



école  
professionnelle  
montreux

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

**Année scolaire 2020-2021**

**Semaine 35**

**du 24.08 au 28.08**

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>	
<b>Processus 1</b>		<b>Classeur</b>	
<b>Achat</b>		Accueil et présentation à la classe	
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Le veau	40 à 42	
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.2	Graisses et huiles	18 à 20	
<b>Processus 3</b>			
<b>Préparations</b>		Achat du matériel	
<input type="checkbox"/> 1.24			
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3			
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 4.3.1 - 4.1.3			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
		Cuisine instinctive	
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 2.4.1 - 2.4.2	Les protéines	114 à 115	
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul: contrôle bulletin de livraison	143	
<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>Processus 1</b>		<b>Classeur</b>	
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2	Légumes à feuilles	2	
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.2	Le veau	40 à 42	
<b>Processus 3</b>			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2 -1.24			
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2 -4.13			
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2 -4.1.3	Les mets ci-dessous		
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Escalope viennoise Salade de pommes de terre, concombre et tomate Mousse au chocolat noir		1 à 5	
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Les déchets en %	144	
<input type="checkbox"/>	Les processus	128	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 37**

**du 07.09 au 11.09**

ECG	Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>
Processus 1		
<b>Achat</b>		
<input type="checkbox"/>		
Processus 2		
<b>Stockage des marchandises</b>		
<input type="checkbox"/>		
Processus 3	<b>Mariner le civet pour semaine 39</b>	35 à 37
<b>Préparations</b>		
<input type="checkbox"/> 1.2.4	Bœuf: aloyau	
Processus 4	Sauce béarnaise	92 à 93
<b>Cuisson</b>		
<input type="checkbox"/> 4.2.1 - 4.2.2		
Processus 5	Les mets ci-dessous	
<b>Vente</b>		
<input type="checkbox"/> 4.1.3		
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>	
	Entrecôte double grillée béarnaise Pommes alouettes Jardinière de légumes	6 à 9
Sujets connexes	Calcul: gestion du stock	145
<input type="checkbox"/> 6.1.2		
<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
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>	
<b>Processus 1</b>			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Les charcuteries et produits carnés		54 à 59
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.1 - 1.3.1	Les marinades Les entremets froids		84 à 85 74
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.1			
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.1 - 4.1.3	Les mets ci-dessous		
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Potage bonne femme			
Saucisse à rôtir aux oignons			
Tagliatelles fraîches			
Légumes (à choix)			
Crème renversée			10 à 13
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 7.2.4	BMI		113
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul: composition d'un prix de vente		146
<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 - 4.1.3	Les champignons		11 à 13
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.3 - 4.3.2	Le gibier à poil: chevreuil, lièvre		60 à 62
<b>Processus 3</b>			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.3 - 1.2.4			
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.2.1 -	Braiser de petites pièces (gibier)		103 à 104
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Les mets ci-dessous		
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Cocktail de champignons Civet de chevreuil aux pruneaux bardés de lard Spaetzli à la farine complète Chou rouge braisé			14 à 18
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 6.2.2 - 6.2.3	Ecrire un menu d'automne		135
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Recherche du poids net		147
<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>		38	
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Bœuf: épaule		
<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			
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.3	Garniture et décoration de salades		
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Salade de fenouil cru  Sauté de bœuf au vinaigre balsamique Pommes mousseline Carottes glacées		19 à 23	
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 7.2.1 - 7.2.2 - 7.2.4	Prévention des accidents, santé et bien-être		
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul du poids brut	148	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 41**

**du 05.10 au 09.10**

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>	
<b>Processus 1</b>			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Processus 2</b>		Production du froid Températures de stockage	
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.3		126 à 127	
<b>Processus 3</b>		Bœuf: poitrine	
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4		39	
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.2.1			
<b>Processus 5</b>		Les mets ci-dessous	
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
		Miroton de bœuf Roesti bernoise Légumes (à choix)	
		24 à 26	
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 7.1.3		Hygiène de l'entreprise: manques	
<input type="checkbox"/> 6.1.2		Recherche du poids net successif	
		129	
		149	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			



