



école  
professionnelle  
montreux

Journal de bord pour la  
profession de  
cuisinier-ère CFC 3ème année

**Année scolaire 2020-2021**

du 24.08 au 28.08

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation		Travail effectué en classe		Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Groupement/provenance c2	Gibiers à poil		1	
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques de qualité c6	Gibiers à poil			
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2	Gibiers à poil	257 à 260	2	
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/>	1.2.4 Préparations c2	Gibiers à poil		3 à 5	16
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparation c2	Entremets, mousse au chocolat	479 525	9 à 11	
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c	Sauter une viande enrobée	431	6 à 8	11
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>		<b>Révisions</b> Le veau, Classification des salades, Classification des potages, diététique			
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/>	2.3.10 Plan de travail	Notions des coûts Application 1		1	
<input type="checkbox"/>	2.3.4 Législation sur les denrées c2	Fonctionnement et principe de la législation	44 à 45	12 à 14	
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Ordonnance des mets	229 à 277	15 à 17	
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Révision		4	
* LMP = Liste des mets principaux du guide méthodique					

du 31.08 au 04.09

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation		Travail effectué en classe		Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 1			
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____		Vichyssoise *** Escalope viennoise Salade de pommes de terre, concombre et tomate *** Mousse au chocolat *** Cigarettes			
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
<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"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Recettes		18 à 24	
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Révision			
<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>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Groupement/provenance c2	Gibiers à plumes		261	25		
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques de qualité c6	Gibiers à plumes			25		
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2	Gibiers à plumes		261	26		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	1.2.4 Préparations c2	Gibiers à plumes Les liaisons II		324 à 325	26 à 28 29		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c6	Le civet Appellation "braiser" portionnés		440	30 31		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.1 Notions de coûts C3	Notions des coûts			1		
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Structure d'une carte des mets, menu I			33 à 34		
<input type="checkbox"/>	05.01.2001	ODAIOUs		45	35 à 36		
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place, cuissons, vente			16 à 24 36 à 39	4	

\* LMP = Liste des mets principaux du guide méthodique

du 14.09 au 18.09

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation		Travail effectué en classe		Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Groupement / provenance C2	Les champignons	157 à 160	37	8
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualités C2	Les champignons		37	8
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception et stockage C2	Les champignons		37	8
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparations C2	Les champignons		38 à 40	8
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Crèmes pochées	525 à 526	41 à 42	5
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Friandises, les pâtes	559	43 à 45	7
<b>Processus 5</b>		Révisions			
<b>Vente</b>		Les marinades			
<input type="checkbox"/>		Faire mariner viande pour civet (Chevreuil)			
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/>	2.3.10 Plan de travail	Application 2			
<input type="checkbox"/>	2.3.6 organisation de l'offre c3	Structure d'une carte des mets, menu II		46 à 47	
<input type="checkbox"/>	Calcul	Notions des coûts d'entreprise 2		2 à 4	
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place, cuissons, vente		16 à 24 36 à 39	4
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					
Pas de cours le lundi					

21f du 22.09 au 25.09

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation		Travail effectué en classe		Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b>		Prendre ses habits de cuisine Application 2			
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b>		Cocktail de champignons  ***  Civet de chevreuil aux pruneaux bardés de lard  Spaetzli à la farine complète  Chou rouge braisé  ***  Crème catalane  Sablés			
<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				
<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		48 à 55	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Révision			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

du 28.09 au 02.10

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Epices C2	Les épices	181 à 190	56	3		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Epices C2	Les épices	181 à 190	57	3		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparations C2	Les épices <b>Elaboration d'un curry</b>	181 à 190	58 à 61	3		
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	6.4 Technique de chaleur humide	Etuver une viande rouge	441	62 à 63	10		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.1 Notions de coûts C3	Coût, facteur, multiplicateur, calculation du prix	297 à 296	64			
<input type="checkbox"/>	3.1.2 Type, concept entreprise C2	Entreprise en Suisse		65 à 66			
<input type="checkbox"/>	Calcul	Notions des coûts d'entreprise 2		2 à 4			
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place		16 à 17 36	4		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

du 05.10 au 09.10

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Epices C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	67	3		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Epices C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	67	3		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparations C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	68 à 71	3		
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c	Tarte	552 à 557	72 à 73	3	21	21
<input type="checkbox"/>		Les meringuages	551 à 5512	74			
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	2.3.10 Plan de travail	Application 3					
<input type="checkbox"/>	2.3.10 Plan de travail	Types de menus	284	75 à 76	5		
<input type="checkbox"/>	Calcul	Notions des coûts d'entreprise 3		5 à 6			
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place		16 à 17 36	4		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							



