



école  
professionnelle  
montreux

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

**Année scolaire 2020-2021**

**Semaine 35**

**du 24.08 au 28.08**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>	Accueil et présentation du maître et des élèves		
<input type="checkbox"/> 2.1.2	Méthode de culture des végétaux		3
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>	Visite de l'école		
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>	Achat du matériel		
<input type="checkbox"/> 2.1.2	Technique de découpes des légumes		88 à 89
Processus 4			
<b>Cuisson</b>	Explications (support, livre, application, etc.)		
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Pratique</b>			
Préparation de légumes			
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 5.1.1 - 7.1.2	La mise en place, hygiène de production		87 et 181
<input type="checkbox"/> 5.4.1 - 7.1.2	Hygiène professionnelle		179
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 36**

**du 31.08 au 04.09**

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>
Processus 1		. Achat et contrôle et caractéristiques de qualité Pommes de terre	1 à 2 5 à 6
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.2 3.3.1			
Processus 2		.	
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3		.	
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4		.	
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5		.	163
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2	Présentation des légumes		
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Vichyssoise		01 à 05	
Salade de pommes de terre, concombre, tomate			
Dresser une mousse au chocolat			
<b>Sujets connexes</b>		.Coût de marchandises pour une personne	204
<input type="checkbox"/> 6.1.2			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 37**

du 07.09 au 11.09

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Le bœuf		57 à 58
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4 - 1.2.3	Le bœuf: le filet Beurre composé		59 96 à 97
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.2.1	Sauter une viande		157 à 158
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
		Médallions de bœuf sautés Beurre aux trois poivres échalotes et vin rouge Pommes château Bouquetière de légumes	06 à 09
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Arrondir		205
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 38**

**du 14.09 au 18.09**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2	Les aromates		90 à 91
Processus 4			
<b>Cuisson</b>	<b>Mariner le bœuf pour semaine 40</b>		
<input type="checkbox"/> 4.2.1 -4.2.2	Fond avec ingrédients étuvés: fond de légumes Fond avec ingrédients blanchis: bouillon		108 à 109 110 à 111
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
	Matignons Bouquets (garni et aromatique) Mirepoix Bouillon (os) Julienne et brunoise de légumes Chiffonnade de laitue Fond de légumes		10 à 14
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

Semaine 39

21f du 22.09 au 25.09

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>	
<b>Processus 1</b>			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 3.3.1 - 2.1.2 - 1.4.2	Les œufs Caractéristiques de qualité des végétaux Légume: chou		22 4 8
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.3	Les céréales		17 à 18
<b>Processus 3</b>			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2 - 2.1.4 - 2.1.3 - 3.1.1	Pocher: Œufs Spaetzlis		143 107
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
		Oeuf poché sur toast Spaetzli à la farine complète Chou rouge braisé Crème catalane	15 à 18
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.4	Principes diététique		166 à 168
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Multiplication et arrondir		206
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			
Pas de cours lundi			

**Semaine 40**

**du 28.09 au 02.10**

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>	
<b>Processus 1</b>			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2 - 4.1.3 - 1.4.2	Les légumes racine Généralités viande de boucherie	9 51 à 53	
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.1 - 1.4.2 - 4.3.2	Les légumes racine Généralités viande de boucherie	9 54 à 56	
<b>Processus 3</b>			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.2.1	Braiser de grosse pièce (Viande)	147 à 148	
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Salade de tomate aux endives *** Bœuf braisé bourguignonne Pommes purée Carottes Vichy		19 à 23	
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.4	Principes diététique		
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calculer un coût des marchandises	207	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 41**

**du 05.10 au 09.10**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.1	Cuisson des potages Garnitures des potages		112 à 114 112 à 114
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.1	Présentation des potages		164
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
		Potage Crécy  Potage cultivateur  Potage des Grisons Rissolle poireau et viande séchée	24 à 26
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			



Vacances d'automne S.42

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

Vacances d'automne S.43

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 44**

**du 26.10 au 30.10**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2 - 1.4.2 / 3.3.1	Les légumineuses potagères: Haricots Le riz		10 19
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.3	Le riz		20 à 21
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.3 / 1.1.1 - 1.1.2	Riz créole Les sauces à salade		140 93
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.3			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
		Epaule d'agneau rôtie Riz parfumé à la vapeur Salade de haricots verts  Tarte aux poires William	27 à 31
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Contrôler une facture		208
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 45**

