



école
professionnelle
montreux

JOURNAL DE BORD

Connaissances professionnelles
Cuisinier-ère
CFC 1^{re} année

Année scolaire 2023 - 2024



Département de la formation, de la jeunesse et de la culture
Direction générale de l'enseignement post-obligatoire (DGEP)
École professionnelle de Montreux – EPM
Av. J.-J. Rousseau 3 · CH-1815 Clarens

© Ecole professionnelle de Montreux

**CFC
1re****Planification des semaines
2023-2024 v1**

Sem. civiles	Dates	Evaluation	Pratique	Divers
33	du 14.08 au 18.08			Intro 1ère année
34	du 21.08 au 25.08			Rentrée officielle
35	du 28.08 au 01.09			
36	du 04.09 au 08.09			
37	du 11.09 au 15.09		Application n°1	Semaine goût
38	lu du 19.09 au 22.09			
39	du 25.09 au 29.09	Evaluation n°1		
40	du 02.10 au 06.10		Application n°2	Rattrapages eval.
41	du 09.10 au 13.10			Théâtre Caméléon
42 - 43	Vacances Automne			
44	du 30.10 au 03.11			Personnes ressources
45	du 06.11 au 10.11		Application n°3	Rattrapages eval.
46	du 13.11 au 17.11	Evaluation n°2		
47	du 20.11 au 24.11	Evaluation n°3		
48	du 27.11 au 01.12		Application n°4	
49	du 04.12 au 08.12	Evaluation n°4		Rattrapages eval.
50	du 11.12 au 15.12			
51	du 18.12 au 22.12		Application n°5	
52 - 1	Vacances Noël			
2	du 08.01 au 12.01	Evaluation n°5		
3	du 15.01 au 19.01	Fin 1er semestre		Rattrapages eval.
4	du 22.01 au 26.01		Application n°6	
5	du 29.01 au 02.02	Evaluation n°6		
6	du 05.02 au 09.02			Rattrapages eval.
7	Vacances Hiver			
8	du 19.02 au 23.02		Application n°7	
9	du 26.02 au 01.03	Evaluation n°7		
10	du 04.03 au 08.03			Rattrapages eval.
11	du 11.03 au 15.03		Application n°8	
12	du 18.03 au 22.03			
13	du 25.03 au 28.03 ve			Rattrapages eval.
14 - 15	Vacances Pâques			
16	du 15.04 au 19.04		Application n°9	
17	du 22.04 au 26.04	Evaluation n°8		
18	du 29.04 au 03.05			Rattrapages eval.
19	du 06.05 au 08.05 je-ve		Application n°10	
20	du 13.05 au 17.05	Evaluation n°9		
21	lu du 21.05 au 24.05			
22	du 27.05 au 31.05	Procédure de qualification écrite (pas de cours)		
23	du 03.06 au 07.06	Epreuve commune		Rattrapages éval.
24	du 10.06 au 14.06	Fin 2e semestre		Rattrapages éval.
25	du 17.06 au 21.06	Semaine spéciale		
26	du 24.06 au 28.06	Cours supprimés		

Semaine 34

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Accueil et présentation du maître et des élèves				
<input type="checkbox"/> _____	Visite de l'école				
<input type="checkbox"/> _____	Légumes : généralités	137 à 138	11 à 14		
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____	Achat du matériel				
<input type="checkbox"/> _____	Explications (support, livres, applications etc.)				
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Technique de chaleur humide : blanchir	452	175	4	5
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 2.1.2 Organisation des étapes de travail / c2	Expliquer les processus pour le métier de cuisinier		311	5	1
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Test d'entrée de calcul				
<input type="checkbox"/> 5.1.2 Mesures / c2	Tenue du cuisinier	50	312		
	Consignes pour les applications pratiques				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 35