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>					

ECG		Devoirs		Notes		
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1						
<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>						

du 26.10 au 30.10

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b>	Prendre ses habits de cuisine Application 3				
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b>	Galantine de faisan au foie gras Saladine *** Curry d'agneau aux pois chiches et poivrons rouges Riz parfumé à la vapeur Salade de haricots verts *** Tarte à la poire Williams avec liaison Macaron à la noix de coco				
<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					
<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		77 à 87		
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Mise en place				
<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		Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Les fleurs Le sel	181 à 190 191 à 192	88 89	
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le sel	191 à 192	89	
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le sel	191 à 192	90 à 91	
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide	Les sauces tomates	340 à 341	92 à 93	
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4				
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/>	3.2.1 Notions de coûts C3	Calculer le coûts des marchandises		94	
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Les buffets	284	95 à 96	
<input type="checkbox"/>	Calcul	Notions des coûts d'entreprise 3		5 à 6	
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Cuisson		18 à 20 37 à 38	4
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

du 09.11 au 13.11

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le vinaigre	192 à 193	97	3		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le vinaigre		97 à 98	3		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le vinaigre La pâte à frire La pâte à crêpes	503 503	97 à 98 99 100	3		
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Pocher de la volaille	229	101 à 102	3	11	12
<input type="checkbox"/>		Les entremets chauds	536 à 544	103		18	
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	Calcul 2.3.10 Plan de travail	Calcul d'un prix de revient Application 4		7			
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Menu diététiques	27 à 90	104 à 105			
<input type="checkbox"/>	2.3.7 Planification de la production C	Objectifs de la planification de la production		106			
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Cuisson		18 à 20 37 à 38	4		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

du 16.11 au 20.11

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation		Travail effectué en classe		Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 4			
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____		Filets de perches à l'Orly Coulis de tomates *** Pot au feu de coquelet asiatique *** Crêpes suzette Milanais			
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
<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"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Recettes		107 à 113	
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Cuisson			
<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>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à 194	114 à 115		3	
<input type="checkbox"/>	1.4.1 Vue d'ensemble/emploi C2	Le convenience food	269	119			
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à 194	114 à 115		3	
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à 194	114 à 115		3	
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c	Sauter une viande blanche avec sauce	431	116 à 117		3	77 11
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.1 Notions de coûts C3	Coût des marchandises avec TVA		118			
<input type="checkbox"/>	3.7 Planification de la prodction C	Le garde manger		120 à 121		5	
<input type="checkbox"/>	Calcul	Calcul d'un prix de revient		7			
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Vente		22 à 24 39		4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

du 30.11 au 04.12

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Les condiments etc.	194	122 à 123		3	
<input type="checkbox"/>	1.4.1 Vue d'ensemble/emploi C2	Le convenience food II	269	124			
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Les condiments etc. <b>Dégustation de saucisses de Vienne et moutarde</b>	194	122 à 123		3	
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Les condiments etc.	194	122 à 123		3	
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>	6.4 Technique de chaleur humide	Les crèmes (dessert)	515	125 à 127			19 20
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
Calcul		Calcul d'un prix de revient 2 Application 5			8		
<input type="checkbox"/>	2.3.10 Plan de travail						
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Collations et snack	282	128		5	
<input type="checkbox"/>	2.4.4 Planification d'emploi c2	Emploi appareil et machine pour des mets		129 à 130			
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Vente		22 à 24 39		4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							



du 07.12 au 11.12

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation		Travail effectué en classe		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>		Bisque d'écrevisses  ***  Ris de veau sautés aux légumes et crème aigre  Tourte aux pommes de terre et artichauts  ***  Charlotte russe Bretzel			
<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"/>	1.1.4 à 1.2.4				
<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		131 à 138	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Vente			
<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		Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le café	262	140	3
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le café	262	141	3
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le café	262	142	3
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/>	6.4 Technique de chaleur humide	Parfait et mousse glacée	548 à 549	148 à 149	3
<input type="checkbox"/>		Mayonnaise	343	146 à 147	5 8 9 21
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>		Réviser Méthode de cuisson braiser			
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/>	5.2.1 Concept Haccp C2	Concept et exemple	28	143 à 145	6
<input type="checkbox"/>	2.3.10 Plan de travail	Application 5			
<input type="checkbox"/>	Calcul	Calcul d'un prix de revient 2		8	
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

