



école
professionnelle
montreux

Journal de bord pour la
profession de
cuisinier-ère ART.32

Année scolaire 2020-2021

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Accueil et présentation Visite de l'école, achat du matériel + explicati					
<input type="checkbox"/>		Légumes	139 à 154	13 à 23		4, 5	
<input type="checkbox"/>		Méthodes de culture courantes	137	7		4, 5	
<input type="checkbox"/>		Achat / Contrôle	107	1 à 2		4, 5	
Processus 2							
Stockage des marchandises		Légumes		139 à 154	13 à 23		
<input type="checkbox"/>		Stockage des denrées végétales	26 à 28	3 à 6		2	
<input type="checkbox"/>		Températures des locaux de stockage	138			3	
<input type="checkbox"/>		Caractéristiques et contrôle de qualité				5	
<input type="checkbox"/>		Gestion des marchandises végétales		8			
Processus 3							
Préparation		Légumes		139 à 154	13 à 23		
<input type="checkbox"/>		Mise en place, julienne, brunoise, etc.	320 à 322	8 à 10		2, 4	
<input type="checkbox"/>		Aromates	323	23 à 24		3	
Processus 4							
Cuisson		Fonction des légumes					
<input type="checkbox"/>		Technique de chaleur humide : blanchir	452 à 453	102 à 104		4	5
<input type="checkbox"/>		bouillir, étuver, braiser, étuver, glacer, vapeur	373 à 379	125 à 131, 162		4	8, 9
<input type="checkbox"/>		Fonds avec ing. blanchis : bouillon	330	109 à 113			4
<input type="checkbox"/>		Fonds avec ing. étuvés : fond de légumes, poisson	333	162			
<input type="checkbox"/>		Fonds avec ing. rôtis : fond brun	330 à 332	113 à 115, 2ème			
Processus 5							
Vente		Présentation attrayante : l'assiette			157 à 160	3	
<input type="checkbox"/>		Présentation attrayante : les couleurs				4	
<input type="checkbox"/>		Présentation attrayante : texture, point attrac				4	
<input type="checkbox"/>		Allure nette, garnitures				4	
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>		Processus pour le métier de cuisinier			202	5	1
<input type="checkbox"/>		Tenue du cuisinier		50	203		
<input type="checkbox"/>		Consignes pour les applications pratiques					
<input type="checkbox"/>		Hygiène personnelle et des mains		63	204	2	
<input type="checkbox"/>		Transformations d'unités			253 à 256		
<input type="checkbox"/>		Arrondis			257 à 260		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>		Begrüßung, Präsentation des Lernprogramm					
<input type="checkbox"/>		Kursunterlagen und Prüfungsanforderungen					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Oeufs	117 à 118	24	3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Oeufs	117 à 118	24	3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation	Oeufs	117 à 118	24	3	
<input type="checkbox"/>	Rapport entre les aliments méthodes de cuisson / températures		105 à 108	3	
<input type="checkbox"/>	Technique de chaleur sèche : griller gratiner, frire, sauter (finition)	380 à 383	122 à 124 145 b (2ème)	4	6, 9
	Mets aux oeufs, oeufs pochés, brouillés, omelette	365 à 368	132 à 135	4	
Processus 4					
Cuisson	Potages généralités	347	114		
<input type="checkbox"/>	Crèmes et purées de légumes	350	115	4	5
<input type="checkbox"/>	Potages aux légumes taillés	351	116 à 117		6
	Potages nationaux	354	118 163 à 165	4	6
Processus 5					
Vente	Impact des auxiliaires de vente		161	4	
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	Alimentation saine	50	171 à 174	5	
<input type="checkbox"/>	Hygiène de vie	63	175 à 177	3	
<input type="checkbox"/>	Vitamines	79 à 80	178 à 181	6	
<input type="checkbox"/>	Hygiène de production	51	205 à 206	3	
<input type="checkbox"/>	Prévention des accidents de travail	54 à 57	207 à 212		
	Transformations d'unités		253 à 256		
	Arrondis		257 à 260		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	Sich vorstellen 1				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

