



école  
professionnelle  
montreux

Journal de bord pour la  
profession de  
cuisinier-ère CFC 2ème année

**Année scolaire 2020-2021**

du 24.08 au 28.08

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>		Généralités sur les viandes de boucherie					
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2	Ordonnance, provenance, élevage, déclaration, labels		222 à 223	1 à 10		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Fraîcheur, maturation Congélation			1 à 10 1 à 10	3	
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2	Condition de livraison, contrôle, stockage			1 à 10	3	
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>		<b>Présentation des élèves</b> Réception, présentation des supports de cours					
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Sauter viande de boucherie Griller viande de boucherie Mets de pommes de terre Rôtir (rissoler)		430 à 432	166 - 167 168 - 169	4	8 11
<input type="checkbox"/>				390	163		
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Révision de 1ère année, pourcentage			265 à 267		
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2 Formulations c3	Se présenter			9 à 11 33		
* LMP = Liste des mets principaux du guide méthodique							

du 31.08 au 04.09

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2	de la viande de bœuf		229			
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Viande de bœuf (généralités) Découpes de gros		229	11 à 12 13	3	
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>		Aloyau		235	14 à 16		
		Train de côte et cou			17		
		Epaule		233	18		
		Beurres composés		326	127 à 128		
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Sauce au beurre + généralités Questionnaire de l'application pratique 1		339	148 - 150 203	4	7
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 Importance et impact c2						
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Les lipides I		REM 33 à 40 Pauli 71 à 73	214 à 215	3	
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Révisions de 1ère année: pourcentage			265 à 267	5	
<input type="checkbox"/>							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Se présenter			9 à 11 33	4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

du 07.09 au 11.09

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>	Prendre ses habits de cuisine Application 1				
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>	Médaillons de bœuf sautés Beurre aux trois poivres, échalotes et vin rouge Pommes château Bouquetière de légumes *** Entrecôte double grillée béarnaise Pommes Pont Neuf Jardinère de légumes				
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.1.4 à 1.2.4					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> _____ .2.4.3					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.7.1 à 1.7.4					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		01 à 09		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.8.1 à 1.8.2	Se présenter				
* LMP = Liste des mets principaux du guide méthodique					

du 14.09 au 18.09

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>		Côtes plates			19		
<b>Préparations</b>		Poitrine, flanc			19		
		Cuisse		232 / 234	20		
<input type="checkbox"/>		Les marinades		234	129 - 130		
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Braisier (viande de boucherie portionnée)		439 / 440	176 à 177	4	10
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 Importance et impact c2	Les sauces brunes		334	155 à 157	4	
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Perte à la cuisson / poids brut au poids net			268 à 271	5	
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Les lipides II		Pauli 71 à 73 REM 33 à 40	216 à 217	3	
<input type="checkbox"/>							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Se présenter			9 à 11 33	4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

21f du 22.09 au 25.09

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2	Le veau		223	21 à 26		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Le veau		223	21 à 26		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>		Le veau		223	21 à 26		
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Braiser (grosse pièce viande boucherie)		439 à 440	178 à 179	4	10
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de l'application pratique 2			204		
<input type="checkbox"/>		Mariner le bœuf pour application pratique N°2					
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Perte à la cuisson / poids brut au poids net			268 à 271	5	
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Les lipides III		Pauli 71 à 73	218 à 219	3	
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de synthèse		REM 33 à 40	220		
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Se présenter			9 à 11	4	
					33		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							
Pas de cours le lundi							

du 28.09 au 02.10

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>	Prendre ses habits de cuisine. Application 2				
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>	Salade simple *** Bœuf braisé bourguignonne Pommes purée Carottes Vichy *** Salade simple *** Sauté de bœuf au vinaigre balsamique Pommes mousseline Carottes glacées (tournées)				
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> _____ .2.4.3					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.7.1 à 1.7.4					
<b>Sujets connexes</b>			10 à 20		
<input type="checkbox"/> _____ Recettes					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.8.1 à 1.8.2	Se présenter				
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

du 05.10 au 09.10

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>		Poitrine		228	26		
		Epaule		228	27		
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c	Etuver une viande blanche		441	182 à 183	4	10
		Les liaisons I		324 à 325	131 à 133		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Poids net au poids brut / % successif			272 à 273		
<input type="checkbox"/>	4.2.1 Protection de l'environnement c2	Produits de nettoyage			257 à 258	5	
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Les protéines I		REM 33 à 40 Pauli 74 à 75	221	3	
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Dire au revoir			31 à 32 43	4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							



