



école
professionnelle
montreux

JOURNAL DE BORD

Connaissances professionnelles
Cuisinier-ère
CFC 3e 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
3e



école
professionnelle
montreux

Planification des semaines 2023-2024 v1

Sem. civiles	Dates	Evaluation	Allemand	Pratique	Divers
34	du 21.08 au 25.08		G1		Rentrée officielle
35	du 28.08 au 01.09			Application n°1	
36	du 04.09 au 08.09		G2		
37	du 11.09 au 15.09		G1	Marinades	Semaine goût
38	lu du 19.09 au 22.09			Application n°2	
39	du 25.09 au 29.09	Evaluation n°1	G2		
40	du 02.10 au 06.10		G1		Rattrapages eval.
41	du 09.10 au 13.10			Application n°3	Théâtre Caméléon
42 - 43	Vacances Automne				
44	du 30.10 au 03.11	Evaluation n°2	G2		
45	du 06.11 au 10.11		G1		Rattrapages eval.
46	du 13.11 au 17.11			Application n°4	
47	du 20.11 au 24.11	Evaluation n°3	G2		
48	du 27.11 au 01.12		G1 + G2		
49	du 04.12 au 08.12			Application n°5	Rattrapages eval.
50	du 11.12 au 15.12	Evaluation n°4	Evaluation		
51	du 18.12 au 22.12		Pas d'allemand		Hotel & Gastro Union
52 - 1	Vacances Noël				
2	du 08.01 au 12.01			Application n°6	
3	du 15.01 au 19.01	Evaluation n°5	G1	Fin 1er semestre	Rattrapages eval.
4	du 22.01 au 26.01		G2		
5	du 29.01 au 02.02			Application n°7	
6	du 05.02 au 09.02		G1		Rattrapages eval.
7	Vacances Hiver				
8	du 19.02 au 23.02	Evaluation n°6	G2		
9	du 26.02 au 01.03			Application n°8	Rattrapages eval.
10	du 04.03 au 08.03		G1		
11	du 11.03 au 15.03	Evaluation n°7	G2		
12	du 18.03 au 22.03	Evaluation n°8	G1		Rattrapages eval.
13	du 25.03 au 28.03 ve		G2		
14 - 15	Vacances Pâques				
16	du 15.04 au 19.04		G1		
17	du 22.04 au 26.04		G2		
18	du 29.04 au 03.05		G1		Rattrapages eval.
19	du 06.05 au 08.05 je-ve		G2		
20	du 13.05 au 17.05		Pas d'allemand		
21	lu du 21.05 au 24.05		G1 + G2		
22	du 27.05 au 31.05	Procédure de qualification écrite			Rattrapages eval.
23	du 03.06 au 07.06	Procédure de qualification allemand			
24	du 10.06 au 14.06	Cours supprimés			
25	du 17.06 au 21.06	Cours supprimés			
26	du 24.06 au 28.06	Cours supprimés			