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance / c2	Legumes: Tubercules et racines Fleurs et inflorescence		139 à 154	15 à 18 19 à 20		
<input type="checkbox"/>	2.3.2 Aquisition / c2	Achat, contrôle et stockage		107	1 à 2	4	
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>	2.2.2 Mise en place / c2	Mise en place		320 à 322	153	4	
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparation / c2	<u>Découpes de légumes:</u> Julienne, brunoise, etc.			154 à 155	2	
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Technique de chaleur humide: bouillir		453	176	3	4
<input type="checkbox"/>		<u>Les fonds:</u> Fonds avec ingrédients blanchis : bouillon		330 331	182 183 à 184		4
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 Importance et impact / c2	Présentation attrayante : Dressage d'une assiette			255	3	
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.1 Principes diététiques / c2	Bases d'une alimentation saine		Pauli 63 REM 8 à 13	269	2	
<input type="checkbox"/>	5.1.2 Mesures / c2	Hygiène personnelle		50	313	5	
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Arrondis n°1 (Règles d'arrondissement)			362 à 364		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

Semaine 36

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance / c2	Légumes : choux Légumes : feuilles (salade)	139 à 154	21 à 23 24 à 27		
<input type="checkbox"/> 2.3.2 Aquisition / c2					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception et stockage / c2	Locaux de stockage	26 à 28	3 à 4		
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation / c2	Les aromates	323	156 à 157	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Technique de chaleur humide: étuver Fonds avec ingrédients étuvés: fond de légumes Questionnaire de l'application pratique 1	453	177	4	5
<input type="checkbox"/>		333	185 à 186		
<input type="checkbox"/>			260		
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 Présentation et impact / c2	Présentation attrayante : Les couleurs		256	4	
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 1.5.1 Principe diététique / c2	Alimentation saine : recommandations et exigences Hygiène de production Arrondis 2	63	270 à 272	3	
<input type="checkbox"/> 5.1.2 Mesures / c2					
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel					
			365		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 37

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>	2.3.3 à 2.3.5	Matignon coloré Matignon blanc Bouquet garni pour bouillon Bouquet aromatique Sachet d'épices Mirepoix pour fond brun Bouillon d'os Julienne de légumes Brunoise de légumes Légumes bulbes hachés Chiffonnade de laitue Fond de légumes			
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/>	1.1.4 à 1.2.4				
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	1.6.1 à 1.6.6				
<input type="checkbox"/>	.2.4.3				
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4				
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>		Recettes		1 à 10	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
<p>Classe du lundi : pas d'application pratique Rattrapage de la théorie de la semaine 38</p>					

Semaine 38 férié

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance / c2	Légumes : à tige	139 à 154	28 à 29			
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance / c2	Légumes : type épinard		30			
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance / c2	Méthodes de culture courantes	137	10			
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	2.3.3 Températures / c2	Activité et fiches de contrôle	26 à 28	5 à 7	5		
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 Préparation / c5	Cuisson des légumes		178	3		
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Les potages: généralités	347	187			
<input type="checkbox"/>		Crème de légumes	350	188 à 189	4	5	
<input type="checkbox"/>		Potage aux légumes taillés	351	190 à 191		6	
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 Présentation et impact / c2	Présentation (Texture et points d'attraction)		257	4		
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.1 Principes diététiques / c2	Hygiène de vie (Questionnaire de synthèse)	Pauli 63	273 à 275	3		
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Transformation d'unités 1		366 à 367			
<input type="checkbox"/>							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Lundi du Jeûne - Férié (pas les cours)							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance / c2	Légumes à tiges alimentaires Légumineuses potagères	139 à 154	31		
<input type="checkbox"/> 2.3.2 Aquisition / c2			32 à 33		
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.1 Gestion des marchandises / c2	Contrôle de qualité: les 5 sens		8	5	
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 Préparation / c5	Cuisson des légumes verts		179	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Potages nationaux	354	192	4	6
<input type="checkbox"/>	Questionnaire de l'application pratique 2		261		
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.3 Eléments de présentation / c5	Présentation: Allure nette, garnitures		258	4	
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Nutriments / c2	Vitamines (Généralités) Transformation d'unités 2	63	276 à 279	3	
<input type="checkbox"/> 2.2.3 Dossier de formation / c2					
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel			368 à 369		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation n°1					