**Vacances d'automne**

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> _____							
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> _____							
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							
Vacances d'automne							

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							
Vacances d'automne							

du 26.10 au 30.10

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2	Produits carnés		250 à 251	48 à 53		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Produits carnés		250 à 251	48 à 53	3	
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2	Salaisons crues et cuites		250 à 251	48 à 53	3	
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Bouillir (petites pièces)		443	184 à 185	4	10
<input type="checkbox"/>		Sauces blanches		337	151 à 152		7
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de l'application pratique 3			205		
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Poids net au poids brut / % successif			272 à 273		
<input type="checkbox"/>	4.2.1 Problèmes environnementaux c5	Alimentation durable / Gaspillage alimentaire			259 à 261	5	
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Les protéines II		Pauli 74 à 75 REM 33 à 40	222 à 223	3	
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Dire au revoir			31 à 32 43	4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

du 02.11 au 06.11

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine Application 3				
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>	Fricassée de veau aux cornes d'abondances Tagliatelle maison Petits pois à la française *** Blanquette de veau avec paille de légumes Riz créole Purée de petits pois				
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> _____ .2.4.3					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.7.1 à 1.7.4					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		21 à 29		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.8.1 à 1.8.2	Dire au revoir				
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

du 09.11 au 13.11

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2	Les charcuteries		252	54 à 60	3	
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Bouillir (grosses pièces)		443	186 à 187	4	
<input type="checkbox"/>		Variations de sauces blanches		338	153 à 154		
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	% successif / coût marchandises 1		REM 33 à 40	274 à 277	5	
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Protéines III		Pauli 71 à 73	224	3	
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de synthèse			225		
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 Produits et termes techniques c3	Nutrition, sécurité au travail, hygiène			25 à 30 40 à 42	4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

du 16.11 au 20.11

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2	Le porc		105	28 à 32		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2						
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>		Jambon Carré Epaule et poitrine Cou			28 à 32		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Consommés et bouillons de viande		347 à 348	143 à 145	4	6
<input type="checkbox"/>		Fonds avec ingrédients rôtis		330 et 332	138 à 140		
<input type="checkbox"/>		Les sauces brunes (dérivés)		335	155 à 157		7
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de l'application pratique 4			206		
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	% successif / coût marchandises 1			274 à 277		
<input type="checkbox"/>	1.5.4 Digestion humaine /métabolisme c5	Métabolisme		REM 69 à 74	226		
<input type="checkbox"/>		Organes de la digestion (généralités)		Pauli 84 à 85	226		
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 Produits et termes techniques c3	Nutrition, sécurité au travail, hygiène			25 à 30 40 à 42	4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

du 23.11 au 27.11

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>	Prendre ses habits de cuisine Application 4				
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>	Consommé double et ses 3 garnitures *** Boeuf bouilli, vinaigrette aux légumes Pommes nature Légumes de la marmite *** Langue de veau sauce câpres Riz pilaf Epinards étuvés Demi-glace				
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> _____ .2.4.3					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.7.1 à 1.7.4					
<b>Sujets connexes</b>	Recettes		30 à 40		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.8.1 à 1.8.2					
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

du 30.11 au 04.12

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2	L'agneau		241	33 à 38		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	L'agneau		241	33 à 38	3	
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>		Le gigot Selle Poitrine et cou L'épaule			33 à 38		
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur sèche c2	Rôtir		433 à 434	170 à 171		7
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Jus de rôti		35	155 à 157	4	11
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Coût marchandises 2 et 3		REM 69 à 74	278 à 279		
<input type="checkbox"/>	1.5.4 Digestion humaine /métabolisme c5	Fonctions des organes de la digestion		Pauli 84 à 85	227 à 228		
<input type="checkbox"/>							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 Produits et termes techniques c3	Hygiène			29 à 30 42	4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							