1 er semestre

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

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat		Produits laitiers : laits, produits acidulés, crèmes, beurres, fromages 108 à 109 110 à 112 113 à 116	25 26 à 28 29 à 41	3 3 3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises		Produits laitiers : laits, produits acidulés, crèmes, beurres, fromages Réception des marchandises / stockage Activité de contrôle	25 26 à 28 29 à 41 107 107	3 3 3 6 6	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation		Produits laitiers : laits, produits acidulés, crèmes, beurres, fromages Salades	25 26 à 28 29 à 41 464 à 467	3 3 3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson		Sauces à salade Mets au fromage	344 à 345 369 à 372 94 à 95 136 à 138 166	4	7 15
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente		Salades Fromages	464 à 467 89 à 93 42	4 5	
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	Sels minéraux	77 à 78	182 à 185 217	3, 6	
<input type="checkbox"/>	Organisation d'un établissement				
<input type="checkbox"/>	Fonctions et tâches des titulaires de poste	18 53 à 55	218 à 219 220 à 221 213 à 214 215 à 216 261 à 262 263 à 266	5 6 6	
<input type="checkbox"/>	Déontologie du cuisinier				
<input type="checkbox"/>	Dangers, causes et mesures de protection				
<input type="checkbox"/>	ABC premiers secours				
<input type="checkbox"/>	<i>Adapter une recette</i>				
<input type="checkbox"/>	<i>Coût des marchandises</i>				
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	Sich vorstellen 2				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1	Jour férié, lundi du jeûne fédéral				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Pain Produits de développement Pommes de terre	130 à 131 131 à 132 155 à 156	46 à 48 49 à 50 43 à 45	3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Pain Produits de développement Pommes de terre	130 à 131	46 à 48 49 à 50 43 à 45	3 3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation	Pain Découpes pommes de terre Blanchir à l'eau chaude Blanchir à l'huile	130 à 131 385 à 386 387 392	46 à 48 139 140 141	3 3 3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson	Technique de chaleur humide : vapeur, bouillir, braiser Technique de chaleur sèche : frire, sauter, au four, rissoler	377, 387 393 390 à 389	142 à 144 146 à 147 (2ème) 145 à 149 11 (2ème) 167		9
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente	Pain		46 à 48		
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes	Eau Kcal, Kj, BMI Subst. végétales secondaires	76 à 77 67 à 68 82	186 à 189 193 190 à 192	3 3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
	<i>Adapter une recette</i> <i>Coût des marchandises</i>		261 à 262 263 à 266		
Langue étrangère	Sich verabschieden 1				
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

1 er semestre

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

1 er semestre

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

1 er semestre

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

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Céréales Produits céréaliers et amidon Pâtes alimentaires	122 à 123 126 à 128 129	51 à 53 55 à 57 60	3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Céréales Produits céréaliers et amidon Pâtes alimentaires	122 à 123 126 à 128	51 à 53 55 à 57 60	4 3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation	Céréales Produits céréaliers et amidon Pâtes alimentaires	126 à 128	51 à 53 55 à 57 60	4 3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson	Céréales Potages aux céréales Pâtes alimentaires	353 402	51 à 53 119 151 à 153	5 4	14 6 14
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes	Ecologie Besoin, bilan, métabolisme Matériaux	31 à 32	222 à 223 194 à 196 224 à 226	6	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>	<i>Règles de trois / Pourcentages</i> <i>PB / PN / D</i>		<i>267 à 279</i> <i>280 à 287</i>		
Langue étrangère	Sich verabschieden 2				
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Riz	124 à 125	58 à 59		
<input type="checkbox"/>	Légumineuses	133 à 135	61 à 64	3	
<input type="checkbox"/>	Pousses	136	65		
Processus 2					
Stockage des marchandises	Riz	124 à 125	58 à 59	3	
<input type="checkbox"/>	Légumineuses	133 à 135	61 à 64	3	
<input type="checkbox"/>	Pousses	136	65	3	
Processus 3					
Préparation	Riz créole, riz pilaf, risotto	402 à 404	154 à 156	4	14
<input type="checkbox"/>	Polenta	401	150		
<input type="checkbox"/>	Purée de légumineuses	352	120 à 121	4	6
	Salade de légumes cuits et légumineuses	466	93 169	4	8
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	Hydrates de carbone	68 à 69	197 à 200		
<input type="checkbox"/>	Batterie de cuisine	33	227 à 228	3	
<input type="checkbox"/>	Batterie de cuisine (fond de casseroles)	34	229		
	<i>Règles de trois / Pourcentages</i>		<i>267 à 279</i>		
	<i>PB / PN / D</i>		<i>280 à 287</i>		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	Ernährung 1				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

