

du 24.08 au 28.08

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène	Se laver les mains	p 25 - 26
Restauration		
Calcul	Explications (support, livre, application, etc.)	
Intendance Hotellerie		
Pratique		
Préparation de légumes, hacher un oignon, brunoise de carotte Spaghetti avec sauce bolognese		p 105 à 107
	Accueil et présentation du maître et des élèves Visite de l'école Repas pris en commun	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 31.08 au 04.09

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les légumes	p184 à 187
Hygiène		
Restauration	Types d'établissements I	p 54
Calcul		
Intendance Hotellerie		
Pratique		
Vichyssoise Salade de pommes de terre, concombre, tomate Dresser une mousse au chocolat		
Divers	.	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 07.09 au 11.09

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les fruits	p 181 - 183
Hygiène		
Restauration	Types d'établissements II Dresser une table (Pratique)	p 54 p 72
Calcul		
Intendance Hotellerie		
Pratique		
Médailon de bœuf sauté Sauce au poivre vert Pommes purée Bouquetière de légumes		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 14.09 au 18.09

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène	Hygiène professionnelle	p 29
Restauration	Type de menus (végétarien)	p 163 - 165
Calcul		
Intendance Hotellerie		
Pratique		
Potage cultivateur Vol au vent de champignons Salade de fruits		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

21f du 22.09 au 25.09

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène		
Restauration	Pliage de serviette , dressage d'une table (pratique) Voir démo avec Jacqueline	p 84 - 104
Calcul		
Intendance Hotellerie		
Pratique		
Omelette du marché Salade verte Sauce salade		
Sujets connexes	Evaluation formative n°1	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		
Pas de cours lundi		

du 28.09 au 02.10

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les œufs	p 192
Hygiène	Hygiène de l'entreprise - Autocontrôle	p 30 à 32
Restauration		
Calcul		
Hotellerie		
Pratique		
Œuf florentine (Poché) Salade de pommes de terre Crème renversée		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 05.10 au 09.10

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie	Organisation dans l'entreprise Titres professionnels dans les métiers de la restauration	p 59 à 60 p 60 à 65
Pratique		
Quiche fribourgeoise Tomate mozzarella au basilic		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Processus 1		
Achat		
Processus 2		
Stockage des marchandises		
Processus 3		
Préparations		
Processus 4		
Cuisson		
Processus 5		
Vente		
Pratique		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Processus 1		
Achat		
Processus 2		
Stockage des marchandises		
Processus 3		
Préparations		
Processus 4		
Cuisson		
Processus 5		
Vente		
Pratique		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 26.10 au 30.10

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les pommes de terre Découpes, préparations	p 188 p 108 à 113
Hygiène		
Restauration	Vaisselle et ustensiles	p 132 à 137
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Pièce d'agneau rôtie Gratin dauphinois Haricots verts étuvés Poire pochée au miel		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 02.11 au 06.11

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les céréales	p 194
Hygiène		
Restauration	Les différents matériaux	p 116
	Les couverts	p 117 à 119
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Potage de courge Pizza margarita (pâte CF) Compote de pommes vanillée		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 09.11 au 13.11

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Le pain	p 197
Hygiène		
Restauration	Le petit déjeuner	p 81 à 82
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Tresse au beurre Birchermüesli Beurre (fabrication) Assiette froide (fromage et charcuterie)		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 16.11 au 20.11

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	La pâte à nouilles	SC AFP
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie	Sécurité au travail But, obligations, prévention, rôles	p 7 à 9
Pratique		
Tagliatelle, ravioli, tortellini Farce (ricotta, épinards) Sauce napoli		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 23.11 au 27.11

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Méthodes de cuisson - Généralités	p 249
	Méthodes de cuisson - pour information aux élèves	p 250 à 297
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie	Premiers secours Trousse, rôle, produits toxiques, incendie	p 11 à 19
Pratique		
Maki et sushi Avocat, mangue, saumon fumé et thon Panna cotta au lait de coco		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 30.11 au 04.12

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les produits laitiers (fromage et yaourt)	p 191
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Elaboration de: Fromage frais Yaourts aromatisés Croque monsieur Salade verte		
Sujets connexes	Evaluation formative n°2	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 07.12 au 11.12

Matière	Travail effectué en classe	Classeur	
Marchandise	Le métabolisme de base La pyramide alimentaire	p 25 à 28 p 25 à 28	
Hygiène			
Restauration	Ecologie Gestion, traitement et recyclage des déchets	p 40 à 42	
Calcul			
Hôtellerie			
Pratique			
Confection de Saint Nicolas (Pâte levée) Menu instinctif Dégustation du fromage frais			
Sujets connexes			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

#NOM?

