 Preparation					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4 <input type="checkbox"/> _____					
Processus 4 Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> .2.4.3					
Processus 5 Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		70 à 91		
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Semaine 19

du 10.05 au 12.05 13/14 f

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance c2	Les fruits Classification: Agrumes et exotiques		161 à 176	73 à 76		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualité	Les fruits Classification: Agrumes et exotiques		161 à 176	73 à 76		
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2						
Processus 3							
Préparation		Les fruits Classification: Agrumes et exotiques		161 à 176	73 à 76		
<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"/>	1.5.2 Les nutriments c2	Hydrates de carbone 3		68 à 69	199	3	
<input type="checkbox"/>	2.4.1 Fondements c2	Appareils de cuisson II			242		
<input type="checkbox"/>	5.3.4 Nettoyage c3	Produits de nettoyage: pH et pictogrammes			249 à 250	6	
	Calcul professionnel	Révisions n° 1			300 à 301		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Pas de cours jeudi et vendredi							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 20

du 17.05 au 21.05

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1 Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2 Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____	<p>Epreuves de qualifications écrites 3ème année</p>				
<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"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; display: inline-block;"> <p>Pas de cours cette semaine</p> </div>					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Semaine 21

24f du 25.05 au 28.05

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance c2	Les produits fruitiers		177	77 à 78		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualité	Les produits fruitiers			77 à 78		
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2						
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.2 Rapport méthodes de cuisson appareils, ustensiles, équipements c5	Appareils de cuisson 3		40 à 43	244		
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Les nutriments c2	Questionnaire de synthèse			200		
<input type="checkbox"/>	2.4.1 Fondements c2	Les appareils de cuisson III			243 à 244		
<input type="checkbox"/>	5.3.4 Nettoyage Calcul professionnel c3	Produits de nettoyage: Effets et actions Revisions n° 2			251 302 à 303		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Pas de cours lundi							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 22

du 31.05 au 04.06

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance c2	Sucres, produits sucrants, édulcorant, miel		178 à 180	79 à 83		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualité	Sucres, produits sucrants, édulcorant, miel			79 à 83		
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2						
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson		Sucres, produits sucrants, édulcorant, miel			79 à 83		
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	2.4.2 Energie c2	Les différentes formes d'énergie		58	247 à 248	5	
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Ecologie et économie d'énergie					
<input type="checkbox"/>							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 23

du 07.06 au 11.06

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1 Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2 Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3 Preparation					
<input type="checkbox"/> _____ 1.1.4 à 1.2.4					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4 Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____ 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> _____ .2.4.3					
Processus 5 Vente					
<input type="checkbox"/> _____ 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Révisions
Epreuves communes

du 14.06 au 18.06

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité					
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2					
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"/> 2.4.2 Energie c2					
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel					
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

**Epreuves communes
1ère et 2ème année**

Semaine 25

du 21.06 au 25.06

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1		Achât <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ Prendre ses habits de cuisine Application 10					
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 3		Tarte aux pommes *** Beignets aux pommes Crème anglaise *** Biscuit roulade au citron					
Processus 4							
Processus 5							
Préparation <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Eléments de décoration pour entremets					
Vente <input type="checkbox"/> _____							
Sujets connexes		Recettes		82 à 87			
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

PECP1

Plan des évaluations et cours pratique 1er semestre

Programme 1ère année

Sem : 38	Application pratique n°1 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 39	Evaluation sommative écrite n°1
Sem : 41	Application pratique n°2 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 44	Evaluation sommative écrite n°2
Sem : 46	Application pratique n°3 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 47	Evaluation sommative écrite n°3
Sem : 49	Application pratique n°4 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 50	Evaluation sommative écrite n°4
Sem : 01	Application pratique n°5 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 03	Evaluation sommative écrite n°5. La note comptera pour le 2ème semestre
Sem : 03	Fin du 1er semestre.

PECP2

Plan des évaluations et cours pratique 2ème semestre

Programme 1ère année

Sem : 04	Application pratique n°6 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 05	Evaluation sommative écrite n°6
Sem : 07	Application pratique n°7 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 09	Evaluation sommative écrite n°7
Sem : 16	Application pratique n°8 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 17	Evaluation sommative écrite n°8
Sem : 18	Application pratique n°9 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 20	Examen de qualification CFC 3 ^{ème} Pas de cours
Sem : 22	Evaluation sommative écrite n°9
Sem : 24	Epreuves communes 1ère et 2ème année
Sem : 26	Pas de cours