du 07.12 au 11.12

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Les abats		249	43 à 47	3	
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Glacer (viande blanche)		439 à 440	180 à 181		10
		Sauter (légumes après cuisson)		380	165	4	
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Braiser (pommes de terre)		393	164		9
		Questionnaire de l'application pratique 5			207		
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Coût marchandises 2 et 3			278 à 279	5	
<input type="checkbox"/>	1.5.4 Digestion humaine /métabolisme c5	Les enzymes		REM 66 à 67 Pauli 82 à 83	229 à 230		
<input type="checkbox"/>							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 Produits et termes techniques c3	Hygiène			29 à 30 42	5	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

du 14.12 au 18.12

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine Application 5				
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>	Carré d'agneau rôti à la provençale Gratin dauphinois Choux de Bruxelles sautés aux marrons *** Cou de porc glacé munichoise Pommes savoyardes Chou blanc braisé				
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> _____ .2.4.3					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.7.1 à 1.7.4					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		41 à 48		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation				
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							
Vacances d'hiver							

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							
Vacances d'hiver							

du 04.01 au 08.01

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>	Mise à jour du pogramme				
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Révisions 3ème semestre / Calcul des coûts 1		280 à 282		
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

du 11.01 au 15.01

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2	Autres viandes de boucherie		245	39 à 42		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Autres viandes de boucherie		245	39 à 42	3	
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Révisions 3ème semestre / Calcul des coûts 1			280 à 282		
<input type="checkbox"/>	1.5.4 Digestion humaine /métabolisme c5	Les hormones		REM 68	231		
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de synthèse		Pauli 83	232		
<input type="checkbox"/>							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 Produits et termes techniques c3	Evaluation				4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

du 18.01 au 22.01

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>	Prendre ses habits de cuisine Application 6				
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>	Poulet poêlé forestière Pommes dauphine Sauté d'artichauts  *** Magret de canard en pâte à brick Chips de manioc Pois mangetout, shiitakes				
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> _____ .2.4.3					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.7.1 à 1.7.4					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		49 à 57		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation				
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

du 25.01 au 29.01

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2	La volaille	253 à 256	61 à 70			
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2					3	
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Reception et stockage c2					3	
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>		Volailles à chair noire et blanche		253 à 256	61 à 70		
<input type="checkbox"/>		La pâte à choux salée	501	162			
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>		Cuire au four		436	174 à 175	4	12
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Poêler	437	172 à 173	4	4	12
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de l'application pratique 6		208			
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Calcul des coûts 2 / coût de l'énergie 1		283 à 287			
<input type="checkbox"/>	1.5.4 Digestion humaine /métabolisme c5	Alimentation et digestion	Pauli 91 à 92	233 à 234			
<input type="checkbox"/>							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 Produits et termes techniques c3	Sécurité au travail		27 à 28 41		4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							



du 01.02 au 05.02

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2	Le poisson - Généralités		196 à 198	71 à 77		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Le poisson - Généralités <b>Produits de poisson à déguster</b>		196 à 198	71 à 77	3	
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Pocher du poisson		414 à 415	188 à 189	4	13
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel C4	Calcul des coûts 2 / coût de l'énergie 1		REM 77 à 86 Pauli 87 à 90	283 à 287		
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation C5	Les formes de végétarisme			235 à 237	3	
<input type="checkbox"/>	2.3.10 Plan de travail/instruction... c2	Planification du travail			262		
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Sécurité au travail			27 à 28 41	5	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

du 08.02 au 12.02

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine Application 7				
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>	Filet de truite poché bonne femme Pommes nature Feuilles d'épinards à l'étuvée *** Filet de féra poché zougoise Pommes nature Feuilles d'épinards à l'étuvée *** Fond de poisson (en commun)				
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> _____ .2.4.3					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.7.1 à 1.7.4					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		58 à 64		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> _____ 1.8.1 à 1.8.2	Sécurité au travail				
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

du 15.02 au 19.02

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>		Les poissons d'eau douce		199 à 205	78 à 84		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2	Les poissons d'eau douce, Le caviar		200	78 à 84 92 à 94	3	
<input type="checkbox"/>		<b>Dégustation des œufs de poisson</b>					
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Fond avec ingrédients étuvés: fond de poisson Questionnaire de l'application pratique 7		333	141 à 142 209	4	5
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Coûts de l'énergie 2 / Poids brut et prix d'une commande			288 à 289		
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Révisions			77	3	
<input type="checkbox"/>							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Nutrition			25 à 26 40	5	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							
Vacances des relâches							