1 er semestre

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

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Fruits Produits fruitiers		161 à 176 177	66 à 76 77 à 78	3	
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 2							
Stockage des marchandises		Fruits Produits fruitiers		161 à 176 177	66 à 76 77 à 78		
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 3							
Préparation		Fruits Produits fruitiers Sorbet aux fruits Savarin		161 à 176 177 547 497	66 à 76 77 à 78 96 99 à 100	4 4	18 à 21 18 à 21
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 4							
Cuisson		Glace Glace au pacojet Sauces aux fruits		546 548 521	97 98 287 à 288 170	4 4	18 à 21 18 à 21 18 à 21
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	_____						
Sujets connexes		Accessoires de cuisine : couteaux, outils, ustensiles, vaisselle de dressage, système GN, machines de cuisine et de nettoyage Chaleur dans la cuisine + Induction Appareils de cuisson		35 à 37 27 40 à 43	231 à 239 245 à 246 240 à 244		
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Langue étrangère		Ernährung 2					
<input type="checkbox"/>	_____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Sucres, produits sucrants, édulcorant, miel		178 à 180	79 à 83		
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 2							
Stockage des marchandises		Sucres, produits sucrants, édulcorant, miel		178 à 180	79 à 83		
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 3							
Préparation		Sucres, produits sucrants, édulcorant, miel Congélation		178 à 180 313	79 à 83 8 (2ème)		
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 4							
Cuisson		Consommés et bouillons de viande		347 à 348	143 à 145 (2ème)	4	6
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	_____						
Sujets connexes		Sortes de produits de nettoyage Effet des produits de nettoyage			249 à 250 251 à 252 70 à 71 (2ème)		
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____	Energie : particularité, emploi, mesure d'économie		58	247 à 248	5	
<input type="checkbox"/>	_____	<i>Poids brut, net, déchets</i> <i>Pourcentages successifs / Révisions n°1 et n°2</i>			<i>288 à 293</i> <i>294 à 303</i>		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	_____	Hygiène 1					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

