

## 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



## Planification des semaines 2023-2024 v1

<b>3e</b>	montre	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		Va	cances 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		Va	cances 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		. 0		
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		Vac	ances 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		1 5 2 2 5 5 1		
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	Procédu	re de qualification	on écrite	Rattrapages eval.		
23	du 03.06 au 07.06		rocédure de qua				
24	du 10.06 au 14.06		•	upprimés			
25	du 17.06 au 21.06			upprimés			
26	du 24.06 au 28.06			upprimés			
20	dd ∠+.00 dd 20.00		Cours 5	ирришев			

	ECG		Devo	oirs		Notes
	Diam in Comment on	Tuesday of the state of the state of			0 11	
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en classe	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Achat					
П	1.2.1 Groupement/provenanace c2	Gibiers généralités		1 à 3		
Ш	1.2.2 Caractéristiques de qualité ce	Gibiers à poil		4 à 9		
	Processus 2					
St	ockage des marchandises					
	1.2.3 Réception et stockage c2	Gibiers à poil	257 à 260			
П						
_	D					
	Processus 3 Préparations					
_	-					
Ш	1.2.4 Préparations c2	Bases de pâtisserie: BPF Entremets froids	479 479	97 142		
		Les mousses	525	147 à 148		
	Processus 4	Les puddings froids	530 à 532	149 à 150		
	Cuisson					
П	.6.5 Technique de chaleur sèche c	Sauter une viande enrobée	431	197 à 199	11	
	Total Tabilinque un artainai abbilio a			.0. 4 .00		
Ш						
	Processus 5					
	Vente					
	Sujets connexes					
П	3.2.1 Notions de coûts C3	Notions des coûts		302		
	2.3.4 Lágislation sur les denrées c	Fonctionnement et principe de la législation	on 44 à 45	221 à 222		
Ц	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Evolution de l'ordonnace des mets	229 à 277	261 à 268		
	Langue étrangère					
	1.8.1 à 1.8.2	Révision			4	
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)	

ECG		Devo	oirs		Notes		
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*		
Achat							
	Prendre ses habits de cuisine						
	Application 1						
Processus 2	)						
Stockage des marchandises							
2.3.3 à 2.3.5							
	Viohyoo	oioo					
Processus 3	Vichyss	oise					
Préparations		_					
1.1.4 à 1.2.4	Escalope vi						
Processus 4	Salade de pomn	nes de terre	Э,				
Cuisson	concombre e	et tomate					
1.6.1 à 1.6.6	***						
2.4.3	Mousse au o						
	*** Cigaret	toc					
Processus 5 Vente	Cigaret	163					
1.7.1 à 1.7.4	J						
Sujets connexes							
	Recettes		1 à 7				
Langua (tuana) na							
Langue étrangère							
1.8.1 à 1.8.2	Révisions						
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal, e	nseignan	it)			

ECG	1	Devo	irs		Notes
Plan de formation Tra	vail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
1.2.1 Groupement/provenanace c2 Gibiers à	à plumes	261	10 à 14		
1.2.2 Caractéristiques de qualité ce Spécilait	és - Animaux exotiques	201	15		
Processus 2					
Stockage des marchandises					
1.2.3 Réception et stockage c2 Gibiers à	à plumes	261	10 à 14		
Processus 3					
Préparations					
1.2.4 Préparations c2 Gibiers à	à plumes		10 à 14		
Les liaise	ons II	324 à 325	89		
Dragogue 4					
Processus 4 Cuisson					
.6.4 Technique de chaleur humide (Le civet		440	202 à 203		
	on "braiser" petites pièces"				
Processus 5 Vente					
Sujets connexes					
3.2.1 Notions de coûts C3 Notions	des coûts		302		
2.3.6 Organisation de l'offre c3 Menu et	carte des mets		271 à 275		
	ances en lien avec l'alimentation	45	223 à 225		
Organisa  Langue étrangère	ation du contrôle en entreprise		226 à 227		
1.8.1 à 1.8.2 Mise en	place, cuissons, vente		16 à 24	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'app	rentissage, représentan	t légal, e	36 à 39 nseignan	t)	