du 01.03 au 05.03

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat		Les poissons de mer		206 à 214	85 à 91		
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises		Les poissons de mer		206 à 214	85 à 91		
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations		Les poissons de mer		206 à 214	85 à 91		
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de l'application pratique 8			210		
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.3 Eléments de présentation c5	La cuisine froide		459 à 460	134 à 135	4	
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Coûts de l'énergie 2 / Poids brut et prix d'une commande			288 à 289		
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation c5	La cuisine méditerranéenne		Pauli 87 à 90	238	3	
<input type="checkbox"/>		L'alimentation du sportif			239		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Nutrition			25 à 26 40	5	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

du 08.03 au 12.03

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine Application 8				
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>	} <b>Mets de poisson froids.</b>  Cubisme de mousseline de saumon Carpaccio de butternut Tomate farcie au tartare de saumon Sauce cresson  *** Mousse de truite fumée en savarin Salade de crevettes Crème de wasabi Quatre garnitures				
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> .2.4.3					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		65 à 73		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Achats				
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

du 15.03 au 19.03

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>		<b>Mise à jour du programme</b>					
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Calcul des pertes / révisions 1		290 à 291			
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

du 22.03 au 26.03

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>		Prendre ses habits de cuisine					
<input type="checkbox"/>		Application 9					
<b>Processus 2</b>		Filet de colin sauté aux deux sauces à la moutarde Pommes en neige *** Goujons de sole Murat Salade de mesclun et jeunes pousses Sauce vinaigre de framboise et huile de noisette					
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	2.3.3 à 2.3.5						
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 à 1.6.6						
<input type="checkbox"/>	.2.4.3						
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4						
<b>Sujets connexes</b>					74 à 82		
<input type="checkbox"/>		Recettes					
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Réception et stockage					
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							



du 29.03 au 02.04

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2	Mise à jour: Poissons eau douce et de mer					
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Mise à jour: Poissons eau douce et de mer					
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.3 Technique de préparation c2	Les farces	327	136 à 137	4		
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>		Mise à jour: Poissons eau douce et de mer					
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de l'application pratique 9		211			
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Calcul des pertes / révisions 1	REM 77 à 86	290 à 291			
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation c5	L'alimentation des aînés	Pauli 87 à 90	240	3		
<input type="checkbox"/>							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Achat		14 à 15 35	5		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							
Vacances de Pâques							

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							
Vacances de Pâques							

du 19.04 au 23.04

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2	Fruits de mer: généralités		214 à 218	95 à 97		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Crustacés		214 à 218	98 à 103	3	
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2					3	
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>		Dégustation de crustacés					
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Sauter du poisson		419	196 à 197	4	13
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Braiser (poisson)		416	192 à 193		
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de l'application n°10			212		
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Révisions 2 & 3			292 à 294		
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation c5	Alimentation incorrecte et régimes Intolérance au gluten		REM 87 -101 Pauli 90 -98	241 242 à 243	3	
<input type="checkbox"/>							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Achat			14 à 15 35	5	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							
Pas de cours le vendredi							

du 26.04 au 30.04

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/>	Prendre ses habits de cuisine				
<input type="checkbox"/>	Application 10				
<b>Processus 2</b>		Assortiment de poissons grillés Salade de saison Vinaigrette de légumes  *** Médallions de baudroie grillés en manteau de courgettes Tagliatelles fines maison au pesto Coulis de poivron rouge			
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/>	2.3.3 à 2.3.5				
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/>	1.6.1 à 1.6.6				
<input type="checkbox"/>	.2.4.3				
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4				
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/>	Recettes		89 à 90		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

du 03.05 au 07.05

ECG		Devoirs		Not	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/>		Les mollusques: les coquillage, les escargots	104 à 111		
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/>		Les mollusques: les coquillage, les escargots,	104 à 111		
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Potages: Crème de viande, poisson, crustacé Soupe de moules	340	146 à 147	4
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Révisions 2 & 3 Alimentation et régimes alimentaires Le diabète	REM 87 à 101 Pauli 90 à 98	292 à 294 244 à 246	3
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation c5				
<input type="checkbox"/>					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Réception et stockage		12 à 13 34	5
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					



