



école
professionnelle
montreux

JOURNAL DE BORD

Connaissances professionnelles
pour la profession de
cuisinier-ère CFC 3ème année

Année scolaire 2021-2022

Semaines				
Civile - EPM		Evaluation	Pratique	Divers
34 - 01	23 août au 27 août 2021			
35 - 02	30 août au 3 septembre 2021			
36 - 03	6 septembre au 10 septembre 2021		APP n°1	
37 - 04	13 septembre au 17 septembre 2021			
38 - 05	(lun férié) 21 septembre au 24 septembre			
39 - 06	27 septembre au 1er octobre 2021		APP n°2	
40 - 07	4 octobre au 8 octobre 2021	Evaluation n°1		
41 - 08	11 octobre au 15 octobre 2021			
42 - 43	Vacances automne			
44 - 09	1er novembre au 5 novembre 2021		APP n°3	
45 - 10	du 8 novembre au 12 novembre 2021	Evaluation n°2		
46 - 11	15 novemvre au 19 novembre 2021			
47 - 12	22 novembre au 26 novembre 2021		APP n°4	
48 - 13	29 novembre au 3 décembre 2021	Evaluation n°3		
49 - 14	6 décembre au 10 décembre 2021	Evaluation allemand		
50 - 15	13 décembre au 17 décembre 2021		APP n°5	
51 - 16	20 décembre au 23 décembre (ve congé)			
52 - 01	Vacances hiver			
02 - 17	10 janvier au 14 janvier 2022	Evaluation n°4		
03 - 18	17 janvier au 21 janvier 2022		APP n°6	
04 - 19	24 janvier au 28 janvier 2022			
05 - 20	31 janvier au 4 février 2022	Evaluation n°5		
06 - 21	7 février au 11 février 2022		APP n°7	
07 - 22	14 février au 18 février 2022			
_08	Vacances Relâches			
09 - 23	28 février au 4 mars 2022			
10 - 24	7 mars au 11 mars 2022			
11 - 25	14 mars au 18 mars 2022	Evaluation n°6		
12 - 26	21 mars au 25 mars 2022			
13 - 27	28 mars au 1er avril 2022		APP n°8	
14 - 28	4 avril au 8 avril 2022			Oral TPA ECG
15 - 29	11 avril au 14 avril 2022 (ve férié)			
16 - 17	Vacances Pâques			
18 - 30	2 mai au 6 mai 2022	Evaluation n°7		
19 - 31	9 mai au 13 mai 2022	Evaluation n°8		
20 - 32	16 mai au 20 mai 2022	PQ Allemand		
21 - 33	23 mai au 25 mai 2022 (je/ve pont)			
22 - 34	30 mai au 3 juin 2022	Procédure de qualification écrit		
23 - 35	(lu férié) 7 juin au 10 juin 2022			
24 - 36	13 juin au 17 juin 2022			
25 - 37	20 juin au 24 juin 2022			
26 - 38	27 juin au 1er juillet 2022	Pas de cours		

 EM école professionnelle montreux	THEMES PRINCIPAUX EVALUATION 3EME CFC SECTEUR CUISINE	3 – 1 Examens
--	--	--------------------------

	Processus achat à la vente	Sujets connexes	Calcul professionnel
Evaluation n°1	Gibier Généralités entremets Entremets froids Mousses (entremets froids) Marinades Sauter avec enrobage / Braiser	Carte Menu Législations sur les denrées alimentaires	Termes principaux
Evaluation n°2	Champignons Epices / Herbes Tartes / Tourtes / Tranches Crèmes pochées (entremets froids) Etuver	Types d'entreprises Types d'alimentations	Calcul des coûts
Evaluation n°3	Sel Vinaigre Sauces blanches Sauces tomates Pâtes semi-liquides Pocher	Buffets Types d'alimentations diététiques	Transformations d'unités Coût des marchandises Calcul des coûts
Evaluation n°4	Moutarde Condiments liquides / Sauces / Chutneys Convenience food Crèmes (entremets froids) Sauter	Equipement de cuisine Snacks Types de chaleur	Transformations d'unités Coût des marchandises
Evaluation n°5	Cafés Sauces Parfaits glacés Mousses glacés Soufflés glacés	Lipides Types d'alimentations diététiques HACCP	Calcul d'un prix de revient
Evaluation n°6	Thé Cacao / Chocolat Pâtes feuilletées Légumes Braisier	Planification des menus Organisation structurelle	Calcul d'un prix de revient Recherche du PB / PN / D
Evaluation n°7	Produits semi-fini de pâtisserie	Micro-organismes Hygiène / BPF HACCP Ph Service	Termes principaux Coût des marchandises Transformations d'unités
Evaluation n°8	Appareils à biscuit Convenience food Additifs	Possibilités de perfectionnement Départements Prévention des incendies Allergies / Intolérances Substances nocives Types de service	Pourcentages successifs Recherche du PB / PN / D Coût des marchandises Calcul des coûts

