

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	école professionnelle montreux		tion des se 023-2024 v			
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 No	ël			
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 Hive	er			
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 Pâqu				
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 <mark>je-ve</mark>		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 s	emestre	Rattrapages éval.		
25	du 17.06 au 21.06		Semaine spéciale			

Cours supprimés

26

du 24.06 au 28.06

ECG		Devoirs		Notes	
Dian de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMC*
Plan de formation Processus 1	Travail effectue eff class	e Fauii	30	Guide	LMC*
Achat	Accueil et présentation du maître				
	et des élèves				
ш	Visite de l'école Légumes : généralités	137 à 138	11 à 14		
Processus 2 Stockage des marchandi	ses				
	Achat du matériel				
	Explications				
	(support, livres, applications etc.)				
Processus 3					
Preparation					
_					
🖵					
1.6.4 Technique de chaleur humic	e / c2 Technique de chaleur humide : blanchir	452	175	4	5
Processus 4 Cuisson					
Processus 5					
Vente					
Sujets connexes					
2.1.2 Organisation des étapes de tra	vail /c2 Expliquer les processus pour le métier		311	5	1
	de cuisinier				
Calcul professionnel	Test d'entrée de calcul				
5.1.2 Mesures / c2	Tenue du cuisinier	50	312		
	Consignes pour les applications pratique				
Remarques (apprenti/e), ma	ître d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseigna	nt)	

ECG		Devo	irs	Not	tes
Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1	Į.				
	<u>Legumes:</u>	400 \ 454	45 \ 40		
1.1.1 Classement / provenance / c2	Tubercules et racines Fleurs et inflorescence	139 à 154	15 à 18 19 à 20		
2.3.2 Aquisition / c2	Achat, contrôle et stockage	107	1 à 2	4	
Processus 2 Stockage des marchandises					
Processus 3					
Préparation					
2.2.2 Mise en place / c2	Mise en place Découpes de légumes:	320 à 322	153	4	
1.1.4 Préparation / c2	Julienne, brunoise, etc.		154 à 155	2	
Processus 4					
Cuisson					
1.6.4 Technique de chaleur humide / c	2 Technique de chaleur humide: bouillir	453	176	3	4
	Les fonds:	330	182		_
Ш	Fonds avec ingrédients blanchis : bouillo	n 331	183 à 184		4
Processus 5					
Vente					
1.7.1 Importance et impact / c2	Présentation attrayante :				
Suiota connovas	Dressage d'une assiette		255	3	
Sujets connexes	1	Pauli 63			
1.5.1 Principes diétététiques / c2	Bases d'une alimentation saine	REM 8 à 13	269	2	
5.1.2 Mesures / c2	Hygiène personnelle	50	313	5	
Calcul professionnel	Arrondis n°1 (Règles d'arrondissement)		362 à 364		
Remarques (apprenti/e), maître	e d'apprentissage, représent	tant légal, e		nt)	

ECG		Devo	irs	Notes	
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMC*
Achat 1.1.1 Classement / provenance / c	Légumes : choux Légumes : feuilles (salade)	139 à 154	21 à 23 24 à 27		
2.3.2 Aquisition / c2					
Processus 2 Stockage des marchandises		00.100			
1.1.3 Réception et stockage / c2	Locaux de stockage	26 à 28	3 à 4		
Processus 3 Preparation					
1.1.4 Préparation / c2	Les aromates	323	156 à 157	3	
Processus 4 Cuisson					
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	453 333	177 185 à 186 260	4	5
Processus 5 Vente					
1.7.1 Présentation et impact / c2	Présentation attrayante : Les couleurs		256	4	
Sujets connexes 1.5.1 Principe diétététique / c2	Alimentation saine : recommandations	63	270 à 272	3	
5.1.2 Mesures / c2	et exigences Hygiène de production	51	314 à 315	6	
Calcul professionnel	Arrondis 2		365		
Remarques (apprenti/e), maître		ant légal. e		nt)	
		<i>J</i> ,		•	

	ECG			Devo	irs	Not	tes
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	е	Pauli	Classeur	Guide	LMC*
	Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 1					
	Processus 2						
Sto	2.3.3 à 2.3.5 Processus 3	Matignon coloré Matignon blanc Bouquet garni pour bouillon					
	Preparation	Bouquet aromatique					
	1.1.4 à 1.2.4	Sachet d'épices Mirepoix pour fond b Bouillon d'os					
	Processus 4	Julienne de légumes	•				
	1.6.1 à 1.6.6	Brunoise de légumes					
	.2.4.3	Légumes bulbes hac		8			
	Processus 5	Chiffonnade de laitue	9				
	Vente	Fond de légumes					
	1.7.1 à 1.7.4						
	Sujets connexes						
		Recettes			1 à 10		
Rema	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	tant	légal. e	nseignar	nt)	
	Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant) Classe du lundi : pas d'application pratique Rattrapage de la théorie de la semaine 38						