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Groupement/provenance c2	Gibiers généralités			1 à 3		
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques de qualité c2	Gibiers à poil			4 à 9		
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2	Gibiers à poil		257 à 260			
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>	1.2.4 Préparations c2	Bases de pâtisserie: BPF		479	97		
<input type="checkbox"/>		Entremets froids		479	142		
<input type="checkbox"/>		Les mousses		525	147 à 148		
<input type="checkbox"/>		Les puddings froids		530 à 532	149 à 150		
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Sauter une viande enrobée		431	197 à 199	11	
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	3.2.1 Notions de coûts C3	Notions des coûts			302		
<input type="checkbox"/>	2.3.4 Législation sur les denrées c3	Fonctionnement et principe de la législation		44 à 45	221 à 222		
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Evolution de l'ordonnance des mets		229 à 277	261 à 268		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Révision				4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 1					
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____		Vichyssoise *** Escalope viennoise Salade de pommes de terre, concombre et tomate *** Mousse au chocolat *** Cigarettes					
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4							
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"/> _____				Recettes			1 à 7
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Révisions					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Groupement/provenance c2	Gibiers à plumes		261	10 à 14		
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques de qualité c2	Spécialités - Animaux exotiques			15		
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2	Gibiers à plumes		261	10 à 14		
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>	1.2.4 Préparations c2	Gibiers à plumes Les liaisons II		324 à 325	10 à 14 89		
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	6.4 Technique de chaleur humide	Le civet Appellation "braiser" petites pièces"		440	202 à 203		
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	3.2.1 Notions de coûts C3	Notions des coûts			302		
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Menu et carte des mets			271 à 275		
<input type="checkbox"/>		Ordonnances en lien avec l'alimentation Organisation du contrôle en entreprise		45	223 à 225 226 à 227		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place, cuissons, vente			16 à 24 36 à 39	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Groupement / provenance C2	Les champignons		157 à 160	16 à 24	8	8
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualités C2	Les champignons					
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception et stockage C2	Les champignons			16 à 24	8	8
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparations C2	Les champignons Préparer les marinades APP 2			16 à 24	8	8
Processus 4							
Cuisson		Les bases de pâtisserie:					
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Crèmes pochées		525 à 526	143 à 146		5
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Friandises et pralinés Pâtes au beurre sucrées		559 491 à 493	189 à 196 108 à 110		7
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>		Les marinades (2ème année)			10 (app)		
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	2.3.10 Plan de travail						
<input type="checkbox"/>	2.3.6 organisation de l'offre c3	Carte et menu : dénominations classiques et historique			269 à 270		
<input type="checkbox"/>	Calcul	Notions des coûts d'entreprise 2			303 à 305		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place, cuissons, vente			16 à 24 36 à 39	4	

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

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 2					
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____		Cocktail de champignons *** Civet de chevreuil aux pruneaux bardés de lard Spaetzli à la farine complète Chou rouge braisé *** Crème renversée au caramel Sablés					
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4							
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"/> _____				Recettes			8 à 14
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Révision					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
<p>Lundi du Jeûne - Férié (pas les cours)</p>							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Epices C2	Les épices	181 à 190	25 à 33	3		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Epices C2	Les épices	181 à 190	25 à 33	3		
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>		Entremets aux fruits Entremets au yaourt et séré Autres entremets froids	532 à 534 534 534 à 535	151 à 154 155 156 à 157			
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	6.4 Technique de chaleur humide	Etuver une viande rouge	441	204 à 205	10		
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>	3.1.2 Type, concept entreprise	Différents types de restauration		276 à 277			
<input type="checkbox"/>	Calcul	Notions des coûts d'entreprise 2		303 à 305			
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place		16 à 17 36	4		

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

Evaluation n°1

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Epices C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Epices C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3		
<input type="checkbox"/>		Elaboration d'un curry en classe Les mélanges d'épices	191	41 à 42	3		
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparations C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3		
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide	Entremets: Tourtes, tartes et tranches	552 à 557	180 à 188	3		21
<input type="checkbox"/>		Bases pâtisserie: Les meringages	511 à 512	132 à 133			21
		Bases pâtisserie: Masses à cornets et à gratiner	514	134			
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	2.3.10 Plan de travail						
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre	Types de menus: généralités	284	278 à 279	5		
<input type="checkbox"/>	2.3.7 Planification de la production	Notions des coûts d'entreprise 3		306 à 307			
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place			4		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
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"/> _____		Galantine de faisan et foie gras Saladine *** Curry d'agneau aux pois chiches et poivrons rouges Riz parfumé à la vapeur Salade de haricots verts *** Tarte à la poire Williams avec liaison Macaron à la noix de coco					
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4							
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide <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"/> 2.3.6 Organisation de l'offre <input type="checkbox"/> 2.3.7 Planification de la production				Recettes			15 à 22
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Mise en place					

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

**Intervention "harcèlement et intimidation" avec le théâtre Caméléon
(2 périodes le matin)**

Classes du matin : pas d'application pratique, programme complété par des révisions