Semaine 41

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance / c2	Légumes fruits	139 à 154	34 à 37			
<input type="checkbox"/>		Légumes bulbe		38 à 39			
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	3.3 Réception marchandise stockage / c	Gestion des denrées végétales		9	5		
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 Préparation / c5	Cuisson des légumes : chou fleur		180	3		
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche / c2	Mets de légumes : généralités	374	197			
<input type="checkbox"/>		Griller	381	198 à 199	4	6 et 9	
<input type="checkbox"/>		Gratiner	382	200 à 201			
<input type="checkbox"/>		Frïre	383	202			
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.3 Eléments de présentation / c5	Potages: Présentation attrayante		259	4		
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutrïments / c2	Vitamines en détail	79 à 80	280 à 282	3		
<input type="checkbox"/>	4.1.3 Prévention / c2	Vitamines: Questionnaire de synthèse		283			
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Prévention des accidents 1	54 à 55	316 à 317	6		
<input type="checkbox"/>		Adapter une recette		370 à 371			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
<p>Intervention "harcèlement et intimidation" avec le théâtre Caméléon (2 périodes le matin)</p>							

Semaine 44

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.3.1 Classement / provenance / c2	Les œufs	117 à 118	40 à 45	3	
<input type="checkbox"/> 1.3.2 Caractéristiques qualitatives / c2					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.3.3 Réception marchandise stockage	Les œufs	117 à 118	40 à 45		
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 Préparation / c5	Cuisson des œufs		181	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Blanchir	375	203 à 204	4	8
	Braiser	379	205 à 206		
	Etuver	378	207		
	Glacer	378	208 à 209		
	Vapeur	377	210 à 211		
	Questionnaire application pratique n° 3		262		9
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.2 Auxiliaire de vente / c2					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Nutriments / c2	Sels minéraux (généralités)	77 à 78	284 à 286	3	
<input type="checkbox"/> 4.1.3 Prévention / c2	Prventions des accidents 2	54 à 57	318 à 319	6	
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Coût des marchandises 1		272		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Personnes ressources					

Semaine 45

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
		Prendre ses habits de cuisine			
		Application 3			
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>	2.3.3 à 2.3.5				
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/>	1.1.4 à 1.2.4				
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	1.6.1 à 1.6.6				
<input type="checkbox"/>	.2.4.3				
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4				
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>		Recettes		19 à 26	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.3.1 Classement / provenance / c2	Le lait	108 à 109	46 à 51	3	
<input type="checkbox"/> 1.3.2 Caractéristiques qualitatives / c2					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> c2	Le lait	108 à 109	46 à 51	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Mets aux œufs Pocher Bouillir Sauter	365 à 368	212 à 219		
<input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche / c2					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 2.1.1 Organisation structurelle / c2	Organisation d'un établissement Fonctions, tâches et titulaires de poste		326 à 328	5	
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Nutriments / c2	Sels minéraux Questionnaire de synthèse	77 à 78	287 à 288 289	3	
<input type="checkbox"/> 4.1.3 Prévention / c2	Prévention des accidents 3	54 à 57	320 à 323	6	
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Calcul des coûts 2		373		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation n°2					

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.3.1 Classement / provenance / c2	Produits laitiers A base de lait acidulé	110	52 à 53			
<input type="checkbox"/>	1.3.2 Caractéristiques qualitatives / c2	Crème Beurre	111 11 à 112	54 à 56 57 à 60	3		
Processus 2							
Stockage des marchandises		Fabrication de yogourts Fabrication de beurre					
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparation / c4	Les salades	464 à 467	158 à 162	3		
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>		Sauce à salade	344 à 345	163 à 164			7
<input type="checkbox"/>		Questionnaire application n° 4		263			
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.3 Eléments de présentation / c5						
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments / c2	Eau	76 à 77	290 à 292	3		
<input type="checkbox"/>	3.3.1 Déontologie / c2	Déontologie du cuisinier	18	329 à 330	6		
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Coût des marchandises 3		374 à 375			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°3							