	ECG		Devo	oirs		Notes
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Processus 1 Achat					
Ц	1.1.1 Groupement / provenanace C	Les champignons	157 à 160	16 à 24	8	8
	.1.2 Caractéristiques de qualités C	Les champignons				
	Processus 2					
St	ockage des marchandises					
	1.1.3 Réception et stockage C2	Les champignons		16 à 24	8	8
	Processus 3					
	Préparations					
	1.1.4 Préparations C2	Les champignons		16 à 24	8	8
	Processus 4	Préparer les marinades APP 2				
	Cuisson	Les bases de pâtisserie:				
	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Crèmes pochées	525 à526	143 à 146		5
	.6.5 Technique de chaleur sèche c	Friandises et pralinés Pâtes au beurre sucrées	559 491 à 493	189 à 196 108 à 110		7
	Processus 5 Vente					
	vente					
Ш		Les marinades (2ème année)		10 (app)		
	Sujets connexes					
	2.3.10 Plan de travail					
	2.3.6 organisation de l'offre c3	Carte et menu : dénominations classique	s	269 à 270		
	Calcul	et historique Notions des coûts d'entreprise 2		303 à 305		
	Langue étrangère					
_						
ᆜ	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place, cuissons, vente		16 à 24 36 à 39	4	
Rem	arques (apprenti/e), maitre	d'apprentissage, représent	ant legal, e	nseignan	t)	

ECG		Devo	vire	I	Notes
ECG		Devo	)II S		Notes
Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat	-				
	Prendre ses habits de cuisine				
	Application 2				
Processus 2					
Stockage des marchandises	1)				
2.3.3 à 2.3.5	Cocktail de cha	ampignons			
_	11				
	***				
Processus 3 Préparations	Civet de chevreuil	aux prunea	aux		
1.1.4 à 1.2.4	bardés de	e lard			
Processus 4	Spaetzli à la fari	ne complèt	е		
Cuisson	Chou rouge	braisé			
1.6.1 à 1.6.6					
2.4.3	***				
Processus 5	Crème renversée	au caram	el		
Vente	Sablé	9			
1.7.1 à 1.7.4		3			
Sujets connexes					
	Recettes		8 à 14		
Langue étrangère					
1.8.1 à 1.8.2	Révision				
	1	tont lágal a	nasianan	41	
Remarques (apprenti/e), maître	eu apprentissage, represen	ıanı legal, e	nseignan	i.)	
	Lundi du Jeûne - Fe	érié (pas l	es cour	s)	

	ECG		Devo	oirs		Notes
	Plan de formation	Travail effectué en classo	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Processus 1	Travair circotae eir olassi		- 55	<b>5</b> 4145	LIVII
	Achat					
П	1.4.4 Epices C2	Les épices	181 à 190	25 à 33	3	
$\overline{}$						
<u> </u>						
64	Processus 2					
-Si	ockage des marchandises					
	1.4.4 Epices C2	Les épices	181 à 190	25 à 33	3	
	Processus 3					
	Préparations	Entremets aux fruits	532 à 534	151 à 154		
$\overline{}$	·	Entremets au yaourt et séré Autres entremets froids	534 534 à 535	155 156 à 157		
ш		Autres entremets notas	554 a 555	156 a 157		
	Processus 4 Cuisson					
	.6.4 Technique de chaleur humide	Etuver une viande rouge	441	204 à 205	10	
	Processus 5					
	Vente					
П						
_	0					
	Sujets connexes					
	3.1.2 Type, concept entreprise	Différents types de restauration		276 à 277		
П	Calcul	Notions des coûts d'entreprise 2		303 à 305		
_		'				
	Langue étrangère					
_	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place		16 à 17	4	
				36		
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)	
		Evaluati	ion n°1			
		_:				

	ECG		Devo	oirs		Notes
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Achat					
П	1.4.4 Epices C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3	
	Epicoo 02	250 1101500 01011101114050	10.4.00	00 4 00	Ü	
Ш						
St	Processus 2 ockage des marchandises					
5	_			,	_	
브	1.4.4 Epices C2	Les herbes aromatiques  Elaboration d'un curry en classe	181 à 190	33 à 38	3	
		Les mélanges d'épices	191	41 à 42	3	
	Processus 3					
	Préparations					
	1.1.4 Préparations C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3	
	Processus 4					
	Cuisson					
	1.6.4 Technique de chaleur humide	Entremets: Tourtes, tartes et tranches	552 à 557	180 à 188	3	21 21
		Bases pâtisserie: Les meringages Bases pâtisserie: Masses à cornets et à gratin	511 à 512 er 514	132 à 133 134		2.
	Processus 5	Dases pausserie. Masses a corriets et a graun	514	134		
	Vente					
	Sujets connexes					
	2.3.10 Plan de travail					
	2.3.6 Organisation de l'offre	Types de menus: généralités	284	278 à 279	5	
	2.3.7 Planification de la production	Notions des coûts d'entreprise 3		306 à 307		
	Langue étrangère					
	1.8.1 à 1.8.2	Mise en place			4	
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal, e	nseignan	t)	