Semaine 38 férié

	ECG			Devo	irs	Notes	
	Plan de formation	Travail effectué en class	е	Pauli	Classeur	Guide	LMC*
	Processus 1						
	Achat 1.1.1 Classement / provenance / c2 1.1.1 Classement / provenance / c2	Légumes : à tige Légumes : type épinard Méthodes de culture courantes		139 à 154 137	28 à 29 30 10		
	Processus 2						
St	2.3.3 Températures / c2	Activité et fiches de contrôle		26 à 28	5à7	5	
	Processus 3						
	Preparation 1.6.1 Préparation / c5	Cuisson des légumes			178	3	
Ш							
	Processus 4 Cuisson 1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Les potages: généralités Crème de légumes Potage aux légumes taillés		347 350 351	187 188 à 189 190 à 191	4	5 6
	Processus 5 Vente 1.7.1 Présentation et impact / c2	Présentation (Texture et points d'attractic	on)		257	4	
	Sujets connexes 1.5.1 Principes diétététiques / c2 Calcul professionnel	Hygiène de vie (Questionnaire de synthè	se)	Pauli 63	273 à 275	3	
		Transformation d'unités 1			366 à 367		
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	tant	légal, e	nseignar	nt)	
	Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant) Lundi du Jeûne - Férié (pas les cours)						

	ECG			Devo	irs	Notes	
	Dian de formation	Travail effectué en class	_	Pauli	SC	Guide	LMC*
	Plan de formation Processus 1	Travaii effectue eff class	.	Fauii	30	Guide	LIVIC
	Achat						
		Légumes à tiges alimentaires			31		
П	1.1.1 Classement / provenance / c2	Légumineuses potagères		139 à 154	32 à 33		
Ш	2.3.2 Aquisition / c2						
St	Processus 2 ockage des marchandises						
	2.3.1 Gestion des marchandises / c2	Contrôle de qualité: les 5 sens			8	5	
	Processus 3						
	Preparation						
П	1.6.1 Préparation / c5	Cuisson des légumes verts			179	3	
Ш							
	Processus 4						
	Cuisson						
П	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Potages nationaux		354	192	4	6
		Questionnaire de l'application pratique 2			261		
_		account and ac rapping and a control pranque a			20.		
	Processus 5 Vente						
П	1.7.3 Eléments de présentation / c5	Présentation: Allure nette, garnitures			258	4	
_							
	Sujets connexes						
	1.5.2 Nutriments / c2	Vitamines (Généralités)		63	276 à 279	3	
	2.2.3 Dossier de formation / c2						
	Calcul professionnel				000 \ 000		
Rem	arques (apprenti/e), maître	Transformation d'unités 2	tant	lénal o	368 à 369 nseignar	nt)	
	a. quoo (approntio), mattic	a appronticeage, represent	-wi1	. 10gai, C	oo.g.iai	,	
		.					
		Evaluation n°1					

ECG **Devoirs** Notes Plan de formation Travail effectué en classe Pauli Classeur Guide LMC* Processus 1 Achat Prendre ses habits de cuisine Application 2 Processus 2 Stockage des marchandises 2.3.3 à 2.3.5 Potage Crécy (Crème de légumes) Brunoise de carottes Processus 3 Preparation Potage cultivateur 1.1.4 à 1.2.4 (Potage aux légumes taillés) Croûtons **Processus 4** Cuisson Potages des Grisons Rissoles poireau et viande 1.6.1 à 1.6.6 séchée .2.4.3 (Potage national) Processus 5 Vente 1.7.1 à 1.7.4 Sujets connexes Recettes 11 à 18 Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)

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

	ECG			Devo	irs	Not	es
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	е	Pauli	SC	Guide	LMC*
	Achat 1.3.1 Classement / provenance / c2 1.3.2 Caractéristiques qualitatives / c2	Les œufs		117 à 118	40 à 45	3	
St	Processus 2 ockage des marchandises 1.3.3 Réception marchandise stockage /	Les œufs		117 à 118	40 à 45		
	Processus 3 Preparation 1.6.1 Préparation / c5	Cuisson des œufs			181	3	
	Processus 4 Cuisson 1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Blanchir Braiser Etuver Glacer Vapeur Questionnaire application pratique n° 3		375 379 378 378 377	203 à 204 205 à 206 207 208 à 209 210 à 211 262	4	8 9
	Processus 5 Vente 1.7.2 Auxiliaire de vente / c2						
	Sujets connexes						
	1.5.2 Nutriments / c2	Sels minéraux (généralités)		77 à 78	284 à 286	3	
	4.1.3 Prévention / c2	Prventions des accidents 2		54 à 57	318 à 319	6	
	Calcul professionnel	Coût des marchandises 1			272		
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant	légal, e	nseignar	nt)	
		Personnes ressourd	ces				