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>					

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>							

du 04.01 au 08.01

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation		Travail effectué en classe		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"/>	1.1.4 Préparation C2	La pâte à choux	501 à 502	220	
<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	Révisions 1		9 à 10	
<input type="checkbox"/>	2.1.3 Intersection C3	Organisation de la cuisine	22 à 25	221 à 222	
<input type="checkbox"/>	2.1.4 Flux d'information c3	Intersection et information		223	
<input type="checkbox"/>	3.2.1 Notions de coûts C3	Les coûts		224	
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation		4	
<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		Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 6			
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____		Salade russe *** Cuisse de lapin sautée au Dézaley Polenta Chou-rave farci *** Parfait glacé à la cannelle Biscuits aux amandes			
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
<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"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____				Recettes	150 à 158
<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 18.01 au 22.01

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____	Examen blanc écrit épreuve zéro (1 et 3) et correction				
<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"/> _____	Révisions 1		9 à 10		
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

du 25.01 au 29.01

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le thé	262 à 264	159	3		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le thé	262 à 264	160	3		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le thé	262 à 264	161	3		
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	La pâte feuilleté	487 à 491	169 à 171	18		
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>		Révision Méthodes de cuisson: braiser					
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	3.2.1 Notions de coûts C3	Calculs de pertes		162			
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Planification des menus	279 à 280	163 à 164	5		
<input type="checkbox"/>	Calcul	Révisions 2		11 à 12			
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							



du 01.02 au 05.02

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine Application 7				
<b>Processus 2</b> <b>Stockage des marchandises</b> <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____	Dôme de saumon fumé au Philadelphia *** Carbonnade de bœuf aux poivrons Gnocchi piémontaise Courgette sautée au pesto de roquette Fenouil en croûte de sésame *** Flamri à l'orange Petis fours dressés				
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
<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"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens				
<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"/>	1.4.4 Les condiments	Cacao, chocolats	264 à 265	165	3		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Cacao, chocolats Dégustation de chocolats et cacao	264 à 265	166	3		
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Les pâtes (Pâtisserie) Cacao, chocolats	264 à 265	169 à 171 167 à 168	3		
<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"/>	5.2.1 Concept Haccp C2	Les microorganismes	47 à 50	172 à 174	6		
<input type="checkbox"/>	Calcul	Révisions 2		11 à 12			
<input type="checkbox"/>							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens			4		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

du 15.02 au 19.02

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	184	3	18	
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 2</b>							
<b>Stockage des marchandises</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	185	3	19	
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 3</b>							
<b>Préparations</b>							
<input type="checkbox"/>	1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	185	3	20	
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>						21	
<input type="checkbox"/>							
<b>Processus 5</b>							
<b>Vente</b>							
<input type="checkbox"/>						22	
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	Calcul	Révisions 3		13 à 14			
<input type="checkbox"/>	5.2.1 Concept HACCP C2	Les micro-organismes (suite)	47 à 50	186 à 189	6		
<input type="checkbox"/>	2.3.9 Distribution des aliments C2	Vente et service	299	190 à 191			
<input type="checkbox"/>	3.2.1 Notions de coûts C3	Les coûts		192			
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens			4		
<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>							

du 01.03 au 05.03

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation		Travail effectué en classe		Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b>		<b>Révisions Gümlingen</b>			
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b> <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"/> _____ 1.1.4 à 1.2.4					
<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"/> _____					
<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 08.03 au 12.03

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation		Travail effectué en classe		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"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____		<b>Révisions Gümlingen</b>			
<b>Processus 3</b> <b>Préparations</b> <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
<b>Processus 4</b> <b>Cuisson</b> <input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 5</b> <b>Vente</b> <input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
<b>Sujets connexes</b> <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

du 15.03 au 19.03

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation		Travail effectué en classe		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>Application pratique N°8</b> Thèmes: Stimulants, produits semi-finis de pâtisserie			
<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"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Ne pas oublier ses recettes pour le panier