du 10.05 au 12.05 13/14 f

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>		Les mollusques: Céphalopodes		221 à 222	112 à 114	3	
<input type="checkbox"/>		Echinodermes					
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.4 Préparation c2	Sauces spéciales chaudes		346	160		
		Sauces spéciales froides			161		
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.3 Technique de chaleur humide c2	Sauter des crustacés avec sauce		420	198	4	
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Cuisson à la vapeur sur un liquide		417	190 à 191	4	13
		Etuver des coquillages		418	194 à 195	4	13
<input type="checkbox"/>		Cuire au four (poisson)		423	200 à 202		13
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Révisions n° 4			295		
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation c5	Alimentation incorrecte et régimes alimentaires				3	
<input type="checkbox"/>		Santé des dents			247		
		Cholestérol			248 à 249		
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Réception et stockage			12 à 13 34	5	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							
Pas de cours le jeudi et vendredi							



du 17.05 au 21.05

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>		<p style="color: red; font-size: 24px; font-weight: bold;">Procédures de qualification écrites 3ème année</p>					
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	_____						
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>	_____						
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; display: inline-block;"> <p style="color: red; font-size: 18px; font-weight: bold;">Pas de cours cette semaine</p> </div>							

24f du 25.05 au 28.05

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2	Les huiles		119 à 121	115 à 121	3	
<input type="checkbox"/>		Les graisses et margarine		121	122 à 125	3	
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2						
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>		Vinaigrette		342 à 343	158 à 159		
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur sèche c2	Griller du poisson		422	199 à 200	4	13
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de l'application pratique11			213		
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Révisions 4			295		
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation c5	Régimes: Amaigrissant		REM 87 à 101			
<input type="checkbox"/>		Maladies cardio-vasculaires		Pauli 90 à 98	250 à 251	3	
					252		
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Evaluation				5	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							
Pas de cours lundi							

du 31.05 au 04.06

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits				
<input type="checkbox"/> _____	Application 11				
<b>Processus 2</b>	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: auto;">                     Filet de Saint-Pierre à la vapeur                      Sauce au caviar de saumon                      Roulade de maïs aux épinards                       ***                       Feuilleté de filet de bar                      et mousseline de saumon                      Beurre blanc                      Salade de chou-fleur                 </div>				
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		91 à 98		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations	c3 Evaluation				
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

du 07.06 au 11.06

ECG				Devoirs		Notes	
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2	Révisions, Mise à jour					
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2	Révisions, Mise à jour					
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson		Matières grasses de friture			126		
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur sèche c2						
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4	Ostéoporose Alimentation et cancer Questionnaire de synthèse Le froid dans la cuisine		REM 87 à 101	253	3	
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation c5			Pauli 90 à 98	254 - 255		
<input type="checkbox"/>	2.3.2 Acquisition (2)			27 à 28	256 263 à 264		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3	Evaluation				5	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

du 14.06 au 18.06

ECG		Devoirs		Notes			
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>		<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMP*</b>
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel							
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/> _____							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

Epreuve commune  
1ère année  
2ème année

du 21.06 au 25.06

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3 Evaluation					
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

Révisions  
Mise à jour du programme

## Plan des évaluations et cours pratique 3ème semestre

Programme 2ème année

Sem : 37	<b>Application pratique n°1</b> Prendre ses habits de cuisine
Sem : 38	<b>Evaluation sommative écrite n°1</b>
Sem : 40	<b>Application pratique n°2</b> Prendre ses habits de cuisine
Sem : 41	<b>Evaluation sommative écrite n°2</b>
Sem : 45	<b>Application pratique n°3</b> Prendre ses habits de cuisine
Sem : 46	<b>Evaluation sommative écrite n°3</b>
Sem : 48	<b>Application pratique n°4</b> Prendre ses habits de cuisine
Sem : 49	<b>Evaluation sommative écrite n°4</b>
Sem : 51	<b>Application pratique n°5</b> Prendre ses habits de cuisine
Sem : 02	<b>Evaluation sommative écrite n°5</b> <b>La note comptera pour le 2ème semestre</b>
Sem : 03	<b>Application pratique n°6</b> Prendre ses habits de cuisine
Sem : 03	<b>FIN DU TROISIEME SEMESTRE</b>