Classes de l'après-midi : application pratique normale

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Les fleurs	181 à 190	39 à 40			
<input type="checkbox"/>		Les condiments: généralités	191	43			
<input type="checkbox"/>		Le sel	191 à 192	44 à 47			
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le sel	191 à 192	44 à 47			
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le sel	191 à 192	44 à 47			
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide	Les sauces tomates	340 à 341	90 à 91			
<input type="checkbox"/>		Les coulis de légumes	341	92 à 93			
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4						
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	3.2.1 Notions de coûts C3						
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre	Les types de buffets	284	280 à 801			
<input type="checkbox"/>	2.3.7 Planification de la production	Notions des coûts d'entreprise 3		306 à 307			
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Cuisson		18 à 20 37 à 38		4	

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	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le vinaigre	192 à 193	48 à 50	3		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Le vinaigre		48 à 50	3		
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>		Généralités des pâtes	487	101	3		
		La pâte à strudel	502	118			
		La pâte à frire	503	119			
		La pâte à crêpes	503	120			
		La pâte à Blinis	504	121			
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide	Pocher de la volaille	229	206 à 207	3		11
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	Calcul	Calcul d'un prix de revient n°1		308			
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre	Type de menus diététiques	284	282			
<input type="checkbox"/>	2.3.7 Planification de la production	Planification et processus (Production)		228 à 230			
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Cuisson		18 à 20 37 à 38	4		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 4					
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____		Filets de perches à l'Orly Coulis de tomates *** Pot au feu de coquelet asiatique Nouilles chinoises Légumes du bouillon *** Crêpes suzette Milanais					
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4							
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"/> _____				Recettes			23 à 29
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Cuisson					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à 194	51 à 52		3	
<input type="checkbox"/>	1.4.1 Vue d'ensemble/emploi C2	Elaboration de moutarde en cours Le convenience food	269	56 à 58			
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à 194	51 à 52		3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à 194	51 à 52		3	
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c	Sauter une viande blanche avec sauce	431	200 à 201		3	77 11
<input type="checkbox"/>		Les entremets chauds	536 à 544	158 à 172			
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	Calcul	Calcul d'un prix de revient n°1		308			
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Vente		22 à 24 39		4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°3							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Condiments: Sauces, poudre et autres		194	53 à 55	3	
<input type="checkbox"/>	1.4.1 Vue d'ensemble/emploi C2						
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Condiments: Sauces, poudre et autres		194	53 à 55	3	
<input type="checkbox"/>		Dégustation de saucisses de Vienne et moutarde					
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Condiments: Sauces, poudre et autres		194	53 à 55	3	
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	6.4 Technique de chaleur humide	Les bases de pâtisserie: crèmes		515	135 à 141		19
<input type="checkbox"/>							20
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	Calcul	Pas de calcul					
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Repas et menus		281 à 282	283 à 286	5	
<input type="checkbox"/>	2.4.4 Planification d'emploi c2						
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Vente			22 à 24 39	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine Application 5				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Consommé de poisson et ses 3 garnitures *** Emincé de veau zurichoise Rösti bernois Flan de carottes *** Charlotte russe Bretzel à la vanille				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
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		30 à 38		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère	Vente				
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments	Les stimulants: Le café		262	59 à 62	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>		Les stimulants: Le café		262	59 à 62	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>		Les stimulants: Le café		262	59 à 62	3	
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	6.4 Technique de chaleur humide	Entremets glacés: Généralités		545	173 à 174	3	5
		Glaces légères non turbinées		548 à 549	174 à 176		8
<input type="checkbox"/>		Sauce à l'huile: Mayonnaise		343	94 à 96		9
							21
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	5.2.1 Concept Haccp C2	HACCP: Autocontrôle		28	231 à 233	6	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>	Calcul	Calcul d'un prix de revient 2 (2 groupes)			309		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation				4	