Vacances automne S.42

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
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"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			
Vacances d'automne			

Vacances automne S.43

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
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"/>			
<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'automne			

**Semaine 44**

**du 26.10 au 30.10**

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>	
<b>Processus 1</b>			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3 - 3.3.2	L'agneau		44 à 48
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 4.3.1			
<b>Processus 3</b>			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4			
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.2.1			
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Les mets ci-dessous		
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Découper et décorer une galantine de faison au foie gras, saladine  Curry d'agneau aux pois chiches et poivrons rouges Riz parfumé à la vapeur Salade de haricots verts			27 à 30
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Recherche du poids brut successif		150
<input type="checkbox"/> Ecologie	Food waste: gestion des déchets		121
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 45**

**du 02.11 au 06.11**

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>	
<b>Processus 1</b>		24 à 29	
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 3.3.2	Les épices		
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.3			
<b>Processus 3</b>			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Processus 4</b>		107 à 108 94 à 97	
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.2.1 - 4.2.2	Bouillir (petites pièces) Les sauces blanches		
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Présentation des mets de boucherie		
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
		31 à 34	
Blanquette de veau avec paille de légumes Riz créole Purée de petits pois			
<b>Sujets connexes</b>		151 118 à 119	
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Recherche du %		
<input type="checkbox"/> 2.4.1 - 2.4.2	L'eau		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 46**

**du 09.11 au 13.11**

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"/> 3.3.2	Le sel	21 à 23	
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.5	Produits de convenience food	16 à 17	
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3 - 4.2.1	Les charcuteries	54 à 59	
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Les mets ci-dessous		
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Poitrine de volaille sautée sauce aux poivres Poireau gratiné Pommes de terre purée Mousse pain d'épice		35 à 37	
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 3.4.1 - 3.4.2	Les hydrates de carbone	116 à 117	
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Prix de vente TTC	152	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 47**

**du 16.11 au 20.11**

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>	
<b>Processus 1</b>		30 à 34	
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 3.3.2	Les herbes aromatiques		
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Processus 3</b>		80 75	
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.3.2	Pâte à crêpes Les entremets chauds		
<b>Processus 4</b>		86 à 89  98 à 100	
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.2.2.	Les fonds Les sauces brunes		
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3 - 1.3.1	Les mets ci-dessous		
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Pot au feu de coquelet asiatique  Crêpes suzette  Milanais		38 à 40	
<b>Sujets connexes</b>		136  153	
<input type="checkbox"/> 6.2.2 - 6.2.3	Ecrire un menu d'hiver		
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul d'un mélange de légumes		
<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>Classeur</b>	
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Les abats	50 à 53	
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 4.3.2			
<b>Processus 3</b>			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4			
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3 - 4.2.2	Demi-glace	98 à 100	
	Sauces blanches: les dérivés	96 à 97	
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Les mets ci-dessous		
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Langue de veau sauce câpres Riz pilaf Feuilles d'épinards étuvées  Demi-glace		41 à 44	
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 6.2.1	Hydrates de carbone: importance	116 à 117	
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul d'un mets	154	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 49**

**du 30.11 au 04.12**

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	Porc: carré (révisions)		43
	Les escargots		69
<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			
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3			
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Les mets ci-dessous		
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Emincé de veau à la crème Pommes paillason Feuilles d'épinards étuvées aux pignons		45 à 47	
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 7.1.1	Hygiène: Prescriptions légales	130 à 131	
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul: Adapter une recette	155	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			



**Semaine 50**

**du 07.12 au 11.12**

ECG		Devoirs	Notes		
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>			
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/>	Les fromages	5 à 10			
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/>	1.4.1				
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/>	1.2.4				
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/>	2.1.4 - 3.1.2 - 3.2.1				
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>	3.2.1	Les mets ci-dessous			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>			
		Ris de veau sauté aux légumes à la crème aigre Tourte aux pommes de terre et artichauts			
		48 à 50			
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/>	6.2.2 - 6.2.3			Ecrire un menu de Noël	137
<input type="checkbox"/>	6.1.2			Calcul: Recherche du %	156
<input type="checkbox"/>					
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