**du 02.11 au 06.11**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			30 à 31 62
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 3.3.1 - 4.1.3 - 4.3.2			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			63 à 64
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4	Le veau: Découpes		
Processus 4			153 à 154 98
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.2.1 - 4.2.2	Etuver une viande blanche Les liaisons		
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		32 à 35
Fricassée de veau aux cornes d'abondance Tagliatelles maison Petits pois à la française			
Sujets connexes			209
<input type="checkbox"/> 6.1.2			
<input type="checkbox"/>	Recherche du poids net		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 46**

du 09.11 au 13.11

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3	Méthodes de cuissons pour légumes		120 à 126
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2	Griller, frire, blanchir, braiser, étuver, glacer, cuire à la vapeur		
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			165
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2	Les légumes: Présentation		
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		36 à 41
Céleri frit Laitue braisée aux légumes Chou fleur vapeur au parmesan Carottes glacées Tranches d'aubergine grillées Endives étuvées			
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 47**

**du 16.11 au 20.11**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
<b>Processus 1</b>			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2 - 1.4.2 - 3.2.1	Les légumes fruits Les poissons		11 72 à 73
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.1	Les poissons		74 à 75
<b>Processus 3</b>			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4	Découpes des pommes de terre		127
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2 - 3.2.1	Les sauces tomates		118 à 119
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 3.2.1			
<b>6.1.1 Pratique</b>			
		Filets de perches à l'Orly Coulis de tomates Pommes nature	42 à 44
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 3.4.1 -3.4.2	Les graisses		171 à 172
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Recherche du poids net		210
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 48**

**du 23.11 au 27.11**

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>	
<b>Processus 1</b>			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2 - 1.4.2 - 3.2.1	Les légumes fruits		12
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4	Le bœuf: Train de côtes, cou		60
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3 / 1.1.1 - 1.1.2 / 4.2.1	Le bœuf: Train de côte, cou La vinaigrette Bouillir (Viandes)		60 94 à 95 155 à 156
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Consommé aux diabolins  Bœuf bouilli vinaigrette aux légumes Pommes nature Légumes de la marmite			45 à 49
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 3.4.1 - 3.4.2	Les lipides		173 à 174
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Recherche du poids brut		211
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

Semaine 49

du 30.11 au 04.12

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.4	Oeufs: Méthodes de cuisson pocher, bouillir, sauter		142 à 146
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.4			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
		Omelette au fromage Salade de carottes cuites Oeuf poché florentine Salade de chou blanc Oeuf brouillé portugaise Salade de concombre	50 à 55
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			



**Semaine 50**

du 07.12 au 11.12

ECG		Devoirs	Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur	
Processus 1			67	
<b>Achat</b>				
<input type="checkbox"/> 4.1.2	Les volailles: Généralités			
Processus 2			68 à 70	
<b>Stockage des marchandises</b>				
<input type="checkbox"/> 4.3.1	Les volailles			
Processus 3			71	
<b>Préparations</b>				
<input type="checkbox"/> 1.2.4	Les volailles			
Processus 4				
<b>Cuisson</b>				
<input type="checkbox"/> 4.1.2				
Processus 5				
<b>Vente</b>				
<input type="checkbox"/> 4.1.2				
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		56 à 58	
Croquettes de volaille Tourte de pommes de terre et artichauts				
<b>Sujets connexes</b>			182 à 183	
<input type="checkbox"/> 7.2.3				Préventions
<input type="checkbox"/> 6.1.2				Recherche du poids brut
<input type="checkbox"/> 5.2.2			212	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>				

**Semaine 51**

**du 14.12 au 18.12**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Le porc		65
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 4.3.2			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4	Le porc: Découpes		65
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.2.1 / 2.1.3	Glacer (Viandes blanches) Braisier: Pommes de terre		151 à 152 128
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3 7 2.1.3			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
		Cou de porc glacé munichoise Pommes savoyarde Chou blanc braisé	59 à 62
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 7.2.3	Préventions: accidents avec les couteaux		184 à 185
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Recherche du poids net		213
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

Vacances d'hiver S.52

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

Vacances d'hiver S.53

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation		Travail effectué en classe	
Processus 1			
Achat			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/>			
6.1.1		Pratique	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
Vacances d'hiver			

**Semaine 01**

**du 04.01 au 08.01**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.2.1	Les fromages		26
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 2.2.2	Les fromages		27
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.4	Fromages: Pâtes extra-dure, dure		28 à 29
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.4			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
		Malakof Salade de tomate au basilic (simple)	63 à 66
		Quiche fribourgeoise Salade andalouse (mêlée)	
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul coût des marchandises		214
<input type="checkbox"/> 5.4.1 - 7.1.2	Hygiène personnelle		180
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 02**