* LMP = Liste des mets principaux du guide méthodique

* LMP = Liste des mets principaux du guide méthodique

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

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ 1.1.1 Groupement / provenance C	Les champignons	157 à 160	16 à 24	8	8
☐ 1.1.2 Caractéristiques de qualités C	Les champignons				
Processus 2					
Stockage 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					
Cuisson	Les bases de pâtisserie:				
☐ 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Crèmes pochées	525 à 526	143 à 146		5
☐ 1.6.5 Technique de chaleur sèche c	Friandises et pralinés	559	189 à 196		7
	Pâtes au beurre sucrées	491 à 493	108 à 110		
Processus 5					
Vente	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 classiques et historique		269 à 270		
☐ Calcul	Notions des coûts d'entreprise 2		303 à 305		
Langue étrangère					
☐ 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	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ 1.4.4 Epices C2	Les épices	181 à 190	25 à 33	3	
☐					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐ 1.4.4 Epices C2	Les épices	181 à 190	25 à 33	3	
☐					
Processus 3					
Préparations	Entremets aux fruits Entremets au yaourt et séré Autres entremets froids <i>Faire mariner viande pour civet (Chevreuil)</i>	532 à 534 534 534 à 535	151 à 154 155 156 à 157		
Processus 4					
Cuisson					
☐ 6.4 Technique de chaleur humide	Etuver une viande rouge	441	204 à 205	10	
☐					
Processus 5					
Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐					
☐ 3.1.2 Type, concept entreprise C2	Différents types de restauration		276 à 277		
☐ 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 36	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Lundi férié					

Classe du lundi: Pas d'application pratique
Rattrapage de la théorie de la semaine 05