1 er semestre

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

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Généralités viandes de boucherie : Ordonnances, provenances, élevages, traçabilité, labels, tissus conjonctifs, valeurs nutritives, qualité, maturation,		222 à 223	1 à 5		
<input type="checkbox"/>		Bœuf		229 à 235	11 à 20	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises		Généralités viandes de boucherie : Conditions et contrôle de livraison, stockage, sous vide et déconditionnement gestion des restes			6 à 10	3 3	
<input type="checkbox"/>		Beurres composés		326	127 à 128		
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparation		Sauces au beurre		339	148 à 150	4	7
<input type="checkbox"/>		Sauces blanches		337	151 à 154	4	7
<input type="checkbox"/>		Sauces brunes		334 à 335	155 à 157	4	7
Processus 4							
Cuisson		Technique de chaleur sèche : sauter, griller, rôtir, poêler, cuire au four, sauter (enrobée), sauter (avec sauce)		430 à 437	166 à 175 6 à 8 (3ème) 116 à 117 (3ème)	4 4	8, 11 7 12
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>		Lipides		71 à 73	214 à 219 220	3	
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de synthèse					
<input type="checkbox"/>		<i>Révisions de 1ère année, pourcentage</i>			265 à 267		
<input type="checkbox"/>		<i>Pertes à la cuisson, poids brut au poids net</i>			268 à 270		
<input type="checkbox"/>		<i>Poids net au poids brut, pertes successifs</i>			271 à 274		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>		Hygiène 2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Veau Porc Agneau		223 à 228 236 à 240 241 à 243	21 à 27 28 à 32 33 à 38		
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises		Veau Porc Agneau		223 à 228 236 à 240 241 à 243	21 à 27 28 à 32 33 à 38	3 3 3	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparation		Marinades		324	129 à 130		
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson		Technique de chaleur humide : braiser, glacer, étuver (viande blanche et rouge), bouillir, pocher (viande et volaille)		439 à 443 229	176 à 187 62 à 63 (3ème) 101 à 102 (3ème)	4	10
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>		Liaisons		324 à 325	131 à 133 29 (3ème)	10	11, 12
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>		Protéines Questionnaire de synthèse		74 à 75	221 à 224 225	3 5	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>		<i>Révisions de 1ère année, pourcentage</i> <i>Pertes à la cuisson, poids brut au poids net</i> <i>Poids net au poids brut, pertes successifs</i>			<i>265 à 267</i> <i>268 à 270</i> <i>271 à 274</i>		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>		Arbeitssicherheit 1					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

1 er semestre

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

1 er semestre

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

2 ème semestre

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

1 er semestre

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

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

1 er semestre

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

2 ème semestre

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

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Poissons, généralités		196 à 214	71 à 77		
<input type="checkbox"/>		Poissons d'eau douce			78 à 84		
<input type="checkbox"/>		Poissons d'eau de mer			85 à 91		
		Caviar		200	92 à 94		
Processus 2							
Stockage des marchandises		Poissons, généralités		196 à 214	71 à 77	3	
<input type="checkbox"/>		Poissons d'eau douce			78 à 84	3	
<input type="checkbox"/>		Poissons d'eau de mer			85 à 91		
		Caviar		200	201 à 202		
Processus 3							
Préparation		Poissons, généralités		196 à 214	71 à 77		
<input type="checkbox"/>		Poissons d'eau douce			78 à 84		
<input type="checkbox"/>		Poissons d'eau de mer			85 à 91		
		Farces		327	136 à 137	4	
Processus 4							
Cuisson		Technique de chaleur humide : pocher, cuire à la vapeur, braiser, étuver (coquillages)		414 à 418	188 à 196	4	13
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente		Cuisine froide		459 à 460	134 à 135	4	
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>		Formes d'alimentations particulières :		87 à 90	235 à 240	3	
<input type="checkbox"/>		formes de végétarisme, cuisine méditerranéenne, alimentation des sportifs, alimentation des aînés					
<input type="checkbox"/>		Coût de l'énergie			285 à 288		
		Calculer un poids brut pour une commande			289		
		Calcul des pertes			290		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>		Einkauf 1					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Fruits de mer : crustacés, mollusques, échinodermes		214 à 222	232 à 233 242 à 245 250 à 251		
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 2							
Stockage des marchandises		Fruits de mer : crustacés, mollusques, échinodermes		214 à 222	95 à 114	3	
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 3							
Préparation		Fruits de mer : crustacés, mollusques, échinodermes		214 à 222	95 à 114		
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 4							
Cuisson		Technique de chaleur sèche : sauter, griller, cuire au four		419 à 423	197 à 202	4	13
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	_____						
Sujets connexes		Alimentation incorrecte, régimes alimentaires : intolérance au gluten, diabète, santé des dents, cholestérol, amaigrissant, cardiovasculaire, ostéoporose, aliment. et cancer Questionnaire de synthèse Coût de l'énergie Calculer un poids brut pour une commande Calcul des pertes		90 à 98	241 à 255 256 285 à 288 289 290	3	
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Langue étrangère		Einkauf 2					
<input type="checkbox"/>	_____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