**du 11.01 au 15.01**

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>	
<b>Processus 1</b>		<b>Classeur</b>	
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3 / 2.2.1	Le lait, la crème Le lapin	23 à 24 66	
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 4.3.2 / 2.2.1	Le lapin Le lait, la crème	66 23 à 24	
<b>Processus 3</b>			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4			
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.13 / 2.2.1 / 2.1.3	Le lapin (sauter) Polenta	149 à 150 192	
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Salade russe  Cuisse de lapin au Dézaley Polenta Chou rave farci  Biscuits aux amandes		67 à 73	
<input type="checkbox"/> 4.4.1 -4.4.2	Vitamines	175 à 176	
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul des coût de marchandises	215	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 03**

du 18.01 au 22.01

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>	
<b>Processus 1</b>			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.2.1 -2.1.2	Le beurre Les légumes: Fleur et inflorescences		
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 2.2.2 -1.4.2			
<b>Processus 3</b>			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2			
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.2.1 - 2.2.1 - 2.1.2	Rôtir (volaille)	159 à 160	
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2 - 4.1.2			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
		Poulet poêlé forestière Pommes dauphine Sauté d'artichauts	74 à 77
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 5.3.1 - 5.3.3	La batterie de cuisine		
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Adaptation d'une recette	216	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			
Fin du premier semestre			

**Semaine 04**

du 25.01 au 29.01

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4			
Processus 4			129 à 135
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.3	Pommes de terre: Cuire à la vapeur, bouillir, frire après blanchiment, frire un appareil, sauter		
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.3			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		78 à 83
Pommes purée Pommes Pont-Neuf Pommes duchesse Pommes paillasson Pommes croquettes Pommes Anna			
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			



**Semaine 05**

**du 01.02 au 05.02**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4 - 1.2.3	Bœuf: La cuisson		61
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Pommes de terre		7
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
		Carbonnade de bœuf aux poivrons Gnocchi piémontaise Courgette sautée au pesto Fenouil en croûte de sésame	84 à 88
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 4.4.1 - 4.4.2	Les sels minéraux		177 à 179
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Coût des marchandises pour 50g		217
<input type="checkbox"/> 5.3.1 -5.3.3	Appareils de cuisson		191 à 192
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 06**

**du 08.02 au 12.02**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2	Légumes type épinard		14
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.2	Légumes type épinard		14
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2	Poissons d'eau douce		76 à 77
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 3.2.1	Poisson: Pocher		161 à 162
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 3.1.2 - 2.1.2			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
Filet de truite poché bonne femme Pommes nature Feuilles d'épinards à l'étuvée			89 à 92
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 5.3.1 - 5.3.4	Processus du nettoyage		196
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul coût des marchandises d'un mélange		218
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 07**

**du 15.02 au 19.02**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.3 - 2.1.1	Potage aux céréales Risotto Pâtes alimentaires	115 141 137 à 139	
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.1 - 2.1.3			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
	Potage à l'orge perlée Risotto au merlot Ravioli aux champignons Galette aux 7 céréales Gnocchi romaine Tomate concassée Pilaf de boulgour aux légumes	93 à 100	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

Vacances relâches S.08

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 09**

**du 01.03 au 05.03**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	Révision		
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2	Révision		
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3	Révision		
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4	Révision		
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5	Révision		
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
Cuisine instinctive			
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 7.1.1			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 10**

**du 08.03 au 12.03**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4	Poissons d'eau douce		78 à 79
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 3.1.1 - 3.2.1	Farce mousseline		99 à 100
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
Cuisine instinctive			
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 5.4.2 - 5.4.3	Communication avec les autres		197 à 198
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calculer le coût des marchandises pour 1 personne		219
<input type="checkbox"/> 5.3.3	Les couteaux, les outils, les ustenciles, les machines de cuisin		188 à 193
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 11**

**du 15.03 au 19.03**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	Les légumes tiges Les légumes tiges alimentaires		15 16
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.2			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4 - 3.1.2			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 3.1.1 - 3.1.2			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.3 - 3.2.1			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
Cuisine instinctive			
<b>Sujets connexes</b>	Structures et tâches des postes de travail  Adaptation d'une recette		199 à 200  220
<input type="checkbox"/> 5.1.1 - 5.1.3			
<input type="checkbox"/> 6.1.2			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 12**

**du 22.03 au 26.03**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2	Légumineuses		32 à 34
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.2	Légumineuses		
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2	Légumineuses		
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
		Cubisme de mousseline de saumon Carpaccio de butternut Tomate farcie au tartare de saumon Sauce cresson	101 à 103
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 5.2.1 7 5.2.2	Les types de chaleur en cuisine Emploi de l'énergie		194 195
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Poids net successif		221
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			