**Semaine 51**

**du 14.12 au 18.12**

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	Agneau: révisions	44 à 48	
<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			
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.2.1 - 4.2.2	Jus de rôti	98 à 100	
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Les mets ci-dessous		
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Carré d'agneau rôti à la provençale Gratin dauphinois Choux de Bruxelles aux marrons		51 à 53	
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 5.1.2	HACCP	132 à 134	
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Coût d'une recette	157	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

Vacances hiver S.52

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
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"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

Vacances hiver S.53

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
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"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 01**

**du 04.01 au 08.01**

ECG	Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>
Processus 1	Les poissons de mer	66 à 68
<b>Achat</b>		
<input type="checkbox"/> 3.2.1		
Processus 2		
<b>Stockage des marchandises</b>		
<input type="checkbox"/>		
Processus 3		
<b>Préparations</b>		
<input type="checkbox"/> 1.2.4 - 2.2.1		
Processus 4	Cuire à la vapeur sur un liquide (poisson)	111 à 112
<b>Cuisson</b>		
<input type="checkbox"/> 3.2.2- 3.1.1		
Processus 5	Les mets ci-dessous	
<b>Vente</b>		
<input type="checkbox"/> 3.2.1		
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>	54 à 56
Filet de Saint-Pierre à la vapeur Sauce au caviar de saumon Roulade de maïs aux épinards Salade de chou fleur		
<b>Sujets connexes</b>	Calcul: "à la carte"	158
<input type="checkbox"/> 6.1.2		Menu pour personnes âgées
<input type="checkbox"/> 2.2.2 - 2.2.3		
<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	Les crustacés	70 à 73	
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Processus 3</b>			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.3.1 - 1.2.2	Entremets glacés: parfait et spécialités	76 à 79	
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 3.2.1	Les mets ci-dessous		
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Salade intuitive (3 légumes) + 1 sauce adaptée  Cuisse de lapin au basilic Gnocchi romaine Légumes (à choix)  Parfait glacé à la cannelle		57 à 59	
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul: Recherche du %	159	
<input type="checkbox"/> 2.2.2 - 2.2.3	Menu pour enfants	139	
<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"/> 4.1.2	Volaille à chair foncée		63 à 65
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 4.3.1			
<b>Processus 3</b>			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4			
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.2.1	Cuire au four (viande et volaille) Volaille à chair foncée		109 à 110
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Les mets ci-dessous		
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Magret de canard en pâte à brick Chips de manioc Pois mange-tout et shiitakés			60 à 61
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul: Recherche du poids net successif		160
<input type="checkbox"/> 6.2.2 - 6.2.3	Mets de saison dans un menu Erreurs de composition		140
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			
Fin du 3ème semestre			

**Semaine 04**

**du 25.01 au 29.01**

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 - 3.3.1	Le cheval	49	
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 4.3.1 - 1.4.3	Les produits céréaliers	3 à 4	
<b>Processus 3</b>			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4 - 1.2.3	Sauce à l'huile: mayonnaise	101 à 102	
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.2.1 - 2.1.3			
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3 - 2.1.3	Les mets ci-dessous		
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
		Salade russe **** Steak de cheval sauté au poivre Ebly paysan	
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul: Coût des marchandises	161	
<input type="checkbox"/> 6.2.1	Analyse d'un menu	141	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			



**Semaine 05**

**du 01.02 au 05.02**

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"/> 2.3.1	Produits fruitiers	14 à 15	
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.3			
<b>Processus 3</b>			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.3.1 - 1.2.2	Cuisine froide	82 à 83	
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.2.1	Etuver à brun (viande rouge)	105 à 106	
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 1.3.1	Selon mets ci-dessous		
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Goulache de veau à la crème viennoise Gnocchi piémontaise *** Flamri à l'orange Petits fours dressés		66 à 68	
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Organisation du menu	142	
<input type="checkbox"/> 6.2.2 - 6.2.3			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 06**