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pauli	Classeur	Guide	LMC*	
Achat Processus 2	Prendre ses habits de cuisine Application 3					
Processus 3 Preparation 1.1.4 à 1.2.4 Processus 4 Cuisson	Céleri frit Laitue braisée aux Tomate au f *** Chou fleur vape parmesar Carottes glac	légumes our eur au				
1.6.1 à 1.6.6 .2.4.3 Processus 5 Vente 1.7.1 à 1.7.4 Sujets connexes	Tranche d'aubergi Endives étuv					
Remarques (apprenti/e), maître	Recettes	tant légal, er	19 à 26	.+1		
Terrai gass (appronuis), maitre	a appromissage, represent	anti logal, el	.sorginal	,		

	ECG			Devo	irs	Notes	
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	е	Pauli	SC	Guide	LMC*
	Achat						
	Acriat						
П	1.3.1 Classement / provenance / c2	Le lait		108 à 109	46 à 51	3	
	1000						
Ш	1.3.2 Caractéristiques qualitatives / c2						
St	Processus 2 ockage des marchandises						
	c2	Le lait		108 à 109	46 à 51	3	
ш		20 13.1		.00 @ .00	.000.	Ü	
	Processus 3						
	Preparation						
	•						
П							
ш							
	Processus 4						
	Cuisson	Mets aux œufs		365 à 368	212 à 219		
П	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2						
		Bouillir					
Ц	1.6.5 Technique de chaleur sèche / c2	Sauter					
	Sujets connexes						
	,						
$\overline{}$	2.1.1 Organisation structurelle / c2	Organisation d'un établissement			326 à 328	5	
Ш	2.1.1 Organisation structurelle / cz	Fonctions, tâches et titulaires de poste			320 a 320	3	
	Sujets connexes						
	1.5.2 Nutriments / c2	Sels minéraux		77 à 78	287 à 288	3	
Ч	1.5.2 Nutrinionts / 62	Questionnaire de synthèse		11 a 10	287 a 288 289	3	
	4.1.3 Prévention / c2	Prévention des accidents 3		54 à 57	320 à 323	6	
	Calcul professionnel	Calcul des coûts 2			373		
Ч							
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	tant	légal, e	nseignar	nt)	
		Evaluation n°2					
		∟vaiuati∪ii II Z					

	ECG			Devo	irs	Notes	
	Plan de formation	Travail effectué en class	e l	Pauli	SC	Guide	LMC*
	Plan de formation Processus 1 Achat	Travali onostas sir siass					
		Produits laitiers					
	1.3.1 Classement / provenance / c2	A base de lait acidulé Crème		110 111	52 à 53 54 à 56		
	1.3.2 Caractéristiques qualitatives / c2	Beurre		11 à 112	57 à 60	3	
C.	Processus 2						
	ockage des marchandises	Fabrication de yogourts					
		Fabrication de beurre					
	Processus 3						
	Preparation						
	1.1.4 Préparation / c4	Les salades		464 à 467	158 à 162	3	
	Processus 4						
	Cuisson						
		Sauce à salade		344 à 345	163 à 164		7
		Questionnaire application n° 4			263		
	Processus 5						
	Vente						
	1.7.3 Elèments de présentation / c5						
	Sujets connexes						
	1.5.2 Nutriments / c2	Eau		76 à 77	290 à 292	3	
	3.3.1 Déontologie / c2	Déontologie du cuisinier		18	329 à 330	6	
	Calcul professionnel	Coût des marchandises 3			374 à 375		
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant	légal, e	nseignar	nt)	
		Evaluation n°3					

	ECG				Devoirs		Notes	
	Plan de fo Proces	rmation	Travail effectué en class	e	Pauli	Classeur	Guide	LMC*
	Acha		Prendre ses habits de cuisine Application 4					
	Proces	sus 2						
	Proces Prepara	marchandises .3 à 2.3.5	Omelette au fron Salade de carottes *** Oeuf poché flore Salade de chou b	tes e				
	Proces Ve	.1 à 1.6.6 .2.4.3						
	Sujets co	nnovos						
000			Recettes			27 à 34		
Rema	arques (app	renti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant	légal, e	nseignar	nt)	_