Semaine 13

du 29.03 au 02.04

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.1	Purée de légumineuses	116 à 117	
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.1	Les salades	92	
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.1 - 2.1.2			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
Cuisine instinctive			
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

Vacances de Pâques S.14

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			

Vacances de Pâques S.15

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			

**Semaine 16**

**du 19.04 au 23.04**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.3.1 - 2.3.2	Les fruits		35 à 36
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.1 - 1.4.3	Les fruits		35 à 36
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.2 - 1.2.4	Les fruits : baies, à pépins, à noyau		37 à 40
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
Salade de haricots blancs Boule de pois chiches aux épinards Potage aux pois jaunes Galette de lentilles du Puy Potage Saint-Germain (pacojet) Galette de légumes aux graines germées			104 à 109
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 7.1.4	Les micro-organismes		201 à 203
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Poids brut successif		222
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 17**

**du 26.04 au 30.04**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3	Sorbet Savarin Glace Les sauces, coulis Glace au pacojet		101
<b>Préparations</b>			104 à 105
<input type="checkbox"/> 1.3.1			102 106 103
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 1.3.1 - 4.2.1			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 1.3.1			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
		Filet de colin sauté aux 2 sauces à la moutarde Pommes en neige Goujons de sole Murat Salade de mesclun	110 à 113
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 18**

**du 03.05 au 07.05**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	Révision		
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2	Révision		
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3	Révision		
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4	Révision		
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		114 à 119
Mini Tatin Sauce aux abricots Fraîcheur de rhubarbe pochée et fraises Duo de sorbets fraise, rhubarbe (pacojet) Crème double et meringue Savarin aux cerises, glace pistache			
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

Semaine 19

du 10.05 au 12.05 13/14 f

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			41
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.1 - 1.4.3	Les fruits: à coque, agrumes, exotiques		
Processus 3			42 à 45
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.22 - 1.2.4	Les fruits: à coque, agrumes, exotiques		
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		120 à 121
Assortiment de poissons grillés Salade de saison Vinaigrette de légumes			
Sujets connexes			223
<input type="checkbox"/> 6.1.2			
<input type="checkbox"/>	Calcul du prix net au kilo		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; display: inline-block;"> <p style="color: red; font-weight: bold;">Pas de cours jeudi et vendredi</p> </div>			

Semaine 20

24f du 25.05 au 28.05

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.3.1			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.5			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 6.1.2			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			
<div style="border: 1px solid black; padding: 20px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p style="color: red; font-weight: bold;">Pas de cours Procédures de qualification CFC</p> </div>			



**Semaine 21**

du 17.05 au 21.05

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	Sucres et produits sucrants		46 à 48
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2	Révisions		
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3	Edulcorants et miel		49 à 50
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
		Cuisine instinctive	
<b>Sujets connexes</b>		Calcul d'un mets et montant disponible	224
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p style="color: red; font-weight: bold;">Pas de cours lundi</p> </div>			

Semaine 22

du 31.05 au 04.06

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		122 à 125
Soupe de moules Calamar farci méditerranéenne Pommes de terre nouvelles sautées Ratatouille			
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 23**

du 07.06 au 11.06

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 3.2.1 - 4.2.1	Les crustacés coquillages, mollusques		80 à 81
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 4.3.2	Les coquillages Les mollusques, les échinodermes		82 à 84 85 à 86
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 3.2.1			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 3.2.1			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
Filet de saint-pierre à la vapeur Sauce caviar de saumon Roulade de maïs aux épinards Feuilleté de filet de bar - mousseline de saumon Beurre blanc Salade de chou fleur			126 à 131
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Poids net et brut		225
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 24**

du 14.06 au 18.06

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 0 auto; width: 80%;"> <p><b>Epreuves communes</b></p> <p><b>Pas de cours cette semaine</b></p> </div>			

**Semaine 25**

du 21.06 au 25.06

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

## Plan des évaluations / Employé de cuisine 1ère année

## 1ER SEMESTRE

Sem : 41	Situation écrite n° 1
Sem : 48	Situation écrite n° 2
Sem : 02	Situation écrite n° 3
Sem : 03	Fin du 1 <sup>er</sup> semestre

2EME SEMESTRE

Sem : 06	Situation écrite n° 4
Sem : 12	Situation écrite n° 5
Sem : 20	<b>Procédures qualification - Pas de cours</b>
Sem : 21 et 22	Situation écrite n° 6
Sem : 23	Fin du 2ème semestre
Sem : 24	<b>Epreuve commune - Pas de cours</b>