Semaine 48

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine Application 4				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Omelette au fromage Salade de carottes cuites *** Oeuf poché florentine Salade de chou blanc *** Oeuf brouillé portugaise Salade de concombre				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> .2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		27 à 34		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.3.1 Classement / provenance c2	Fromages - Généralités		113 à 114	61 à 67	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	c2						
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 Préparation c5	Fabrication d'un fromage					
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche / c2	Mets au fromage:		369 à 372	220 à 225	4	15
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Eau		76 à 77	293 à 295	3	
<input type="checkbox"/>	4.1.4 Premiers secours c2	Questionnaire de synthèse eau			296		
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	ABC des premiers secours		55	324 à 325		
		Règle de trois n°1			376 à 378		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°4							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance c2	Classification des fromages		113 à 116	68 à 74		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>		(Révisions)					
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>		Dégustation d'un choix de fromages					
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparation c2						
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2						
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.3 Eléments de présentation c5						
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.3 Besoin en énergie c2	Calcul du BMI, Kj et Kcal		67 à 68	301 à 302	3	
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Règle de trois 2			379 à 382		
<input type="checkbox"/>							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

Semaine 51

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*	
Processus 1						
Achat						
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
	Prendre ses habits de cuisine					
	Application 5					
Processus 2						
Stockage des marchandises	<p>Malakoff</p> <p>Salade de tomate au basilic (Sauce à salade simple) ***</p> <p>Soufflé au fromage</p> <p>Salade Emma (Sauces à salade simple) ***</p> <p>Quiche fribourgeoise</p> <p>Salade andalouse (Sauce à salade simple)</p>					
<input type="checkbox"/>		2.3.3 à 2.3.5				
<input type="checkbox"/>						
Processus 3						
Preparation						
<input type="checkbox"/>		1.1.4 à 1.2.4				
<input type="checkbox"/>						
Processus 4						
Cuisson						
<input type="checkbox"/>		1.6.1 à 1.6.6				
<input type="checkbox"/>	.2.4.3					
Processus 5						
Vente						
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes						
<input type="checkbox"/>	Recettes		35 à 42			
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						

Semaine 2

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.4.3 Classement / provenance c2	Le pain Produits de développement	130 à 131	80 à 83	3		
<input type="checkbox"/>			131 à 132	84 à 86			
Processus 2							
Stockage des marchandises						3	
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2	Elaboration et dégustation d'un pain Préparation de cakes et dégustation					
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>		Questionnaire application n° 5			264		
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Substances bioactives	82	297 à 299	3		
<input type="checkbox"/>	4.4.2 Mesures de protection c2						
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Pourcentage 1		383 à 386			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°5 (compte pour le 2ème semestre)							

Semaine 3

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Pommes de terre	155 à 156	75 à 79		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Pommes de terre		75 à 79	3	
<input type="checkbox"/> c2	Pommes de terre		75 à 79	3	
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation c2	Pommes de terre: découpes	385 à 386	226 à 227	3	9
<input type="checkbox"/> 1.6.3 Technique de préparation c2	Blanchir à l'eau chaude	387	228	3	
	Blanchir à l'huile	392	229		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Vapeur	377 - 387	230	4	
	Bouillir	387	231 à 232		
<input type="checkbox"/> Ecologie citoyenne	Frيره	392	233 à 234		
	Sauter	391	235 à 236	5	
	Au four	389	237 à 238	7	
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>					
	Questionnaire application 6		265		
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Nutriments c2	Substances végétales secondaires		300		
<input type="checkbox"/> 2.3.5 Elimination des déchets c2	Questionnaire de synthèse		331 à 332	6	
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Ecologie: Elimination des déchets				
	Pourcentage n° 2		387 à 388		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 4

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine Application 6				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Pommes purée Pommes gaufrettes Pommes Pont-Neuf *** Pommes duchesse Pommes paillasson *** Pommes croquettes Pommes Anna				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> .2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		43 à 50		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 5

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance c2	Céréales		122 à 123	87 à 91		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Céréales			87 à 91	4	
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2	Céréales			87 à 91	4	
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparation c2	Céréales			87 à 91	4	
<input type="checkbox"/>		Elaboration d'un birchermuesli					
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Mets de céréales		397	239	5	14
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2						
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2						
<input type="checkbox"/>	1.5.3 Besoins en énergie c2	Besoin, bilan, métabolisme			302 à 304		
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Poids brut / déchet / poids net 1			389 à 391		
<input type="checkbox"/>	5.2.4 Manque d'hygiène c2						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°6							