	ECG		Devo	oirs		Notes		
	<u> </u>							
	Plan de formation	Travail effectué en classe	e Pauli	SC	Guide	LMP*		
	Processus 1	Travail effectue eff classi	- raun	30	Guide	LIVIF		
	Achat							
		Prendre ses habits de cuisine						
		Application 3						
Ct	Processus 2		<u>,                                      </u>					
310	ockage des marchandises							
ᆜ	2.3.3 à 2.3.5	Galantine de fais	an et foie (	gras				
Ц		Salad						
	Processus 3 Préparations	*** Curry d'agneau au		chos				
	1.1.4 à 1.2.4	et poivrons	-	CHES				
<u> </u>		Riz parfumé à	à la vapeur					
	Processus 4 Cuisson	Salade de hai		3				
	1.6.4 Technique de chaleur humide							
	2.4.3	•	Tarte à la poire Williams avec liaison					
	Processus 5	Macaron à la n		:0				
	Vente							
	1.7.1 à 1.7.4	J						
	Sujets connexes							
		Recettes		15 à 22				
	2.3.6 Organisation de l'offre							
	2.3.7 Planification de la production							
	Langue étrangère							
	1.8.1 à 1.8.2	Miss on place						
Bom		Mise en place d'apprentissage, représent	ant lágal a	ncoignon	Α.			
Keili	arques (apprentite), maitre	u apprentissage, represent	ant legal, e	iiseigiiaii	ι)			
	Intervention "harcelement 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		Devo	oirs		Notes
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Processus 1 Achat					
_		Les fleurs	181 à 190	39 à 40		
Ш	1.4.4 Les condiments	Les condiments: généralités	191	43		
		Le sel	191 à 192	44 à 47		
	Processus 2					
Sto	ockage des marchandises					
	1.4.4 Les condiments	Le sel	191 à 192	44 à 47		
	Processus 3					
	Préparations					
П	1.4.4 Les condiments	Le sel	191 à 192	44 à 47		
_	Processus 4					
	Cuisson					
П	1.6.4 Technique de chaleur humide	Les sauces tomates	340 à 341	90 à 91		
	non roomique de endied namide	Les coulis de légumes	341	92 à 93		
Ц						
	Processus 5 Vente					
Ц	1.7.1 à 1.7.4					
	Sujets connexes					
	3.2.1 Notions de coûts C3					
	2.3.6 Organisation de l'offre	Les types de buffets	284	280 à 801		
	2.3.7 Planification de la production	Notions des coûts d'entreprise 3		306 à 307		
	Langue étrangère					
	1.8.1 à 1.8.2	Cuisson		18 à 20 37 à 38	4	
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)	
		Evaluati	ion n°2			

	ECG		Devo	oirs		Notes
	·					
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Processus 1 Achat					
		Le vinaigre	192 à 193	48 à 50	3	
	Processus 2					
Sto	ockage des marchandises					
	1.4.4 Les condiments	Le vinaigre		48 à 50	3	
	Processus 3	Généralités des pâtes	487	101	3	
	Préparations	La pâte à strudel La pâte à frire	502 503	118 119		
		La pâte à crêpes	503	120		
	Processus 4	La pâte à Blinis	504	121		
	Cuisson					
П	1.6.4 Technique de chaleur humide	Pocher de la volaille	229	206 à 207	3	11
	, ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,					
Ш						
	Processus 5 Vente					
	vente					
	Sujets connexes					
	Calcul	Calcul d'un prix de revient n°1		308		
	2.3.6 Organisation de l'offre	Type de menus diététiques	284	282		
	2.3.7 Planification de la production	Planification et processus (Production)		228 à 230		
	Langue étrangère					
	1.8.1 à 1.8.2	Cuisson		18 à 20	4	
Rem	arques (apprenti/e), maître	l d'apprentissage, représen	tant légal, e	37 à 38 enseignan	t)	
					-	