	ECG Devoirs		Notes					
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	е	Pauli	SC	Guide	LMC*	
	Achat							
П	1.3.1 Classement / provenance c2	Fromages - Généralités	1	13 à 114	61 à 67			
		, and the second				3		
Ш								
St	Processus 2 ockage des marchandises							
П	c2							
Ш								
	Processus 3 Preparation							
	-	Fabrication discrete						
Ц	1.6.1 Préparation c5	Fabrication d'un fromage						
	Processus 4							
	Cuisson							
	1.6.5 Technique de chaleur sèche / c2	Mets au fromage:	3	69 à 372	220 à 225	4	15	
	Processus 5		+					
	Vente							
	Sujets connexes							
П	1.5.2 Nutriments c2	Eau		76 à 77	293 à 295	3		
	4.1.4 Premiers secours c2	Questionnaire de synthèse eau ABC des premiers secours		55	296 324 à 325			
		·						
Ш	Calcul professionnel	Règle de trois n°1			376 à 378			
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	tant le	egal, e	nseignar	nt)		
		Evaluation n°4						

ECG		Devoirs			Notes		
Plan d	e formation cessus 1	Travail effectué en class	se	Pauli	SC	Guide	LMC*
	cessus 1 chat	1					
1.1.1 Classe	ement / provenance c2	Classification des fromages	1	113 à 116	68 à 74		
	cessus 2 des marchandises						
		(Révisions)					
	cessus 3 aration						
		Dégustation d'un choix de fromages					
1.1.4 Prépar	ation c2						
	cessus 4 Cuisson						
1.6.5 Techni	que de chaleur sèche c2						
Pro	cessus 5 Vente						
1.7.3 Eléme	ents de présentation c5						
Sujets	connexes						
1.5.3 Besoin	en énergie c2	Calcul du BMI, Kj et Kcal		67 à 68	301 à 302	3	
Calcul profes	ssionnel	Règle de trois 2			379 à 382		
Remarques (a	apprenti/e), maître	d'apprentissage, représenta	ant lé	gal, er	seignan	t)	

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMC*
Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 5				
Processus 2 Stockage des marchan	dises				
2.3.3 à 2.3.5	Malakoff				
	Salade de tomate au	basilic			
	(Sauce à salade sir	nple)			
Processus 3 Preparation	***	,			
_	Soufflé au froma	ae			
1.1.4 à 1.2.4	Salade Emma	-			
	(Sauces à salade si				
Processus 4 Cuisson 1.6.1 à 1.6.6 2.4.3	Quiche fribourged Salade andalous (Sauce à salade sir	oise se			
Processus 5 Vente					
1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
	Recettes		35 à 42		
Remarques (apprenti/e),	maître d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseigna	nt)	

	ECG				Devo	irs	Notes	
	Plan de for	mation	Travail effectué en class	<u> </u>	Pauli	SC	Guide	LMC*
	Plan de for Process	us 1	Travail effectue eff class		ı aun	30	Guide	LIVIC
	Achat							
П	1.4.3 Classement / p	provenance c2	Le pain	1	30 à 131	80 à 83	3	
			Produits de développement	1	31 à 132	84 à 86		
Ш								
	Process							
S	lockage des m	narchandises					3	
	1.1.3 Réception des mar	chandises et stockage c2	Elaboration et dégustation d'un pain					
			Préparation de cakes et dégustation					
Ш								
	Process Preparation							
	riepaiati	J11						
П								
<u> </u>								
	Process Cuiss							
Ш			Questionnaire application n° 5			264		
			adoction taile application in o			201		
	Process	ue 5						
	Vent	ie						
_								
Ш								
	Sujets con	inexes						
	1.5.2 Nutriments	c2	Substances bioactives		82	297 à 299	3	
	4.4.2 Mesures de pr	rotection c2						
	Calcul professionne	I	Pourcentage 1			383 à 386		
Rem	arques (appre	enti/e), maître d	d'apprentissage, représenta	nt lé	gal, en	seignant	:)	
	Evaluation n°5 (compte pour le 2ème semestre)							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en class	Se Pauli	SC	Guide	LMC*
Processus 1 Achat 1.1.1 Classement / provenance	c2 Pommes de terre	155 à 156	75 à 79		
Processus 2 Stockage des marchandis	ses				
1.1.2 Caractéristiques de qualité	c6 Pommes de terre		75 à 79	3	
C2	Pommes de terre		75 à 79	3	
Processus 3 Preparation					
1.1.4 Préparation	c2 Pommes de terre: découpes	385 à 386	226 à 227	3	0
1.6.3 Technique de préparation	c2 Blanchir à l'eau chaude Blanchir à l'huile	387 392	228 229	3	9
Processus 4 Cuisson 1.6.4 Technique de chaleur humide	Vapeur Bouillir e c2 Frire	377 - 387 387 392	230 231 à 232 233 à 234	4	
Ecologie citoyenne	Sauter Au four	391 389	235 à 236 237 à 238	5 7	
Sujets connexes	Questionnaire application 6		265		
Sujets connexes					
1.5.2 Nutriments 2.3.5 Elimination des déchets	 c2 Substances végétales secondaires Questionnaire de synthèse c2 Ecologie: Elimination des déchets 		300 331 à 332	6	
Calcul professionnel	Pourcentage n° 2		387 à 388	-	
	ître d'apprentissage, représen	tant légal e		nt)	
	J ,	y , -	Ŭ	•	