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ 1.4.4 Epices C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3	
☐					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐ 1.4.4 Epices C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	33 à 38	3	
☐	Elaboration d'un curry en classe Les mélanges d'épices		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					
☐ 1.6.5 Technique de chaleur sèche c	Entremets: Tourtes, tartes et tranches	552 à 557	180 à 188	3	21
☐	Bases pâtisserie: Les meringages	511 à 512	132 à 133		21
	Bases pâtisserie: Masses à cornets et à gratiner	514	134		
Processus 5					
Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐ 2.3.10 Plan de travail					
☐ 2.3.10 Plan de travail	Types de menus: généralités	284	278 à 279	5	
☐ Calcul	Notions des coûts d'entreprise 3		306 à 307		
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2	Mise en place			4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation n°1					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ 1.4.4 Les condiments	Les fleurs	181 à 190	39 à 40		
☐	Les condiments: généralités	191	43		
☐	Le sel	191 à 192	44 à 47		
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐ 1.4.4 Les condiments	Le sel	191 à 192	44 à 47		
☐					
☐					
Processus 3					
Préparations					
☐ 1.4.4 Les condiments	Le sel	191 à 192	44 à 47		
Processus 4					
Cuisson					
☐ 6.4 Technique de chaleur humide	Les sauces tomates	340 à 341	90 à 91		
☐	Les coulis de légumes	341	92 à 93		
Processus 5					
Vente					
☐ 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
☐ 3.2.1 Notions de coûts C3					
☐ 2.3.6 Organisation de l'offre c3	Les types de buffets	284	280 à 281		
☐ Calcul	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	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes					
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*				
Processus 1 Achat ☐ ☐	Prendre ses habits de cuisine Application 3								
Processus 2 Stockage des marchandises ☐ 2.3.3 à 2.3.5 ☐	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 ☐ 1.1.4 à 1.2.4									
Processus 4 Cuisson ☐ 1.6.1 à 1.6.6 ☐ 2.4.3									
Processus 5 Vente ☐ 1.7.1 à 1.7.4	Recettes		15 à 22						
Sujets connexes ☐ ☐ ☐	Mise en place								
Langue étrangère ☐ 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	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ 1.4.4 Les condiments	Le vinaigre	192 à 193	48 à 50	3	
☐					
Processus 2					
Stockage 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	502	118		
☐	La pâte à frire	503	119		
	La pâte à crêpes	503	120		
	La pâte à Blinis	504	121		
Processus 4					
Cuisson					
☐ 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Pocher de la volaille	229	206 à 207	3	11
☐					
Processus 5					
Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐ Calcul	Calcul d'un prix de revient n°1		308		
☐ 2.3.6 Organisation de l'offre c3	Type de menus diététiques	284	282		
☐ 2.3.7 Planification de la production C	Planification et processus (Production)		228 à 230		
Langue étrangère					
☐ 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	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ 1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à 194	51 à 52	3	
☐ 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					
☐ 1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à 194	51 à 52	3	
☐					
Processus 3					
Préparations					
☐ 1.4.4 Les condiments	La moutarde	193 à 194	51 à 52	3	
Processus 4					
Cuisson					
☐ 1.6.5 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		
☐					
☐					
Langue étrangère					
☐ 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	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine Application 4				
Achat					
☐					
☐					
Processus 2	Filets de perches à l'Orly Coulis de tomates *** Pot au feu de coquelet asiatique Nouilles chinoises Légumes du bouillon *** Crêpes suzette Milanais				
Stockage des marchandises					
☐ 2.3.3 à 2.3.5					
☐					
Processus 3					
Préparations					
☐ 1.1.4 à 1.2.4					
Processus 4					
Cuisson					
☐ 1.6.1 à 1.6.6					
☐ 2.4.3					
Processus 5					
Vente					
☐ 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
☐	Recettes		23 à 29		
☐					
☐					
Langue étrangère	Cuisson				
☐ 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	Livre	Classeur	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					
Stockage 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 20
☐					
Processus 5					
Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐ Calcul	Calcul d'un prix de revient 2		309		
☐ 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					
☐ 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	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ 1.4.4 Les condiments	Les stimulants: Le café	262	59 à 62	3	