ECG		Devo	oirs		Notes
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
Achat					
	Prendre ses habits de cuisine				
	Application 4				
Processus 2 Stockage des marchandises	)				
2.3.3 à 2.3.5					
2.3.3 α 2.3.3					
	Filets de perch	es à l'Orly			
Processus 3 Préparations	Coulis de to	mates			
	***				
1.1.4 à 1.2.4	Pot au feu de cogu	elet asiatio	IUE		
Processus 4 Cuisson		Pot au feu de coquelet asiatique Nouilles chinoises			
	Légumes du bouillon				
1.6.1 à 1.6.6					
2.4.3		Crêpes suzette Milanais			
Processus 5	Williana	10			
Vente					
1.7.1 à 1.7.4	V				
Sujets connexes					
	Recettes		23 à 29		
Langua átrangàra					
Langue étrangère					
1.8.1 à 1.8.2	Cuisson				
Remarques (apprenti/e), maître	l d'apprentissage, représent	tant légal, e	nseignan	t)	

	ECG		Devo	oirs		Notes
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Processus 1					
	Achat					
	1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à194	51 à 52		
	1.4.1 Vue d'ensemble/emploi C2	Elaboration de moutarde en cours Le convenience food	269	56 à 58	3	
	Processus 2					
Sto	ockage des marchandises					
	1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à194	51 à 52	3	
	Processus 3					
	Préparations					
	1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à194	51 à 52	3	
	Processus 4					
	Cuisson					
	.6.5 Technique de chaleur sèche c	Sauter une viande blanche avec sauce	431	200 à 201	3	77 11
		Les entremets chauds	536 à 544	158 à 172		
	Processus 5					
	Vente					
	Sujets connexes					
	Calcul	Calcul d'un prix de revient n°1		308		
	Caloui	calcula an prix as revieren i		000		
Ш						
	Langue étrangère					
	1.8.1 à 1.8.2	Vente		22 à 24 39	4	
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)	
		Evaluati	ion n°3			
	Evaluation in O					

ECG		Devoirs			Notes	
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Processus 1					
	Achat					
	1.4.4 Les condiments	Condiments: Sauces, poudre et autres	194	53 à 55	3	
	1.4.1 Vue d'ensemble/emploi C2					
	Processus 2					
St	ockage des marchandises					
	1.4.4 Les condiments	Condiments: Sauces, poudre et autres	194	53 à 55	3	
		Dégustation de saucisses de Vienne et moutarde				
	Processus 3					
	Préparations					
	1.4.4 Les condiments	Condiments: Sauces, poudre et autres	194	53 à 55	3	
	Processus 4					
	Cuisson					
	.6.4 Technique de chaleur humide	Les bases de pâtisserie: crèmes	515	135 à 141		19
ā						20
_						
	Processus 5 Vente					
Ш						
	Sujets connexes					
	Calcul	Pas de calcul				
	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Repas et menus	281 à 282	283 à 286	5	
	2.4.4 Planification d'emploi c2					
	Langue étrangère					
	Langue enangere					
	1.8.1 à 1.8.2	Vente		22 à 24 39	4	
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	tant légal, e	nseignan	t)	

ECG		Devo	oirs	Notes	
Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat	Travair errestae errestae				
Acriat					
	Prendre ses habits de cuisine				
Ц	Application 5				
Processus 2 Stockage des marchandises	)				
2.3.3 à 2.3.5	Consommé de	poisson e	et ses		
		itures			
Processus 3 Préparations	*:	**			
1.1.4 à 1.2.4	Emincé de ve				
Processus 4	Rösti b				
Cuisson	Flan de				
1.6.1 à 1.6.6	**				
2.4.3					
Processus 5 Vente	Charlott Bretzel à				
1.7.1 à 1.7.4	510(20) 4	ia variiio			
	<i>)</i>			1	
Sujets connexes	<b>.</b>				
	Recettes		30 à 38		
Langue étrangère					
1.8.1 à 1.8.2	Vente				
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal, e	nseignan	it)	