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

Evaluation n°4
Evaluation d'allemand

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation C2		Base de pâtisserie: La pâte à choux	501 à 502	116 à 117		
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> _____						
Sujets connexes <input type="checkbox"/> 2.1.3 Intersection C3 <input type="checkbox"/> 2.1.4 Flux d'information c3 <input type="checkbox"/> Calcul		Organisation de l'entreprise Organisation de la cuisine Communication: Flux d'information Révisions 1 (2 groupes)	22 à 25	253 à 256 257 à 259 260 310 à 311		
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Evaluation			4	

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

Intervention d'hotel & Gastro Union

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 6					
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____		Salade russe *** Cuisse de lapin rôtie au Dézaley Polenta Chou-pomme braisé (farci) *** Parfait glacé à la cannelle Financiers aux amandes					
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4							
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"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____				Recettes			39 à 46
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Evaluation					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>		Les stimulants: Le thé		262 à 264	63 à 70	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>		Les stimulants: Le thé		262 à 264	63 à 70	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>		Les stimulants: Le thé		262 à 264	63 à 70	3	
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Bases de pâtisserie La pâte feuilletée Types de feuilletage		487 à 491	102 à 107	18	
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	2.3.9 Distribution des aliments						
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Planification des menus		279 à 280	287 à 291	5	
<input type="checkbox"/>	Calcul	Révisions 2			312 à 313		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation				4	

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

Evaluation n°5 (compte pour le 2ème semestre)

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>		Produits stimulants: Cacao, chocolats		264 à 265	71 à 82	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>		Produits stimulants: Cacao, chocolats		264 à 265	71 à 82	3	
<input type="checkbox"/>		Dégustation de chocolats et cacao					
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>		BPF: Utilisation du chocolat		484 à 485	98 à 100		
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	2.3.9 Distribution des aliments	Les micro-organismes: Généralités		47 à 50	234 à 236	6	
<input type="checkbox"/>	Calcul	Révisions 2			312 à 313		
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens				4	

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

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 7					
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____		Dôme de saumon fumé au Philadelphia *** Carbonnade de bœuf aux poivrons Gnocchi piémontaise Courgette sautée au pesto de roquette Fenouil en croûte de sésame *** Flamri à l'orange Petis fours dressés					
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4							
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"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____				Recettes		47 à 54	
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Panier des examens					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1						
Achat						
<input type="checkbox"/>	1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	83 à 88	3	18
<input type="checkbox"/>						
Processus 2						
Stockage des marchandises						
<input type="checkbox"/>	1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	83 à 88	3	19
<input type="checkbox"/>						
Processus 3						
Préparations						
<input type="checkbox"/>	1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	83 à 88	3	20
Processus 4						
Cuisson						
<input type="checkbox"/>						21
<input type="checkbox"/>						
Processus 5						
Vente						
<input type="checkbox"/>						22
Sujets connexes						
<input type="checkbox"/>	2.3.9 Distribution des aliments	Les micro-organismes 2	47 à 50	237 à 245	6	
<input type="checkbox"/>	2.3.9 Distribution des aliments	Vente et service	299	292 à 293		
<input type="checkbox"/>	Calcul	Révisions 3		314 à 315		
Langue étrangère						
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens			4	

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

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1						
Achat						
<input type="checkbox"/>	1.5.6 Autres substances C3	Les additifs alimentaires	195	208 à 212		
<input type="checkbox"/>						
Processus 2						
Stockage des marchandises						
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
Processus 3						
Préparations						
<input type="checkbox"/>	1.4.1 Vue d'ensemble / emploi C2	Entremets glacés: Spécialités	549 à 551	177 à 179	3	21
<input type="checkbox"/>						
Processus 4						
Cuisson						
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
Processus 5						
Vente						
<input type="checkbox"/>						
Sujets connexes						
<input type="checkbox"/>	2.3.9 Distribution des aliments	Différents types de service Modes de vente	290 291	294 à 295 298	5	
<input type="checkbox"/>	4.4.1 Réglements C2					
<input type="checkbox"/>	Calcul	Révisions 3		314 à 315	7	
Langue étrangère						
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens			4	