**du 08.02 au 12.02**

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"/>	Poissons: révisions	66 à 68	
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>	Produits céréaliers: révisions	03 à 04	
<b>Processus 3</b>			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4			
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 3.2.1 - 3.1.1	Fond de poisson (ingrédients étuvés)	90 à 91	
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.3	Les mets ci-dessous		
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
Filet de féra poché zougoise Pommes nature Feuilles d'épinards à l'étuvé  Fond de poisson		69 à 72	
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul: Adaptation d'une recette	162	
<input type="checkbox"/> 5.3.3	Appareil de cuisson	124 à 125	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 07**

**du 15.02 au 19.02**

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"/> 2.1.2	Légumes: révisions	2	
<b>Processus 2</b>			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 4.3.1	Veau: révisions	40 à 42	
<b>Processus 3</b>			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Processus 4</b>			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.3	Pâte à chou	81	
<b>Processus 5</b>			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.3	Les mets ci-dessous		
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
		Cordon bleu de volaille Pommes dauphine Légumes ( à choix)	
		73 à 77	
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calcul: prix de revient d'une recette	163	
<input type="checkbox"/> 7.2.4	Pyramide alimentaire	120	
<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			
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"/>			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

Semaine 09

du 01.03 au 05.03

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>	
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"/>			
<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>			

Révisions

Semaine 10

du 08.03 au 12.03

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	
Cuisine instinctive			
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

Révisions

Semaine 11

du 15.03 au 19.03

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>	
Processus 1			
Achat			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>	<div style="border: 1px solid black; padding: 20px; color: blue; font-size: 2em; font-weight: bold;">Préparation aux examens écrits</div>		
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
	Examen blanc n°1		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

Semaine 12

du 22.03 au 26.03

ECG	Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>
Processus 1	<div style="border: 1px solid black; padding: 20px; font-size: 2em; color: #00AEEF; font-weight: bold;">                     Préparation aux examens écrits                 </div>	
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"/>		
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>	
Sujets connexes	Examen blanc n°2	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		



Semaine 13

du 29.03 au 02.04

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>	
Processus 1	<div style="border: 1px solid black; padding: 20px; text-align: center;"> <h1 style="color: #00AEEF;">Préparation aux examens écrits</h1> </div>		
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	<b>Pratique</b>		
Sujets connexes	<p style="text-align: center;">Examen blanc n°3</p>		
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

Vacances Pâques S.14

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
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"/>			
<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 de Pâques			

Vacances Pâques S.15

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
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"/>			
<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 de Pâques			

Semaine 16

du 19.04 au 23.04

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>	
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"/>	Préparations aux examens écrits		
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 17

du 26.04 au 30.04

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>	
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>	Préparations aux examens écrits		
<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>			
<p><b>EXAMEN ORAL TPA</b></p>			

**Semaine 18**

du 03.05 au 07.05

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>	
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"/>	Préparations aux examens écrits		
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 19

du 10.05 au 12.05 13/14 f

ECG	Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>
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"/>	Préparations aux examens écrits	
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>		
<p>Pas de cours jeudi et vendredi</p>		

Semaine 20

du 17.05 au 21.05

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
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"/>			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			
<div style="border: 1px solid black; padding: 20px; text-align: center; color: red; font-weight: bold;">                     Procédures de qualification écrite                 </div>			



Semaine 21

24f du 25.05 au 28.05

ECG	Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>
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>		
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p><b>Fin des cours</b></p> </div>		

## PEVAL2

## Plan des évaluations / Employé de cuisine 2ème année

3EME SEMESTRE

Sem : 40	Situation écrite n° 1
Sem : 47	Situation écrite n° 2
Sem : 01	Situation écrite n° 3
Sem : 03	Fin du 3ème semestre

## 4EME SEMESTRE

Sem : 11	EXAMEN BLANC ECRIT SITUATION 1
Sem: 12	EXAMEN BLANC ECRIT SITUATION 2
Sem : 13	EXAMEN BLANC ECRIT SITUATION 3
Sem : 17	Oral ECG
Sem : 20	Procédure de qualification écrite
Sem : 21	Fin des cours