	ECG		Devo	irs		Notes
	Plan de formation	Travail effectué en classe	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Processus 1					
	Achat					
	1.4.4 Les condiments	Les stimulants: Le café	262	59 à 62	3	
_	Processus 2					
St	ockage des marchandises					
П		Les stimulants: Le café	262	59 à 62	3	
Ξ				22 2 2		
Ш						
	Processus 3					
	Préparations					
		Les stimulants: Le café	262	59 à 62	3	
	Processus 4					
	Cuisson	Entremets glacés: Généralités	545	173 à 174		5
	.6.4 Technique de chaleur humide d	Glaces légères non turbinées	548 à 549		3	8
		Sauce à l'huile: Mayonnaise	343	94 à 96		9 21
	Processus 5					
	Vente					
П						
_	Cuista sannavas					
	Sujets connexes					
	5.2.1 Concept Haccp C2	HACCP: Autocontrôle	28	231 à 233	6	
	Calcul	Calcul d'un prix de revient 2 (2 groupes	s)	309		
_	Langua ótrangòra					
	Langue étrangère					
	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)	
Evaluation n°4						
	Evaluation d'allemand					

	ECG		Devo	oirs	Notes		
	Diam de formation	Travell offectivé en elece	-   Bauti	66	Ovida	L MD*	
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en classe	e Pauli	SC	Guide	LMP*	
	Achat						
Sto	Processus 2 ockage des marchandises						
	Processus 3						
	Préparations						
	1.1.4 Préparation C2	Base de pâtisserie: La pâte à choux	501 à 502	116 à 117			
	Processus 4 Cuisson						
	Guiocon						
<u> </u>	<u> </u>						
	Processus 5 Vente	1					
=	Sujets connexes						
	2.1.3 Intersection C3	Organisation de l'entreprise	22 à 25	253 à 256			
	2.1.4 Flux d'information c3	Organisation de la cuisine Communication: Flux d'information	22 % 20	257 à 259 260			
	Calcul	Révisions 1 (2 groupes)		310 à 311			
		Trevisions 1 (2 groupes)		010 0 011			
	Langue étrangère						
	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4		
Rema	rques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)		
		Intervention allege	d O Coste	a Hatan			
		Intervention d'hote	a Gasti	o unior	1		

ECG		Devo	oirs		Notes
Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1	Travair circulate cir class	C ruun	- 55	Guide	Livii
Achat 					
	Prendre ses habits de cuisine				
	Application 6				
Processus 2 Stockage des marchandises	)				
2.3.3 à 2.3.5	Salade	rucca			
	Jaiade	14336			
Processus 3	***	*			
Préparations	Cuisse de l	anin rôtia			
1.1.4 à 1.2.4	au Déz				
Processus 4	Pole	nta			
Cuisson	Chou-pomme	braise (fa			
1.6.1 à 1.6.6	***	*			
2.4.3					
Processus 5	Parfait glacé à Financiers au	a la canne Ix amande	elle 20		
Vente	T individia	ix amanac	<i>.</i>		
1.7.1 à 1.7.4	)	1			
Sujets connexes					
2.3.9 Distribution des aliments	Recettes		39 à 46		
Langue étrangère					
1.8.1 à 1.8.2	Evaluation				
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)	

ECG		Devoirs Note			Notes
Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1					<u> </u>
Achat					
	Les stimulants: Le thé	262 à 264	63 à 70	3	
Processus 2					
Stockage des marchandis	es es				
	Les stimulants: Le thé	262 à 264	63 à 70	3	
		202 % 20 1	00 4 1 0	ŭ	
Processus 3					
Préparations 					
	Les stimulants: Le thé	262 à 264	63 à 70	3	
Processus 4					
Cuisson					
1.6.5 Technique de chaleur sèche c	Bases de pâtisserie La pâte feuilletée	487 à 491	102 à 107	18	
Processus 5	Types de feuilletage				
Vente	_				
П					
Cuiata acomavas					
Sujets connexes	-				
2.3.9 Distribution des alimen	S				
2.3.6 Organisation de l'offre c3	Planification des menus	279 à 280	287 à 291	5	
Calcul	Révisions 2		312 à 313		
Langue étrangère	-				
Languo onangoro					
1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
Remarques (apprenti/e), maî	re d'apprentissage, représen	tant légal, e	nseignan	t)	
Evaluation n°5 (compte pour le 2ème semestre)					
Evaluation in a (compte pour le zonie confectio)					