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

Evaluation n°6

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Prendre ses habits de cuisine Application 8					
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		Salade d'asperges crues et cuites, yaourt de brebis *** Osso buco cremolata Pommes lyonnaise Ratatouille *** Tiramisu Madeleines au thé vert matcha					
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> _____							
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> _____							
Sujets connexes <input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____				Recettes			55 à 61
Langue étrangère <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	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation C2		Bases de pâtisserie: Appareils à biscuit Bases de pâtisserie: Appareils au beurre		505 à 511 508 à 511	122 à 127 128 à 131	3	18
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Sujets connexes <input type="checkbox"/> 4.4.1 Réglemets C2							
Sujets connexes <input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> 1.5.6 Autres substances C3 <input type="checkbox"/> Calcul		Déroulement du service Dressage, présentation des mets Travail devant l'hôte Les substances nocives Révisions 4 et 5		290 291 291 98 à 101	296 à 297 299 à 300 301 214 à 220 316 à 318	5 5	
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Evaluation				4	

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

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation C2		Bases de pâtisserie: Pâtes levées sucrées Bases de pâtisserie: Pâtes levées tourées Bases de pâtisserie: Pâte à pain et pizza	494 à 498 499 500	111 à 113 114 115			18
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> _____							
Sujets connexes <input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> 3.3.2 Perfectionnements C2 <input type="checkbox"/> Calcul		Les allergies et intolérances alimentaires Possibilités de perfectionnements du cuisinier Révisions 4 et 5	18 à 19	212 à 213 249 à 252 316 à 318		6	
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2		Evaluation				4	

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

Evaluation n°7

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____							
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4							
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"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2							

Révisions, préparation aux procédures de qualification
 Mise à jour du programme

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	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____						
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4						
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> _____						
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4						
Sujets connexes <input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Langue étrangère <input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant) <p style="text-align: center;">Vendredi Saint - Férié (pas les cours)</p>						

Révisions, préparation aux procédures de qualification
Mise à jour du programme

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> _____						
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> _____						
Sujets connexes <input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Langue étrangère <input type="checkbox"/> _____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						

Révisions, préparation aux procédures de qualification
Mise à jour du programme

ECG		Devoirs		Notes	
		Pauli	SC	Guide	LMP*
Plan de formation		Travail effectué en classe			
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2				

Révisions, préparation aux procédures de qualification
Mise à jour du programme

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

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> _____						
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> _____						
Sujets connexes <input type="checkbox"/> Calcul <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Langue étrangère <input type="checkbox"/> _____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						

Révisions, préparation aux procédures de qualification
 Mise à jour du programme

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> _____						
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> _____						
Sujets connexes <input type="checkbox"/> Calcul professionnel <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Langue étrangère <input type="checkbox"/> _____						

Révisions, préparation aux procédures de qualification
Mise à jour du programme

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

Jeudi et vendredi Ascension - Férié (pas les cours)

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> _____						
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> _____						
Sujets connexes <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Langue étrangère <input type="checkbox"/> _____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						

Révisions, préparation aux procédures de qualification
 Mise à jour du programme

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> _____						
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> _____						
Sujets connexes <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Langue étrangère <input type="checkbox"/> _____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						
<p>Lundi Pentecôte - Férié (pas les cours)</p>						

Révisions, préparation aux procédures de qualification
Mise à jour du programme

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> _____						
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> _____						
Sujets connexes <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Langue étrangère <input type="checkbox"/> _____						

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

Lundi et mardi - Procédure de qualification écrite

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 2 Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 3 Préparations <input type="checkbox"/> _____						
Processus 4 Cuisson <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Processus 5 Vente <input type="checkbox"/> _____						
Sujets connexes <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____						
Langue étrangère <input type="checkbox"/> _____						

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

Procédure de qualification allemand