E	CG		Devoirs		Notes	
F	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pauli	Classeur	Guide	LMC*
	Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 6				
Stock	Processus 2					
	2.3.3 à 2.3.5					
		Pommes purée				
_	Processus 3 Preparation	Pommes gaufrettes Pommes Pont-Neuf				
	1.1.4 à 1.2.4	***				
		Pommes duchesse Pommes paillasson				
	Processus 4 Cuisson 1.6.1 à 1.6.6 .2.4.3 Processus 5 Vente	Pommes croquettes Pommes Anna				
	1.7.1 à 1.7.4					
		Recettes		43 à 50		
Remarq	ues (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal, e	nseignar	nt)	

	ECG		Devoirs		Notes			
_	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	е	Pauli	SC	Guide	LMC*	
	Achat	4						
	1.1.1 Classement / provenance c2	Céréales		122 à 123	87 à 91			
	Processus 2							
St	ockage des marchandises	1						
	1.1.2 Caractéristiques de qualité cé	Céréales			87 à 91	4		
	1.1.3 Réception des marchandises et stockage o	Céréales			87 à 91	4		
	Processus 3							
	Preparation							
	1.1.4 Préparation c2	Céréales Elaboration d'un birchermuesli			87 à 91	4		
	Processus 4							
	Cuisson 1.6.4 Technique de chaleur humide c2 1.6.5 Technique de chaleur sèche c2			397	239	5	14	
ш	1.0.3 recrimque de chaleur seche - Cz							
	Processus 5 Vente							
	Cuiota conneces							
П	Sujets connexes 1.5.2 Nutriments c2							
_		1						
В	Calcul professionnel	Besoin, bilan, métabolisme Poids brut / déchet / poids net 1			302 à 304 389 à 391			
Ш	5.2.4 Manque d'hygiène c2							
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	tant	légal, e	nseignar	nt)		
	Evaluation n°6							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*
Achat					
1.1.1 Classement / provenance c2	Produits céréaliers	126 à 127	92 à 95		
1.4.3 Pâtes c2	Amidons	128	96 à 97	3	
Processus 2 Stockage des marchandises					
1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2	Pâtes alimentaires	129	102 à 105		
Processus 3 Preparation					
1.1.4 Préparation c2	Mets de céréales	397 à 401	239 à 241		
Processus 4 Cuisson					
1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Potage aux céréales Mest de pâtes alimentaires	353 397 à 399	193 à 194 242 à 246	4	6 14
Processus 5 Vente					
Sujets connexes					
2.4.1 Fondements c2	Equipements de cuisine: Matériaux	31 à32	333 à 335		
Calcul professionnel	Poids net / dèchets / poids brut		393 à 394		
Remarques (apprenti/e), maître o	d'apprentissage, représentan	t légal, en	seignant)	

ECG		Devo	irs	Notes				
Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMC*			
Processus 1 Achat	1							
1.1.1 Classement / provenance c	2 Le riz	124 à 125	98 à 101					
Processus 2 Stockage des marchandises								
1.1.2 Caractéristiques de qualité cl	S Le riz		98 à 101	3				
1.1.3 Réception des marchandises et stockage	≟ Le riz		98 à 101	3				
Processus 3								
	Questionnaire application n°7		266					
Processus 4 Cuisson								
1.6.4 Technique de chaleur humide ca	Mets de riz	402 à 404	247 à 251	4	14			
1.6.5 Technique de chaleur sèche	2							
Processus 5								
Vente								
Sujets connexes	4							
1.5.3 Besoins en énergie c.	2 Questionnaire de synthèse (Besoin énergie)	67 à 68	305	3				
2.4.1 Fondements c	2 Batterie de cuisine	33	336 à 337					
Calcul professionnel	Poids brut / déchets / poids net 2		392					
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal, e	nseignai	nt)				
Fralination w 07								
Evaluation n°7								