☐					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐	Les stimulants: Le café	262	59 à 62	3	
☐					
Processus 3					
Préparations					
☐	Les stimulants: Le café	262	59 à 62	3	
Processus 4					
Cuisson					
☐ 6.4 Technique de chaleur humide	Entremets glacés: Généralités	545	173 à 174		5
	Glaces légères non turbinées	548 à 549	174 à 176	3	8
☐	Sauce à l'huile: Mayonnaise	343	94 à 96		9
					21
Processus 5					
Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐ 5.2.1 Concept Haccp C2	HACCP: Autocontrôle	28	231 à 233	6	
☐					
☐					
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation allemand / Pas de calcul professionnel par groupe					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ _____	Prendre ses habits de cuisine				
☐ _____	Application 5				
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					
☐ 2.3.3 à 2.3.5					
☐ _____					
Processus 3					
Préparations					
☐ 1.1.4 à 1.2.4					
Processus 4					
Cuisson					
☐ 1.6.1 à 1.6.6					
☐ 2.4.3					
Processus 5					
Vente					
☐ 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
☐ _____	Recettes		30 à 38		
☐ _____					
☐ _____					
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2	Vente				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Classe du vendredi: Pas d'application pratique Rattrapage de la théorie de la semaine 16					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1 Achat					
☐ _____					
☐ _____					
Processus 2 Stockage 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					
☐ _____					
☐ _____					
Processus 5 Vente					
☐ _____					
Sujets connexes					
☐ 2.1.3 Intersection C3	Organisation de l'entreprise Organisation de la cuisine	22 à 25	253 à 256 257 à 259		
☐ 2.1.4 Flux d'information c3	Communication: Flux d'information		260		
☐ Calcul	Calcul d'un prix de revient 2		309		
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Vendredi congé / Hotel & Gastro formation pour les classes du lundi au jeudi					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ _____	Les stimulants: Le thé	262 à 264	63 à 70	3	
☐ _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐ _____	Les stimulants: Le thé	262 à 264	63 à 70	3	
☐ _____					
Processus 3					
Préparations					
☐ _____	Les stimulants: Le thé	262 à 264	63 à 70	3	
Processus 4					
Cuisson					
☐ _____					
☐ 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					
☐ _____					
Sujets connexes					
☐ _____					
☐ 2.3.6 Organisation de l'offre c3	Planification des menus	279 à 280	287 à 291	5	
☐ Calcul	Révisions 1		310 à 311		
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation n°4					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1 Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 6				
☐					
☐					
Processus 2 Stockage des marchandises	Salade russe *** Cuisse de lapin rôtie au Dézaley Polenta Chou-pomme braisé (farci) *** Parfait glacé à la cannelle Financiers aux amandes				
☐ 2.3.3 à 2.3.5					
☐					
Processus 3 Préparations					
☐ 1.1.4 à 1.2.4					
Processus 4 Cuisson					
☐ 1.6.1 à 1.6.6					
☐ 2.4.3					
Processus 5 Vente					
☐ 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		39 à 46		
☐					
☐					
☐					
Langue étrangère	Evaluation				
☐ 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	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐	Produits stimulants: Cacao, chocolats	264 à 265	71 à 82	3	
☐					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐	Produits stimulants: Cacao, chocolats	264 à 265	71 à 82	3	
☐	Dégustation de chocolats et cacao en classe				
Processus 3					
Préparations					
☐	BPF: Utilisation du chocolat	484 à 485	98 à 100		
Processus 4					
Cuisson					
☐					
☐					
Processus 5					
Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐ 5.2.1 Concept HACCP C2	Les micro-organismes: Généralités	47 à 50	234 à 236	6	
☐ Calcul	Révisions 1		310 à 311		
☐					
Langue étrangère					
☐ 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	Livre	Classeur	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					
Stockage des marchandises					
☐ 1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	83 à 88	3	19
☐					
Processus 3					
Préparations					
☐ 1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	83 à 88	3	20
Processus 4					
Cuisson					
☐					21
☐					
Processus 5					
Vente					
☐					22
Sujets connexes					
☐ 5.2.1 Concept HACCP C2	Les micro-organismes 2	47 à 50	237 à 245	6	
☐ 2.3.9 Distribution des aliments C2	Vente et service	299	292 à 293		
☐ Calcul	Révisions 2		312 à 313		
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens			4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation n°5					