	ECG		Devo	oirs		Notes
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Processus 1 Achat					
_	Aonat					
Ш		Produits stimulants: Cacao, chocolats	264 à 265	71 à 82	3	
	Processus 2					
Sto	ockage des marchandises					
		Produits stimulants: Cacao, chocolats	264 à 265	71 à 82	3	
		Dégustation de chocolats et cacao				
	Processus 3					
	Préparations					
		BPF: Utilisation du chocolat	484 à 485	98 à 100		
	Processus 4					
	Cuisson					
$\overline{\mathbf{n}}$						
<u> </u>	D					
_	Processus 5 Vente					
П						
<u> </u>						
	Sujets connexes					
	2.3.9 Distribution des aliments	Les micro-organismes: Généralités	47 à 50	234 à 236	6	
	Calcul	Révisions 2		312 à 313		
	Langue étrangère					
	1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens			4	
Rema	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)	

ECG			Dev	oirs		Notes
Plan de formation	Trav	 ail effectué en class/	e Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat						
Adnat						
	Prendre	ses habits de cuisine				
		Application 7				
Processus 2 Stockage des marchandises	1	Dôme de sa	aumon fun	né		
2.3.3 à 2.3.5	11	au Phila	adelphia			
2.3.3 d 2.3.3		*	**			
		Carbonna	de de bæi	ıf		
Processus 3 Préparations			oivrons	••		
1.1.4 à 1.2.4		Gnocchi p	iémontais	е		
Processus 4 Cuisson	1 / 1	Courget	te sautée			
1.6.1 à 1.6.6	Ш		de roquette	Э		
2.4.3		Fenouil en cro	ûte de sés	same		
Processus 5		*	**			
Vente		Flamri à	l'orange			
1.7.1 à 1.7.4			rs dressés			
Sujets connexes						
2.3.9 Distribution des aliments	Recettes			47 à 54		
Langue étrangère						
1.8.1 à 1.8.2	Panier de	s examens				
Remarques (apprenti/e), maître	d'appr	entissage, représent	tant légal, d	 enseignan	t)	

	ECG		Devo	oirs		Notes
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Processus 1					
	Achat					
	1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	83 à 88	3	18
	Processus 2					
Sto	ockage des marchandises					
	1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	83 à 88	3	19
П						
_	Droccoup 2					
	Processus 3 Préparations					
	1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	83 à 88	3	20
<u> </u>		i Toddits semi-iinis de patissene	200 a 201	03 8 00	3	20
	Processus 4 Cuisson					
_	Odisson					
Ш						21
	Processus 5					
	Vente					22
	Sujets connexes					
	2.3.9 Distribution des aliments	Les micro-organismes 2	47 à 50	237 à 245	6	
	2.3.9 Distribution des aliments	Vente et service	299	292 à 293		
	Calcul	Révisions 3		314 à 315		
_						
	Langue étrangère					
	1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens			4	
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)	

	ECG		Devo	oirs	Notes		
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*	
	Processus 1 Achat						
	1.5.6 Autres substances C3	Les additifs alimentaires	195	208 à 212			
	Processus 2						
St	ockage des marchandises						
П							
$\overline{H}$							
<u> </u>							
	Processus 3 Préparations						
	1.4.1 Vue d'ensemble / emploi C2	Entremets glacés: Spécialités	549 à 551	177 à 179	3	21	
П							
	Processus 4						
	Cuisson						
	Processus 5						
	Vente						
П							
	Suiote connovee						
_	Sujets connexes						
		Différents types de service Modes de vente	290 291	294 à 295 298	5		
	4.4.1 Réglements C2	Protection incendie: types de feux		246 à 248	7		
	Calcul	Révisions 3		314 à 315			
	Langue étrangère						
	_angue onangere						
	1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens			4		
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	tant légal, e	nseignan	t)		
	, (pp	F.F. 1			<u>,                                      </u>		
	Evaluation n°6						

	ECG		Devoirs		Notes			
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en classe	e Pauli	SC	Guide	LMP*		
	Achat							
$\overline{\Box}$		Prendre ses habits de cuisine						
	Dracessus 0	Application 8						
Sto	Processus 2 ockage des marchandises							
П		)	Į					
		Sal	ade d'asp	erges				
<u> </u>		crues et c			ebis –			
	Processus 3 Préparations	1	***					
_	i reparations							
Ш			Osso buco cremolata					
	Processus 4 Cuisson	Pommes lyonnaise						
_	Cuisson	Ratatouille						
Ш		***						
		Tiramisu						
	Processus 5	Madeleine Madeleine	es au thé	vert mat	cha –			
	Vente							
	Sujets connexes	7						
	2.3.9 Distribution des aliments	Recettes		55 à 61				
П								
<u> </u>	1							
	Langue étrangère							
П								
Pom:	argues (appropti/o) maîtro	d'apprentissage, représent	ant lágal la	nsoignan	41			
Kein	arques (apprentive), maitre	u apprentissage, represent	ant legal, e	iiseigiiaii	•)			