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Noël, Nouvel-An: tradition et alimentation	
	Discussion, présentation de produits	
Hygiène		
Restauration	Révisions	
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Menu instinctif Thème Noël		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Processus 1		
Achat		
Processus 2		
Stockage des marchandises		
Processus 3		
Préparations		
Processus 4		
Cuisson		
Processus 5		
Vente		
Pratique		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Processus 1		
Achat		
Processus 2		
Stockage des marchandises		
Processus 3		
Préparations		
Processus 4		
Cuisson		
Processus 5		
Vente		
Pratique		
Sujets connexes		
Vacances d'hiver		

du 04.01 au 08.01

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les légumineuses	p 198
Hygiène		
Restauration	Accueil au restaurant	p 242
Calcul		
Hôtellerie	Clients, hôtes	p 227 à 229
Pratique		
Crêpes au fromage Tarte tatin		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 11.01 au 15.01

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Le riz	p 194
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie	Les formes d'alimentation particulières Ambiance dans un restaurant - Importance	p 230 p 231
Pratique		
Risotto aux champignons Risotto aux fruits de mer Tartelette vermicelles (Fonds CF)		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 18.01 au 22.01

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie	Réservation Comment faire une réservation	p 239 à 241
Pratique		
Lapin sauté à la moutarde Polenta Colraves étuvés Riz au lait à la cannelle		
Sujets connexes	Evaluation formative n°3	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 25.01 au 29.01

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les volailles	p 174
Hygiène		
Restauration	Fabrication du verre, verrerie Film (CPS)	p 120 à 129
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Poulet rôti Gnocchi piémontaise Légumes du jour Tranche d'ananas		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 01.02 au 05.02

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	La viande de boucherie	p 167 à 174
Hygiène		
Restauration	Les types de service	p 213 à 218
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Steak de bœuf grillé Beurre composé Spätzlis aux herbes Tomate provençale Mousse au séré		
Sujets connexes	Mise en place sorbet mandarine	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 08.02 au 12.02

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les abats	p 176
	Le gibier	p 176 à 177
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie	Réception des marchandises Circuit des marchandises Lieux et températures de stockage	p 49 p 50 p 50
Pratique		
Selle de chevreuil rôti, sauce poivrade Mousseline de courge Chou rouge Sorbet mandarine (Pacojet)		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 15.02 au 19.02

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène	Semaine de révisions Programme à définir selon besoins	
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Cuisine instinctive		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Processus 1		
Achat		
Processus 2		
Stockage des marchandises		
Processus 3		
Préparations		
Processus 4		
Cuisson		
Processus 5		
Vente		
Pratique		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

24.02.2020

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène	Economie d'énergie Economie d'eau	p 47 p 48
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Tarte à l'oignon Salade de coleslaw et crispshaw Crème brûlée		
Sujets connexes	Evaluation formative n°4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

Lundi 2 mars 2020

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène	Batterie de cuisine Couteau	p 147 à 149 p 152
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie	Histoire de l'hôtellerie	p 52 à 53
Pratique		
Piccata de volaille milanaise Risotto Topinambour à la persillade Biscuits sablés		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

lundi 9 mars

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les épices Les herbes aromatiques	p 189 p 189
Hygiène		
Restauration	Textiles le linge de service	p 130
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Fabrication d'un curry Dal au curry (Curry de lentilles) Boulettes végétariennes (à commander) Carpaccio d'ananas au gingembre et cardamome		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 22.03 au 26.03

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène		
Restauration	Mise en place Nappage Processus de mise en place	p 70 p 71
Calcul		
Hôtellerie	Outils et vaisselle Appareils et machines	p 156 à 158 p 159 à 162
Pratique		
Mignon de veau poêlé Elysotto aux morilles Salade de mesclun (French dressing) Compote de rhubarbe		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 29.03 au 02.04

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Légumes tiges: les asperges Vidéo + support CFC	
Hygiène		
Restauration	Les termes techniques Jeu sous forme de quizz	p 139 à 146
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Crème argenteuil Asperges blanches sauce hollandaise Asperges vertes gratinées Mousse au chocolat		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 19.04 au 23.04