## Plan des évaluations et cours pratique 3ème semestre

Programme 2ème année

Sem : 04	Evaluation sommative écrite n°6
Sem : 06	Application pratique n°7 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 10	Evaluation sommative écrite n°7
Sem : 12	Application pratique n°8 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 13	Evaluation sommative écrite n°8
Sem : 17	Application pratique n°9 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 20	Examen de qualification CFC 3 <sup>ème</sup> Pas de cours
Sem : 21	Evaluation sommative écrite n°9
Sem : 22	Application pratique n°10 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 24	Epreuves communes 2ème année
Sem : 25	FIN DU QUATRIEME SEMESTRE



Woche	3. Semester	
35	1. Sich vorstellen	1
36	2	1. Sich vorstellen
37	Praktischer Kochunterricht n°1 Beurteilung	
38 Montag Feiertag	10. Sich verabschieden	1
39 Sport & Kultur	2	10. Sich verabschieden
40	Praktischer Kochunterricht n°2 Beurteilung	
41	7. Ernährung	1
42	Herbstferien	
43		
44	2	7. Ernährung
45	Praktischer Kochunterricht n°3 Beurteilung	
46	8. Hygiene	1
47	2	8. Hygiene
48	Praktischer Kochunterricht n°4 Beurteilung	
49	Persönliche Prüfung n° 1	1
50	2	Persönliche Prüfung n° 1
51	Praktischer Kochunterricht n°5 Beurteilung	
52	Weihnachtsferien	
1		
2	Persönliche Prüfung n° 1	1
3	2	Persönliche Prüfung n° 1
4	Praktischer Kochunterricht n°6 Beurteilung	

Ende 3. Semester

Woche	4. Semester	
5	9. Arbeitssicherheit	1
6	2	9. Arbeitssicherheit
7	Praktischer Kochunterricht n°7 Beurteilung	
8	2. Einkauf	1
9	Skiferien	
10	2	2. Einkauf
11	3. Warenannahme + Lagerung	1
12	2	3. Warenannahme + Lagerung
13	Praktischer Kochunterricht n°8 Beurteilung	
14	Wiederholung	1
15	2	Wiederholung
16	Frühlings- /Osterferien	
17		
18	Praktischer Kochunterricht n°9 Beurteilung	
19	Persönliche Prüfung n° 2	1
20	Praktischer Kochunterricht n°10 Beurteilung	
21	PRÜFUNGEN 3.Lehrjahr – kein Unterricht	
22 Auffahrt	2	Persönliche Prüfung n° 2
23	Persönliche Prüfung n° 2	1
24 Pfingstmontag	Praktischer Kochunterricht n°11 Beurteilung	
25	2	Persönliche Prüfung n° 2
26	PRÜFUNGEN 1. + 2.Lehrjahr – kein Unterricht	

Ende 4. Semester

## Dates

Semaine	Période
35	du 24.08 au 28.08
36	du 31.08 au 04.09
37	du 07.09 au 11.09
38	du 14.09 au 18.09
39	<b>21f</b> du 22.09 au 25.09
40	du 28.09 au 02.10
41	du 05.10 au 09.10
44	du 26.10 au 30.10
45	du 02.11 au 06.11
46	du 09.11 au 13.11
47	du 16.11 au 20.11
48	du 23.11 au 27.11
49	du 30.11 au 04.12
50	du 07.12 au 11.12
51	du 14.12 au 18.12
1	du 04.01 au 08.01
2	du 11.01 au 15.01
3	du 18.01 au 22.01
4	du 25.01 au 29.01
5	du 01.02 au 05.02
6	du 08.02 au 12.02
7	du 15.02 au 19.02
9	du 01.03 au 05.03
10	du 08.03 au 12.03
11	du 15.03 au 19.03
12	du 22.03 au 26.03
13	du 29.03 au 02.04
16	du 19.04 au 23.04
17	du 26.04 au 30.04
18	du 03.05 au 07.05
19	du 10.05 au 12.05 <b>13/14 f</b>
20	du 17.05 au 21.05
21	<b>24f</b> du 25.05 au 28.05
22	du 31.05 au 04.06
23	du 07.06 au 11.06
24	du 14.06 au 18.06
25	du 21.06 au 25.06
26	du 28.06 au 02.07