Semaine 6

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance c2	Produits céréaliers	126 à 127	92 à 95			
<input type="checkbox"/>	1.4.3 Pâtes c2	Amidons	128	96 à 97	3		
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2	Pâtes alimentaires	129	102 à 105			
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparation c2	Mets de céréales	397 à 401	239 à 241			
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Potage aux céréales	353	193 à 194	4		6
<input type="checkbox"/>		Mest de pâtes alimentaires	397 à 399	242 à 246			14
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	2.4.1 Fondements c2	Equipements de cuisine: Matériaux	31 à 32	333 à 335			
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Poids net / déchets / poids brut		393 à 394			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

Semaine 9

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Le riz	124 à 125	98 à 101		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Le riz		98 à 101	3	
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2	Le riz		98 à 101	3	
Processus 3					
<input type="checkbox"/>	Questionnaire application n°7		266		
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Mets de riz	402 à 404	247 à 251	4	14
<input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche c2					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 1.5.3 Besoins en énergie c2	Questionnaire de synthèse (Besoin énergie)	67 à 68	305	3	
<input type="checkbox"/> 2.4.1 Fondements c2	Batterie de cuisine	33	336 à 337		
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Poids brut / déchets / poids net 2		392		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation n°7					

Semaine 8

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine				
<input type="checkbox"/> _____					
	Application 7				
Processus 2	Potage à l'orge Risotto au merlot *** Ravioli aux champignons Galette aux sept céréales *** Gnocchi romaine Tomates concassées Pilaf de boulgour aux légumes				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> .2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		51 à 60		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 10

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Légumineuses et produits dérivés	133 à 135	106 à 111		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité c6					
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2					
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/>	Mets de céréales complètes	405	252 à 253		
<input type="checkbox"/>	Mets de non graminés	406	254		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Potage: purée de légumineuses	352	195 à 196	4	6
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Nutriments c2	Hydrate de carbone I et II	68 à 69	306 à 307	3	
<input type="checkbox"/> 2.4.1 Fondements c2	Batterie de cuisine: Fond de casseroles	34	338		
<input type="checkbox"/>	Accessoires de cuisine : Les couteaux		339 à 340		
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel		395 à 396		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 11

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>	Prendre ses habits de cuisine				
<input type="checkbox"/>					
	Application 8				
Processus 2	Salade de haricots blancs Boules de pois chiches aux épinards *** Potage aux pois jaunes Galette de lentilles du Puy *** Potage Saint Germain (Pacojet) Galettes de légumes aux graines germées				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3	Salade de haricots blancs Boules de pois chiches aux épinards *** Potage aux pois jaunes Galette de lentilles du Puy *** Potage Saint Germain (Pacojet) Galettes de légumes aux graines germées				
Preparation					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4	Salade de haricots blancs Boules de pois chiches aux épinards *** Potage aux pois jaunes Galette de lentilles du Puy *** Potage Saint Germain (Pacojet) Galettes de légumes aux graines germées				
Cuisson					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5	Salade de haricots blancs Boules de pois chiches aux épinards *** Potage aux pois jaunes Galette de lentilles du Puy *** Potage Saint Germain (Pacojet) Galettes de légumes aux graines germées				
Vente					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes	Recettes		61 à 69		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 12

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Les pousses	136	112 à 113	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Les pousses	136	112 à 113	3	
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2				3	
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Salade de légumes cuits et légumineuses	466	162		8
<input type="checkbox"/>	Questionnaire application n° 8	467	267		16
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 2.4.1 Fondements c2	Les outils, ustensiles, norme GN	35 à 37	341 à 346		
<input type="checkbox"/>	La vaisselle de dressage	38	347		
<input type="checkbox"/>	Machine de cuisine et de nettoyage	39	348		
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Poids brut, net, déchets 1		397 à 399		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 13 férié

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Les fruits généralités Les fruits : baies Les fruits : à coque	161 à 176	114 à 116 117 à 119 119 à 122		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité c6					
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2					
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson	Chaleur dans la cuisine	27	354	4	18
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Entremets glacés : généralités	545	165 à 166		
<input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche	Les glaces simples turbinées	545 à 547	166 à 169		
	Le savarin	497	172	4	21
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 1.5.1 Principes diététiques c2	Importance des fruits dans l'alimentation		310		
<input type="checkbox"/> 2.4.1 Fondements c2	Induction: Fonctionnement	41	355		
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Poids brut, net, déchets 2		400 à 402		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
<p>Vendredi Saint - Férié (pas les cours)</p>					