2 ème semestre

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

2 ème semestre

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

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Graisses et huiles alimentaires	119 à 121	115 à 125		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Graisses et huiles alimentaires	119 à 121	115 à 125	3 3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation	Graisses et huiles alimentaires	119 à 121	115 à 125		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson	Crèmes de viande, poisson, crustacé Sauces spéciales chaudes et froides Sauces tomates Matières grasses de friture	340 346 340 à 341	146 à 147 160 à 161 92 à 93 (3ème) 126	4	6
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	Fonctionnement des installations frigorifiques	27 à 28	263 à 264		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>	<i>Révisions</i> <i>Notions des coûts d'une entreprise n°1 et n°2</i>		<i>291 à 295</i> <i>296 à 297</i>		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	Warenannahme und Lagerung 1				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Gibiers à poils Gibiers à plumes	257 à 260 261	1 à 5 25 à 28		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Gibiers à poils Gibiers à plumes	257 à 260 261	1 à 5 25 à 28		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation	Gibiers à poils Gibiers à plumes Entremets, mousse au chocolat	257 à 260 261 479, 525	1 à 5 25 à 28 9 à 11	16	16
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson	Civet	440	30 à 31		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes	Fonctionnement et principe de la législation Ordonnance des mets Structure d'une carte des mets, menu ODAIUOs <i>Révisions</i> <i>Notions des coûts d'une entreprise n°1 et n°2</i>	44 à 45 229 à 277 45	12 à 14 15 à 17 33 à 34 46 à 47 35 à 36 <i>291 à 295</i> <i>296 à 297</i>		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère	Warenannahme und Lagerung 2				
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>	Champignons	157 à 160	37 à 40	8	8
<input type="checkbox"/>	Epices	181 à 190	56 à 61	3	
<input type="checkbox"/>	Herbes aromatiques	181 à 190	67 à 71	3	
<input type="checkbox"/>	Fleurs	181 à 190	88		
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>	Champignons	157 à 160	37 à 40	8	8
<input type="checkbox"/>	Epices	181 à 190	56 à 61	3	
<input type="checkbox"/>	Herbes aromatiques	181 à 190	67 à 71	3	
<input type="checkbox"/>	Fleurs	181 à 190	88		
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/>	Champignons	157 à 160	37 à 40	8	8
<input type="checkbox"/>	Epices	181 à 190	56 à 61	3	
<input type="checkbox"/>	Herbes aromatiques	181 à 190	67 à 71	3	
<input type="checkbox"/>	Fleurs	181 à 190	88		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	Crèmes pochées	525 à 526	41 à 42		5
<input type="checkbox"/>	Friandises, pâtes	559	43 à 45		7
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	Entreprises en Suisse		65 à 66		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>	<i>Notions des coûts d'une entreprise n°3</i>		6 à 7		
	<i>Calcul d'un prix de revient n°1 et n°2</i>		8 à 9		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	Vorbereiten 1				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		<u>Condiments</u> : sel, vinaigre, moutarde, sauces		191 à 194	89 à 91 97 à 98 114 à 115 122 à 123	3 3 3 3	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>		Convenience food		269	119, 124		
Processus 2							
Stockage des marchandises		<u>Condiments</u> : sel, vinaigre, moutarde, sauces		191 à 194	89 à 91 97 à 98 114 à 115 122 à 123	3 3 3 3	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>		Convenience food		269	119, 124		
Processus 3							
Préparation		<u>Condiments</u> : sel, vinaigre, moutarde, sauces		191 à 194	89 à 91 97 à 98 114 à 115 122 à 123	3 3 3 3	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>		Convenience food		269	119, 124		
		Pâtes à frire, pâtes à crêpes		503	99 à 100		
Processus 4							
Cuisson		Tartes		552 à 557	72 à 73	3	21
<input type="checkbox"/>		Meringuages		551 à 552	74		
<input type="checkbox"/>		Entremets chauds		536 à 544	103		18
<input type="checkbox"/>		Crèmes (dessert)		515	125 à 127	19,20	
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes		Buffets		284	95 à 96		
<input type="checkbox"/>		Menus diététiques		27 à 90	104 à 105		
<input type="checkbox"/>		Objectifs de la planification de la production			106		
<input type="checkbox"/>		Garde-manger			120 à 121		
<input type="checkbox"/>		Collations et snack		282	128	5	
<input type="checkbox"/>		Emploi appareils et machines pour des mets			129 à 130		
		<i>Notions des coûts d'une entreprise n°3</i>			<i>6 à 7</i>		
		<i>Calcul d'un prix de revient n°1 et n°2</i>			<i>8 à 9</i>		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>		Vorbereiten 2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*	
Processus 1						
Achat		Café Thé	262 262 à 264	140 à 142 159 à 161	3 3	
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
Processus 2						
Stockage des marchandises		Café Thé	262 262 à 264	140 à 142 159 à 161	3 3	
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
Processus 3						
Préparation		Café Thé	262 262 à 264	140 à 142 159 à 161	3 3	
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
Processus 4						
Cuisson		Parfaits et mousses glacées Spécialités glacées Sauce tomate Mayonnaise	548 à 549 549 à 551 340 à 341 343	148 à 149 193 à 194 92 à 93 146 à 147	3 3 	5, 8 21 9, 21
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
Processus 5						
Vente						
<input type="checkbox"/>						
Sujets connexes		HACCP, concept et exemple Planifications des menus Micro-organismes Vente et service Types de service Déroulement du service <i>Révisions n°1 à n°5</i>	28 279 à 280 47 à 50 299 290 290	143 à 145 163 à 164 172 à 174 186 à 189 190 à 191 198 à 199 206 à 207 <i>10 à 18</i>	6 5 6 6 5 5 5	
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
Langue étrangère		Zubereiten 2				
<input type="checkbox"/>						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