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"/>						
<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"/>	1.4.1 Vue d'ensemble / emploi C2 1.5.6 Autres substances C3	Spécialités glacées Les additifs alimentaires	549 à 551 195	193 à 194 195 à 197	3	21
<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"/>	2.3.9 Distribution des aliments C2	Type de service	290	198 à 199	5	
<input type="checkbox"/>	4.4.1 Règlements C2	Protection contre les incendies		200 à 201	7	
<input type="checkbox"/>	Calcul	Révisions 3		13 à 14		
<b>Langue étrangère</b>						
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens			4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>						



du 29.03 au 02.04

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b>							
<b>Achat</b>							
<input type="checkbox"/>							
<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"/>	1.1.4 Préparation C2	Appareil à biscuit		505 à 511	202 à 203	3	18
<b>Processus 4</b>							
<b>Cuisson</b>							
<input type="checkbox"/>		Feedback de l'examen en blanc panier de marchandises					
<input type="checkbox"/>							
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	4.4.1 Réglemets C2	Protections contre les incendies (collaborateur			204	7	
<b>Sujets connexes</b>							
<input type="checkbox"/>	Calcul	Révisions 4			15 à 16		
<input type="checkbox"/>	3.2.1 Notions de coûts C3	Les coûts			205		
<input type="checkbox"/>	2.3.9 Distribution des aliments C2	Déroulement du service		290	206 à 207	5	
<input type="checkbox"/>	1.5.6 Autres substances C3	Les substances nocives		98 à 101	208 à 210		
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation				4	
<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>	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1						
<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>						

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>							

du 19.04 au 23.04

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b> <input type="checkbox"/> _____ <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 <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Révisions 4			15 à 16		
<b>Langue étrangère</b> <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Evaluation				4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

Révisions, préparations à la procédure de qualification

du 26.04 au 30.04

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation		Travail effectué en classe		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"/>	1.1.4 Préparation C2	Pâtes levées sucrées et tourées	494 à 500	211 à 212	18
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/>		Révisions			
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/>	Calcul	Révisions 5		17	
<input type="checkbox"/>	3.1.1 Modèles C2	Objectifs, structures, éléments	20	213 à 215	6
<input type="checkbox"/>	1.5.6 Autres substances C3	Les allergies alimentaires		216 à 217	
<input type="checkbox"/>	3.3.2 Perfectionnements C2	Possibilités de perfectionnements du cuisinier	18 à 19	218 à 219	
<b>Langue étrangère</b>					
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

du 03.05 au 07.05

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMP*
<b>Processus 1</b> <b>Achat</b>		<b>Révisions, préparations à la procédure de qualification</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	Révisions 5				17		
<input type="checkbox"/> _____							
<input type="checkbox"/> _____							
<b>Langue étrangère</b>							
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation					4	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>							

du 10.05 au 12.05 13/14 f

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1 Achat		<b>Révisions, préparations à la procédure de qualification</b>				
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
Processus 2 Stockage des marchandises						
<input type="checkbox"/>						
Processus 3 Préparations						
<input type="checkbox"/>						
Processus 4 Cuisson						
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
Processus 5 Vente						
<input type="checkbox"/>						
Sujets connexes						
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Révisions (examens blancs)				
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
Langue étrangère						
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						
Pas de cours jeudi et vendredi						

du 17.05 au 21.05

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation		Travail effectué en classe		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>					
<p><b>Plus de cours après les examens</b></p>					

Procédures de  
 qualification  
 écrite



## Plan des évaluations et cours pratique 5ème semestre

Programme 3ème année

Sem : 36	<b>Application pratique n°1</b> Prendre ses habits de cuisine
Sem : 39	<b>Application pratique n°2</b> Prendre ses habits de cuisine
Sem : 40	<b>Evaluation sommative écrite n°1</b>
Sem : 44	<b>Application pratique n°3</b> Prendre ses habits de cuisine
Sem : 45	<b>Evaluation sommative écrite n°2</b>
Sem : 47	<b>Application pratique n°4</b> Prendre ses habits de cuisine
Sem : 48	<b>Evaluation sommative écrite n°3</b>
Sem : 50	<b>Application pratique n°5</b> Prendre ses habits de cuisine
Sem : 51	<b>Evaluation sommative écrite n°4</b>
Sem : 02	<b>Application pratique n°6</b> Prendre ses habits de cuisine
Sem : 03	<b>FIN DU CINQUIEME SEMESTRE</b>

**Plan des évaluations et cours pratique 6ème semestre****Programme 3ème année**

Sem : 04	Evaluation sommative écrite n°5
Sem : 05	Application pratique n°7 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 07	Evaluation sommative écrite n°6
Sem : 09	Application pratique n°8 Sortie pédagogique à Gümingen
Sem : 10	Application pratique n°8 Sortie pédagogique à Gümingen
Sem : 11	Application pratique n°8 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 12	ORAL TPA
Sem : 13	Evaluation sommative écrite n°7
Sem : 18	Evaluation sommative écrite n°8
Sem : 20	Procédures de qualification écrite CFC
Sem : 20	Fin des cours