	ECG		Devo	oirs		Notes
	<del></del>					
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Processus 1 Achat					
므						
	Processus 2					
Sto	ockage des marchandises					
	Processus 3					
	Préparations					
	1.1.4 Préparation C2	Bases de pâtisserie: Appareils à biscuit	505 à 511		3	18
	Processus 4	Bases de pâtisserie: Appareils au beurre	508 à 511	128 à 131		
	Cuisson					
П						
_	Sujets connexes					
	Sujets connexes					
П	4.4.1 Réglemets C2					
_	Sujets connexes					
	2.3.9 Distribution des aliments	Déroulement du service Dressage, présentation des mets	290 291	296 à 297 299 à 300	5	
	1.5.6 Autres substances C3	Travail devant l'hôte Les substances nocives	291 98 à 101	301 214 à 220	5	
	Calcul	Révisions 4 et 5	90 a 101	316 à 318	3	
	Langue étrangère					
	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
Rema	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	tant légal, e	nseignan	t)	

	ECG		Devo	oirs		Notes
	Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
	Processus 1 Achat					
_	Aonat					
ш						
	Processus 2					
Sto	ckage des marchandises					
	Processus 3					
	Préparations		40.4.3.400			
	1.1.4 Préparation C2	Bases de pâtisserie: Pâtes levées sucrées Bases de pâtisserie: Pâtes levées tourées	494 à 498 499	111 à 113 114		18
	Processus 4	Bases de pâtisserie: Pâte à pain et pizza	500	115		
	Cuisson					
П						
	Processus 5 Vente					
_						
	Sujets connexes					
	2.3.9 Distribution des aliments	Les allergies et intolérances alimentaires		212 à 213	6	
	3.3.2 Perfectionnements C2	Possibilités de perfectionnements du cuisin	ier 18 à 19	249 à 252		
	Calcul	Révisions 4 et 5		316 à 318		
	Langue étrangère					
	Langue enangere					
П	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
Rema		 d'apprentissage, représenta	 nt légal e	nseignan	t)	
	Чисо (арргония с), наше				<del>'</del>	
		Evaluation	n n°7			

ECG		Devo	oirs		Notes
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
Achat					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
2.3.3 à 2.3.5					
Processus 3	— Révisi	ons, i	prép	aratio	n aux
Préparations					
1.1.4 à 1.2.4	procéc				
Processus 4	── Mise à	ı iour	du r	orogra	ımme 💳
Cuisson	Mise à jour du programme				
1.6.1 à 1.6.6					
2.4.3					
Processus 5 Vente					
1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
2.3.9 Distribution des aliments					
Langue étrangère					
1.8.1 à 1.8.2					
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal, e	nseignan	t)	
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,				-	
Evaluation n°8					

ECG		Devo	oirs		Notes
Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat					
Acriat					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
2.3.3 à 2.3.5			<u> </u>		
			_		
Processus 3	— Révision	ons, I	orép	aratio	n aux —
Préparations			•		
1.1.4 à 1.2.4	procéd				
Processus 4	Mise à	iour	du r	orogra	mme —
Cuisson	Mise à jour du programme				
1.6.1 à 1.6.6			I		
Processus 5					
Vente					
1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
2.3.9 Distribution des aliments					
Langue étrangère					
1013102					
1.8.1 à 1.8.2	-llannantia a a seria (	(am)   2 == 1		4)	
Remarques (apprenti/e), maître	u apprentissage, represen	tant legal, e	enseignan	τ)	
	Vendredi Saint - Fé	rié (pas l	es cour	s)	

	ECG		Devo	oirs		Notes	
	·						
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*	
	Processus 1 Achat						
<u></u>							
Ш							
Sto	Processus 2 ockage des marchandises						
			•				
<u> Ц</u>		Dávie:					
	Processus 3 Préparations	Révisi					
	i reparations	procéd	tures	de	rualifi	cation	
<u>Ц</u>							
	Processus 4  Cuisson	Mise à	a jour	du	progra	amme	
	<b>-</b>						
<u>Ц</u>							
	Processus 5 Vente						
	Volito						
<u> </u>							
	Sujets connexes						
	2.3.9 Distribution des aliments						
	Langue étrangère						
Rema	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)		