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène		
Restauration	Décoration de table	p 83
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Merguez Galettes de pois chiche aux épinards Ragoût de légumes à l'orientale Namoura (dessert à la semoule)		
Sujets connexes	Evaluation formative n°5	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Processus 1		
Achat		
Processus 2		
Stockage des marchandises		
Processus 3		
Préparations		
Processus 4		
Cuisson		
Processus 5		
Vente		
Pratique		
Sujets connexes		

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Processus 1		
Achat		
Processus 2		
Stockage des marchandises		
Processus 3		
Préparations		
Processus 4		
Cuisson		
Processus 5		
Vente		
Pratique		
Sujets connexes		

du 26.04 au 30.04

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les poissons Poisson généralités Poissons d'eau douce (SC CFC)	p 177
Hygiène	Critères de fraîcheur du poisson	
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Fileter un saumon Mariner un filet (Gravdlax) Escalopes de saumon pochées Sauce à l'oseille Riz pilaf aux petits légumes Salade de fraise au basilic		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 03.05 au 07.05

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les poissons Poissons de mer (SC CFC)	p 178
Hygiène	Les poissons: Méthodes de conservation (SC CFC) Stockade des poissons (SC CFC)	
Restauration	Démonstration pratique: Service de la sole entière	
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Sole meunière Pommes nature (tournées) Pois mangetout étuvés Panna cotta aux morilles (entremets)		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 10.05 au 12.05 13/14 f

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les crustacés Les coquillages Les mollusques	p 179 à 180 p 179 à 180 p 179 à 180
Hygiène	HACCP Bonne pratique de fabrication (BPF)	p 32 p 33
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Homard en bellevue Terrine de poisson Bruschetta		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		
Pas de cours jeudi et vendredi		

du 17.05 au 21.05

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Sujets connexes		
<p>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center; margin: 20px auto; width: fit-content;"> <p>Procédure de qualification écrite</p> <p>Pas de cours cette semaine</p> </div>		

24f du 25.05 au 28.05

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Le caviar et œufs de poisson Vidéo CPS	p 180
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Dégustation oeufs de poisson Salade César + sauce Tartelette framboise (Fond CF)		
Sujets connexes	Evaluation formative n°6	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; color: red; font-weight: bold;">Pas de cours le lundi</div>		

du 31.05 au 04.06

Révisions sur le programme annuel		
Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 07.06 au 11.06

Mise en situation pratique.		
Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

du 14.06 au 18.06

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant) <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center; margin: 20px auto; width: 80%;"> <p style="color: red; font-weight: bold;">Epreuves communes Pas de cours cette semaine</p> </div>		

du 21.06 au 25.06

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie	Histoire de la gastronomie, Ecoffier	
Pratique		
Foccacia jambon cru et roquette Lasagne Tiramisu		
	Feedback de l'année	
<p>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center; margin: 20px auto; width: 80%;"> <p>Fin des cours cette semaine. Pas de cours en semaine 26.</p> </div>		

Plan des évaluations / PAI mixte

1ER SEMESTRE

Sem : 39	Evaluation formative n°1	
	Calcul professionnel	
	Fruits	Légumes
	Hygiène	Types d'établissements

Sem : 49	Evaluation formative n°2	
	Calcul professionnel	
	Les oeufs	Pommes de terre
	Prévention accident	Dressage d'une table

Sem : 03	Evaluation formative n°3	
	Calcul professionnel	
	Le pain	Fromage
	Les hôtes	Méthodes de cuisson

Sem : 03	Fin du 1 ^{er} semestre
----------	---------------------------------

2EME SEMESTRE

Sem : 09	Evaluation formative n°4	
	Calcul professionnel	
	Viandes, volaille, gibier, abats	Ustensiles
	Types de service	Gestion des marchandises

Sem : 14	Evaluation formative n°5	
	Calcul professionnel	
	Batterie cuisine, ustensiles	Herbes aromatiques, épices
	Mise en place salle	Economie énergie / eau

Sem : 20	Epreuve commune - Pas de cours
----------	---------------------------------------

Sem : 21	Evaluation formative n°6	
	Calcul professionnel	
	Poissons	Fruits de mer
	HACCP - BPF	Service en salle (poisson)

Sem : 23	Fin du 2ème semestre
----------	----------------------