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMC*
Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 7				
Processus 2 Stockage des marchandises 2.3.3 à 2.3.5 Processus 3	Potage à l'orgo Risotto au merl				
Preparation 1.1.4 à 1.2.4 Processus 4	Ravioli aux champi Galette aux sept cé	_			
Cuisson 1.6.1 à 1.6.6 2.4.3 Processus 5 Vente	Gnocchi romair Tomates concass Pilaf de boulgour aux	sées			
1.7.1 à 1.7.4	J				
Sujets connexes	Recettes		51 à 60		
Remarques (apprenti/e), maître	u арргениззауе, гергезепт	ан юуаг, е	:iiselylidf	it)	

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMC*
Plan de formation Processus 1 Achat					
			400 \ 444		
1.1.1 Classement / provenance c2	Légumineuses et produits dérivés	133 à 135	106 à 111		
Processus 2 Stockage des marchandises					
1.1.2 Caractéristiques de qualité c6					
1.1.3 Réception des marchandises et stockage c					
Processus 3 Preparation					
rreparation	D. 1. 771	405	050 / 050		
	Mets de céréales complètes	405	252 à 253		
	Mets de non graminés	406	254		
Processus 4 Cuisson					
		050	105 \ 100	_	
1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Potage: puree de legumineuses	352	195 à 196	4	6
Processus 5 Vente					
vente					
Sujets connexes					
1.5.2 Nutriments c2	Hydrate de carbone I et II	68 à 69	306 à 307	3	
2.4.1 Fondements c2	Batterie de cuisine: Fond de casseroles	34	338		
Calcul professionnel	Accessoires de cuisine : Les couteaux Déchets		339 à 340 395 à 396		
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignar	nt)	
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		<u> </u>	<u>-</u>	-	

ECG		Devo	irs	Notes			
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMC*		
Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 8						
Processus 2 Stockage des marchandis							
2.3.3 à 2.3.5	Salade de harico						
Processus 3 Preparation		Boules de pois chiches aux épinards ***					
1.1.4 à 1.2.4		Potage aux pois jaunes Galette de lentilles du Puy					
Processus 4 Cuisson 1.6.1 à 1.6.6	*** Potage Saint G	ermain					
.2.4.3 Processus 5	Galettes de légumes germées	aux grair	nes				
Vente							
Sujets connexes	Recettes		61 à 69				
Pomarques (apprentite) mai	 tre d'apprentissage, représenta	nt lógal -	neoiana	 	<u> </u>		
nemarques (apprenire), ma	и е ч арргениззауе, гергезенка	int legal, e	inocigiidi	int)			

	ECG			Dev	oirs	Not	es
	Diameter		Tanadi affanta fan alam	a l Bui		0.:1-	
	Plan de fo Proces	rmation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMC*
	Acha 1.1.1 Classement	t	Les pousses	136	112 à 113	3	
Sto	1.1.2 Caractéristic	marchandises	Les pousses	136	112 à 113	3	
	Proces Prepara	tion					
		SON de chaleur humide c2	Salade de légumes cuits et légumineuse Questionnaire application n° 8	s 466 467	162 267		8 16
_	Proces Ver	nte					
	Sujets co 2.4.1 Fondements Calcul profession	s c2	Les outils, ustensiles, norme GN La vaisselle de dressage Machine de cuisine et de nettoyage Poids brut, net, déchets 1	35 à 37 38 39	347 348 397 à 399		
Rem	arques (app	renti/e), maître	d'apprentissage, représent	tant légal,	enseignai	nt)	

Semaine 13 férié

	ECG			Devo	irs	Not	es
_	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	е	Pauli	SC	Guide	LMC*
	Achat						
	1.1.1 Classement / provenance c2	Les fruits généralités Les fruits : baies		161 à 176	114 à 116 117 à 119		
П		Les fruits : à coque			117 à 119 119 à 122		
ш		·					
	Processus 2						
St	ockage des marchandises						
П	1.1.2 Caractéristiques de qualité c6						
_							
Ш	1.1.3 Réception des marchandises et stockage co						
	Processus 3						
	Preparation						
$\overline{}$							
ш							
_	Processus 4						
	Cuisson						
_							
Ш	1.6.2 Rapport méthodes de cuisson1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Chaleur dans la cuisine		27 545	354 165 à 166	4	18
П	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						
	vente						
	Cuiete conneyes						
	Sujets connexes						
	1.5.1 Principes diététiques c2	Importance des fruits dans l'alimentation			310		
	2.4.1 Fondements c2	Induction: Fonctionnement		41	355		
Ш	Z.T. I Unucincino	maddion. I ondionnement		7	555		
	Calcul professionnel	Poids brut, net, déchets 2			400 à 402		
Rem	arques (apprenti/e), maître	l d'apprentissage, représent	tant	légal, e	nseignar	nt)	
		57		<u> </u>		•	
	Vendredi Saint - Férié (pas les cours)						
	Venc	irodi odini i erie (pas	163	, cours	')		