2 ème semestre

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

2 ème semestre

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

2 ème semestre

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

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Cacao, chocolat Produits semi-finis de pâtisserie		264 à 265 266 à 267	165 à 168 184 à 185	3 3	18, 19, 20
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 2							
Stockage des marchandises		Cacao, chocolat Produits semi-finis de pâtisserie		264 à 265 266 à 267	165 à 168 184 à 185	3 3	18, 19, 20
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 3							
Préparation		Cacao, chocolat Produits semi-finis de pâtisserie Additifs Appareils à biscuit Pâtes levées sucrées et tourées		264 à 265 266 à 267 195 505 à 511 494 à 500	165 à 168 184 à 185 195 à 197 202 à 203 211 à 212	3 3 3	18, 19, 20 18 18
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 4							
Cuisson		Pâtes feuilletées		487 à 491	169 à 171	17, 18	
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	_____						
Sujets connexes		Protection contre les incendies Substances nocives Objectifs, structures, éléments Organisation de la cuisine Intersection et information Allergies alimentaires Possibilités de perfectionnement du cuisinier <i>Révisions n°1 à n°5</i>		20 22 à 25 20 18 à 19	200 à 201, 204 208 à 210 213 à 215 221 à 222 223 216 à 217 218 à 219 <i>10 à 18</i>	7 208 à 210 6	
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Langue étrangère		Verkauf					
<input type="checkbox"/>	_____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1	Révisions, préparations à la procédure de qualification				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> Rr _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1	Révisions, préparations à la procédure de qualification				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> Rr _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

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

CFC Procédure de
qualification écrite

PLUS DE COURS APRES