Semaine 16

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1	<p>Prendre ses habits de cuisine</p> <p>Application 9</p>				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	<p>Mini Tatin</p> <p>Sauce aux abricots</p> <p>***</p> <p>Fraîcheur de rhubarbe pochée et fraises</p> <p>Duo de sorbets, Crème double de la Gruyère et meringue</p> <p>***</p> <p>Savarin aux cerises, glace pistache</p>				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> .2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	<p>Recettes</p>		70 à 91		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
<p>Classe du vendredi : pas d'application pratique</p> <p>Rattrapage de la théorie de la semaine 13</p>					

Semaine 17

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Les fruits : à pépins Les fruits : noyau	161 à 176	122 à 123 124 à 126		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité					
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2					
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson	Sorbets et granités Glaces diverses Glaces au pacojet	546	169 à 170 171		
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2					
		521	173 à 174	268	
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Les nutriments c2	Hydrates de carbone : digestion Pourcentages successifs 1	68 à 69	308		
<input type="checkbox"/> 2.4.1 Fondements c2					
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel				403 à 405	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation n°8					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Les fruits : agrumes Les fruits : tropicaux ou exotiques	161 à 176	127 à 129 130 \$ 137		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité					
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2					
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Les nutriments c2	Hydrates de carbone : questionnaire	68 à 69	309	3	
<input type="checkbox"/> 2.4.1 Fondements c2	Appareils de cuisson	40 à 43	349 à 353		
<input type="checkbox"/> 5.3.4 Nettoyage c3	Produits de nettoyage: pH et pictogrammes		358 à 359	6	
Calcul professionnel	Pourcentages successifs 2		406 à 408		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 19 férié

ECG		Devoirs		Notes				
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMC*	
Processus 1								
Achat								
<input type="checkbox"/>		Prendre ses habits de cuisine						
<input type="checkbox"/>								
		Application 10						
Processus 2								
Stockage des marchandises								
<input type="checkbox"/>		Tarte aux pommes *** Beignets aux pommes Crème anglaise *** Biscuit roulade au citron Eléments de décoration pour entremets						
<input type="checkbox"/>								
Processus 3								
Preparation								
<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"/>		Recettes		82 à 87				
<input type="checkbox"/>								
<input type="checkbox"/>								
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)								
<p>Judi et vendredi Ascension - Férié (pas les cours)</p>								

Semaine 20

ECG		Devoirs		Notes	
		a			
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____	Les produits fruitiers	177	137 à 140		
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Preparation					
<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"/> _____	Les sources d'énergie en cuisine	58	356 à 357		
<input type="checkbox"/> Hygiène	Produits de nettoyage: Effets et actions		360 à 361		
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Revisions n° 1 et 2		409 à 412		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation n°9					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité					
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2					
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson appareils, ustensiles, équipements c5					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Les nutriments c2					
<input type="checkbox"/> 2.4.1 Fondements c2					
<input type="checkbox"/> 5.3.4 Nettoyage c3					
Calcul professionnel					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
<p>Lundi Pentecôte - Férié (pas les cours)</p>					

Mise à jour du programme

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité					
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2					
Processus 3					
Preparation					
<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"/> 2.4.2 Energie c2					
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel					
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Procédure de qualification écrite (pas les cours)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Sucres et produits sucrants	178 à 179	141 à 147		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité	Edulcorants	179 à 180	148 à 149		
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2					
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	Miel	180	150 à 152		
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 2.4.2 Energie c2					
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel					
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Epreuve commune					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	<div style="border: 1px solid gray; padding: 20px; color: blue; font-size: 24px;"> Activité à définir </div>				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____ 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/> _____ 1.1.4 à 1.2.4					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____ 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> _____ .2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____ 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					

Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

Semaine 25

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1 Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2 Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3 Preparation					
<input type="checkbox"/> _____	Activité à définir				
<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"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					