	ECG		Devo	oirs		Notes
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
	Achat					
	Processus 2					
Sto	ckage des marchandises					
				_		
_	Processus 3	—— Révisi	ons,	prép	aratio	n aux —
	Préparations					
		procéd				
_	Processus 4	— Mise à	a iour	du	orogra	amme —
	Cuisson	111100	, jour		310910	
				I	I	
$\overline{\mathbf{n}}$						
	Processus 5					
	Vente					
П						
	Sujets connexes					
	Odjeta comiexea					
ш						
Ш						
	Langue étrangère					
<u>Ц</u>	1.8.1 à 1.8.2					
Rema	rques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal, e	enseignan	it)	

	ECG		Devo	oirs		Notes
	<del></del>					
	Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
	Processus 1 Achat					
	Acnat					
_	Processus 2					
Sto	ockage des marchandises					
П						
Ш		Dóvicio	anc i	orán	orotio	n ally
	Processus 3	—— Révisio				
	Préparations	procéd	IIPAS	de d	nualifi	ration
	Processus 4	Mise à	iour	du r	orogra	ımme 💳
	Cuisson		,		3.5	
			ı	I		
$\overline{n}$						
<u> </u>	_					
	Processus 5 Vente					
-	Vente					
Ш						
	Sujets connexes					
	Calcul					
$\overline{}$						
ш						
	Langue étrangère					
Ш						
Rema	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)	

ECG		Devo	oirs		Notes	
	1		71. 0		110000	
	1					
Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*	
Processus 1 Achat						
Processus 2 Stockage des marchandises						
3						
	Révisi	one	nrán	aratio	n ally	
Processus 3 Préparations	l I					
	procéd	dures	de	gualifi	cation	
	\\\digo d	iour	اللم	ı Orogra	nmma	
Processus 4 Cuisson	Mise à	a jour	uu	Jiogra	arrinne	
Processus 5 Vente						
Cuista connevas						
Sujets connexes						
Calcul professionnel						
Langue étrangère						
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal, e	nseignan	t)		
الما	di et vendredi Ascens	ion - Fóriá	á (nas la	e coure)		
Jeu	di et velidiedi Ascells		, (bas ie	o cours)		

ECG		Devo	oirs		Notes
,					
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
			,	4.	
Processus 3	Révisio	ns,	prep	aratio	n aux
Préparations —	procéd	ires	de d	rualific	cation
Processus 4 Cuisson	Mise à	Jour	uu	orogra	ımme
Processus 5					
Vente					
Sujets connexes					
Langue étrangère					
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représenta	 nt légal, e	 enseignan	t)	

ECG		Devo	oirs		Notes
Plan de formation	Travail effectué en class	e Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat					
Actial					
D::					
Processus 2 Stockage des marchandises					
Processus 3	Révision Rév	ons. I	orép	aratio	n aux 💳
Préparations		-			
	procédures de qualification				
Processus 4 Cuisson	Mise à jour du programme				
Processus 5					
Vente					
Sujets connexes					
Langue étrangère					
_					
Danierania (auranantika) arasitan				A	
Remarques (apprenti/e), maître	a apprentissage, represent	ant legal, e	enseignan	τ)	
	Lundi Pentecôte - F	érié (pas	les cou	rs)	

ECG		Devo	oirs		Notes
Plan de formation Tra	ıvail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*
Processus 1 Achat					
Acriat					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
Processus 3					
Préparations					
Drocessus 4					
Processus 4 Cuisson					
Processus 5 Vente					
vente					
Sujets connexes					
Langue étrangère					
				4	
Remarques (apprenti/e), maître d'app	orentissage, representan	t iegai, e	enseignan	τ)	
Lundi et r	nardi - Procédure	de qu	ıalificat	tion écrite	e

ECG		Devo	oirs		Notes	
Plan de formation Trav	ail effectué en classe	Pauli	SC	Guide	LMP*	
Processus 1 Achat						
Acnat						
Processus 2						
Stockage des marchandises						
Processus 3						
Préparations Préparations						
Dracesous 4						
Processus 4 Cuisson						
Processus 5 Vente						
vente						
Sujets connexes						
Langue étrangère						
		Iź na La		4		
Remarques (apprenti/e), maître d'appre	entissage, representant	iegai, e	nseignan	t)		
Pr	océdure de qualific	ation a	alleman	t		