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation	Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine Application 7					
Achat						
Processus 2	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					
Stockage des marchandises						
2.3.3 à 2.3.5						
Processus 3						
Préparations						
1.1.4 à 1.2.4						
Processus 4						
Cuisson						
1.6.1 à 1.6.6 2.4.3						
Processus 5						
Vente						
1.7.1 à 1.7.4						
Sujets connexes	Recettes		47 à 54			
Langue étrangère	Panier des examens					
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	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ 1.5.6 Autres substances C3	Les additifs alimentaires	195	208 à 212		
☐					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐					
☐					
Processus 3					
Préparations					
☐ 1.4.1 Vue d'ensemble / emploi C2	Entremets glacés: Spécialités	549 à 551	177 à 179	3	21
☐					
Processus 4					
Cuisson					
☐					
☐					
Processus 5					
Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐ 2.3.9 Distribution des aliments C2	Différents types de service Modes de vente	290 291	294 à 295 298 246 à 248	5 7	
☐ 4.4.1 Réglements C2					
☐ Calcul	Révisions 2		312 à 313		
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens			4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Hotel & Gastro formation pour les classes du vendredi					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1 Achat	Révisions Gümlingen				
☐					
☐					
Processus 2 Stockage des marchandises					
☐ 2.3.3 à 2.3.5					
☐					
Processus 3 Préparations					
☐ 1.1.4 à 1.2.4					
Processus 4 Cuisson					
☐ 1.6.1 à 1.6.6					
☐ 2.4.3					
Processus 5 Vente					
☐ 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
☐					
☐					
☐					
Langue étrangère					
☐ 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	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐					
☐					
Processus 2	Révisions Gümlingen				
Stockage des marchandises					
☐ 2.3.3 à 2.3.5					
☐					
Processus 3					
Préparations					
☐ 1.1.4 à 1.2.4					
Processus 4					
Cuisson					
☐ 1.6.1 à 1.6.6					
☐					
Processus 5					
Vente					
☐ 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
☐					
☐					
☐					
Langue étrangère					
☐ 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	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ _____					
☐ _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐ _____					
☐ _____					
Processus 3					
Préparations					
☐ 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					
☐ _____					
☐ _____					
Sujets connexes					
☐ 4.4.1 Réglemets C2					
Sujets connexes					
☐ 2.3.9 Distribution des aliments C2	Déroulement du service Dressage, présentation des mets Travail devant l'hôte	290 291 291	296 à 297 299 à 300 301	5	
☐ 1.5.6 Autres substances C3	Les substances nocives	98 à 101	214 à 220	5	
☐ Calcul	Révisions 3		314 à 315		
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation n°6					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1 Achat					
☐ _____					
☐ _____					
Processus 2 Stockage des marchandises					
☐ _____					
☐ _____					
Processus 3 Préparations					
☐ 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					
☐ _____					
☐ _____					
Processus 5 Vente					
☐ _____					
Sujets connexes					
☐ 1.5.6 Autres substances C3	Les allergies et intolérances alimentaires		212 à 213	6	
☐ 3.3.2 Perfectionnements C2	Possibilités de perfectionnements du cuisinier	18 à 19	249 à 252		
☐ Calcul	Révisions 3		314 à 315		
Langue étrangère					
☐ 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	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1 Achat					
☐					
☐					
Processus 2 Stockage des marchandises					
☐	Salade d'asperges crues et cuites,yaourt de brebis *** Osso buco cremolata Pommes lyonnaise Ratatouille *** Tiramisu Madeleines au thé vert matcha				
☐					
Processus 3 Préparations					
☐					
Processus 4 Cuisson					
☐					
☐					
Processus 5 Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐	Recettes		55 à 61		
☐					
☐					
Langue étrangère					
☐					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1 Achat					
☐					
☐					
Processus 2 Stockage des marchandises					
☐	Révisions, préparation aux procédures de qualification Mise à jour du programme				
☐					
Processus 3 Préparations					
☐					
Processus 4 Cuisson					
☐					
☐					
Processus 5 Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐ Calcul	Révisions 4		316 à 317		
☐					
☐					
Langue étrangère					
☐					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Examens oraux - TPA ECG					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1 Achat					
☐					
☐					
Processus 2 Stockage des marchandises					
☐					
☐					
Processus 3 Préparations					
☐					
Processus 4 Cuisson					
☐					
☐					
Processus 5 Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐ Calcul	Révisions 4		316 à 317		
☐					
☐					
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Vendredi férié					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1 Achat					
☐					
☐					
Processus 2 Stockage des marchandises					
☐					
☐					
Processus 3 Préparations					
☐					
Processus 4 Cuisson					
☐					
☐					
Processus 5 Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐ Calcul	Révisions 5		318		
☐					
☐					
Langue étrangère					
☐ 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	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1 Achat					
☐					
☐					
Processus 2 Stockage des marchandises					
☐					
☐					
Processus 3 Préparations					
☐					
Processus 4 Cuisson					
☐					
☐					
Processus 5 Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐ Calcul	Révisions 5		318		
☐					
☐					
Langue étrangère					
☐ 1.8.1 à 1.8.2				4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Evaluation n°8					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
☐ _____					
☐ _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
☐ _____					
☐ _____					
Processus 3					
Préparations					
☐ _____					
Processus 4					
Cuisson					
☐ _____					
☐ _____					
Processus 5					
Vente					
☐ _____					
Sujets connexes					
☐ _____					
☐ _____					
☐ _____					
Langue étrangère					
☐ _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Examens allemand / Procédures de qualification selon convocation DGEP					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1 Achat					
☐					
☐					
Processus 2 Stockage des marchandises					
☐					
☐					
Processus 3 Préparations					
☐					
Processus 4 Cuisson					
☐					
☐					
Processus 5 Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐					
☐					
☐					
Langue étrangère					
☐					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Jeudi et vendredi congé					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1 Achat					
☐					
☐					
Processus 2 Stockage des marchandises					
☐					
☐					
Processus 3 Préparations					
☐					
Processus 4 Cuisson					
☐					
☐					
Processus 5 Vente					
☐					
Sujets connexes					
☐					
☐					
☐					
Langue étrangère					
☐					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Procédures de qualification					