ECG		Devo	oirs	No	tes	
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMC*	
Achat						
	Prendre ses habits de cuisine					
	Application 9					
Processus 2 Stockage des marchandises		<u> </u>	1			
2.3.3 à 2.3.5						
	Mini Ta	atin				
Processus 3	Sauce aux	abricots				
Preparation	***					
1.1.4 à 1.2.4	Fraîcheur de rhub	arbe poch	ée et			
U	fraises					
Processus 4 Cuisson	Duo de sorbets, Crème double de la Gruyère					
1.6.1 à 1.6.6	et merir	ngue				
.2.4.3	*** Savarin aux	cerises				
Processus 5	glace pis	-				
Vente	J					
1.7.1 à 1.7.4			•	T		
Sujets connexes	_					
	Recettes		70 à 91			
		and 15:				
Remarques (apprenti/e), maître	a apprentissage, represent	ant legal, e	enseignai	nt)		
	vendredi : pas d'appli					
Rattrap	oage de la théorie de la	semaine	2 13			

	ECG			Devo	irs	Not	es	
	Plan de formation	Travail effectué en class	е	Pauli	SC	Guide	LMC*	
	Plan de formation Processus 1 Achat							
				404 \ 470	400 \ 400			
Ц	1.1.1 Classement / provenance c2	Les fruits : à pépins Les fruits : noyau		161 à 176	122 à 123 124 à 126			
St	Processus 2 ockage des marchandises							
	1.1.2 Caractéristiques de qualité							
	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2							
	Processus 3 Preparation							
<u> </u>								
Ш								
	Processus 4 Cuisson							
		Sorbets et granités		546	169 à 170 171			
Ш	1.6.2 Rapport méthodes de cuisson	Glaces diverses Glaces au pacojet			171			
	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Sauces pour entremets Questionnaire application 9		521	173 à 174 268			
	Processus 5 Vente							
_	vente							
Ш								
	Sujets connexes							
	1.5.2 Les nutriments c2	Hydrates de carbone : digestion		68 à 69	308			
	2.4.1 Fondements c2							
	Calcul professionnel	Pourcentages successifs 1		.,	403 à 405			
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	tant	iegal, e	nseignar	nt)		
		Evaluation n°8						

	ECG		Deve	oirs	No	tes
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMC*
	Achat					
	1.1.1 Classement / provenance c2	Les fruits : agrumes Les fruits : tropicaux ou exotiques	161 à 176	127 à 129 130 \$ 137		
		250 Italio : itopicada ou oxoliquos		100 ψ 101		
_	Processus 2					
S	tockage des marchandises					
	1.1.2 Caractéristiques de qualité					
<u> </u>	The second secon					
	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2					
	Processus 3					
	Preparation					
П						
<u> </u>						
	Processus 4 Cuisson					
	Guisson					
П						
	D					
	Processus 5 Vente					
Ц						
	Sujets connexes					
	1.5.2 Les nutriments c2	Hydrates de carbone : questionnaire	68 à 69	309	3	
	2.4.1 Fondements c2	Appareils de cuisson	40 à 43	349 à 353		
_	5.3.4 Nettoyage c3	Produits de nettoyage: pH et pictogramm	100	358 à 359	6	
Ц	Calcul professionnel	Pourcentages successifs 2		406 à 408		
Rem	arques (apprenti/e), maître d	l'apprentissage, représenta	nt légal, er	seignant		

Semaine 19 férié

ECG		Devo	irs	No	tes			
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMC*			
Achat								
	Prendre ses habits de cuisine							
	Application 10							
Processus 2								
Stockage des marchandises)							
	Tarte aux po	mmes	_					
Processus 3 Preparation	Beignets aux p	ommes						
П	Crème ang	laise						
	Biscuit roulade	au citron						
Processus 4								
Cuisson	Eléments de dé pour entrer							
Processus 5 Vente	Ħ	1	 					
vente								
Sujets connexes								
	Recettes	82 à 87						
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignai	nt)				
land! at	Jeudi et vendredi Ascension - Férié (pas les cours)							
Jeudi et ver	iureur Ascension - Fer	ie (pas ie	s cours	·)				

	ECG			Devo	irs	Not	tes	
				а				
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	е	Pauli	SC	Guide	LMC*	
	Processus 1 Achat							
	7 to liat							
		Les produits fruitiers		177	137 à 140			
	Processus 2							
St	ockage des marchandises							
Ш								
	Processus 3							
	Preparation							
\overline{H}								
Ш								
	Processus 4 Cuisson							
	Guisson							
П								
	Processus 5							
	Vente							
Ш								
	Sujets connexes							
		Les sources d'énergie en cuisine		58	356 à 357			
П	Hygiène	Produits de nettoyage: Effets et actions			360 à 361			
Ш	Calcul professionnel	Revisions n° 1 et 2			409 à 412			
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant	légal, e	nseignar	nt)		
		Evaluation n°9						

	ECG			Devo	irs	Not	es	
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e	Pauli	SC	Guide	LMC*	
	Processus 1 Achat							
	1.1.1 Classement / provenance c2							
Ш								
St	Processus 2 ockage des marchandises							
П	1.1.2 Caractéristiques de qualité							
	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2							
<u> </u>	Processus 3							
_	Preparation	Mico	À	io	ır dı			
		Mise à jour du						
$\overline{\Box}$		programme						
_	Processus 4							
	Cuisson							
	1.6.2 Rapport méthodes de cuisson appareils, usterisiles, equipements c5							
_	Processus 5							
	Vente							
	Sujets connexes							
	1.5.2 Les nutriments c2							
	2.4.1 Fondements c2							
	5.3.4 Nettoyage c3							
Rem	Calcul professionnel arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant	légal, e	nseignar	nt)		
	· ·	<u> </u>		<u>-</u>	_			
	Lundi Pentecôte - Férié (pas les cours)							
	_3	(1000)			,			

	ECG			Devo	irs	Not	tes
	Dian de formation	Trougil offectué en elece		Dout:	66	Outdo	1.040*
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	<u>se</u>	Pauli	SC	Guide	LMC*
	Achat						
	1.1.1 Classement / provenance c2						
	Processus 2						
St	ockage des marchandises						
	1.1.2 Caractéristiques de qualité						
	1.1.3 Réception des marchandises et stockage ca						
1	Processus 3						
	Preparation						
П							
ᆜ							
	Processus 4 Cuisson						
브							
Ц							
	Processus 5 Vente						
	vente						
Ц							
	Sujets connexes						
	2.4.2 Energie c2						
	Calcul professionnel						
П							
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'annrentissage renrésent	tant	légal e	nseignar	nt)	
						/	
	Procedure	de qualification écrite) (p	as les	cours)		

	ECG			Devo	irs	Not	es
	Dian de formation	Travail effectué en class		Pauli	SC	Guide	LMC*
	Plan de formation Processus 1	Travali effectue eff class	e	rauii	30	Guide	LIVIC
	Achat						
	1.1.1 Classement / provenance c2	Sucres et prduits sucrants	1	178 à 179	141 à 147		
	Processus 2						
St	ockage des marchandises						
	1.1.2 Caractéristiques de qualité	Edulographo		179 à 180	140 à 140		
	1.1.3 Réception des marchandises et stockage ca	Edulcorants		179 a 160	148 à 149		
	Processus 3						
	Preparation						
П							
_	Processus 4						
	Cuisson	Miel		180	150 à 152		
П							
_	Processus 5						
	Vente						
=	Sujets connexes						
Ш	Calcul professionnel						
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	tant l	légal, e	nseignar	nt)	
		_					
		Epreuve commun	е				

ECG		Devoirs No			tes
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pau	li SC	Guide	LMC*
Achat					
Processus 2 Stockage des marchandises		L		ı	
2.3.3 à 2.3.5					
Processus 3 Preparation					
1.1.4 à 1.2.4					
Discourse 4	A - 15 - 11 /	Y .1	/ C! - !		
Processus 4 Cuisson	Activité	a d	efinir	'	
1.6.1 à 1.6.6					
.2.4.3					
Processus 5 Vente					
1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant léga	l, enseigna	nt)	ı

ECG			Devoirs		Notes	
Diam in Co		T		1 00		
Plan de fo Proces	ormation selie 1	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMC*
Acha	at .					
Ш						
Proces Stockage des	marchandises					
Proces	20110 3					
Prepara					L	
		\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	کے کا	Sfinir		
Proces	ssus 4 sson	Activité	a de	HILIII		
ᆜ						
Proces	ssus 5 nte					
	nte					
Sujets co	nnexes					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						