



école  
professionnelle  
montreux

## **JOURNAL DE BORD**

Connaissances professionnelles  
pour la profession de  
employé-e en cuisine AFP 1ère année

**Année scolaire 2021-2022**

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

	Processus achat à la vente	Sujets connexes	Calcul professionnel
Evaluation n°1	Tenue professionnelle Mise en place Différentes cultures Découpe de légumes Pièce de bœuf Différentes aromates	Alimentation pauvre en calories Pyramide alimentaire Classification d'un menu Alimentation saine	Arrondissements Adaptation d'une recette Coût des marchandises
Evaluation n°2	Champignons Méthodes de conservation Famille de potages Veau Riz Pomme de terre appellations culinaires	Alimentation saine et équilibrée Lipides Rédiger un menu Nutriments et méthodes de cuisson	Arrondissements Adaptation d'une recette Coût des marchandises Facture à corriger Recherche du PB / PN / D
Evaluation n°3	Légumes famille Critères qualités poisson Porc Œufs méthodes de cuisson Bœuf Vinaigrette Mets à base d'œufs Volaille Prévenir les accidents	Lipides Ordre des menus	Recherche du PB / PN / D
Evaluation n°4	Famille de légumes Pomme de terre : généralité et découpe Méthode de cuisson rôtir Batterie de cuisine Bœuf Appareils de cuisson Méthode de cuisson braiser Beurre	Sels minéraux	Coût des marchandises Recherche du multiplicateur
Evaluation n°5	Famille de légumes Poissons d'eau douce Farce mousseline Méthode de cuisson pocher Processus de nettoyage Déontologie des cuisiniers Les couteaux Les outils, ustensiles, machine de cuisine Pâte à nouilles Mets de riz Céréales Fonctions en cuisine Potage céréales		Coût des marchandises Adapter une recette
Evaluation n°6	Légumineuses Potage légumineuses Classification des fruits Type de chaleur Les micro-organismes Classification des potages Couteaux et outils	Nutriments dans les légumineuses Pyramide alimentaire Types de menus Menu ordonnance	Recherche du PB / PN / D Règle de trois Adaptation d'une recette Recherche du multiplicateur

**Semaine 01**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>	Accueil et présentation du maître et des élèves		
<input type="checkbox"/> 2.1.2	Méthode de culture des végétaux		3
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>	Visite de l'école		
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>	Achat du matériel		
<input type="checkbox"/> 2.1.2	Technique de découpes des légumes		88 à 89
Processus 4			
<b>Cuisson</b>	Explications (support, livre, application, etc.)		
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Pratique</b>			
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 5.1.1 - 7.1.2	La mise en place, hygiène de production		87 et 181
<input type="checkbox"/> 5.4.1 - 7.1.2	Hygiène professionnelle		179
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

Semaine 02

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.2	Achat et contrôle et caractéristiques de qualité		1 à 2
<input type="checkbox"/> 3.3.1	Pommes de terre		5 à 6
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2	Présentation des légumes		163
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Coût de marchandises pour une personne		204
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 03**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Le bœuf		57 à 58
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4 - 1.2.3	Le bœuf: le filet Beurre composé		59 96 à 97
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.2.1	Sauter une viande		157 à 158
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
		Vichyssoise Salade de pommes de terre, concombre tomate Dressage d'une mousse au chocolat	1 à 5
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Arrondir		205
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 04**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2	Les aromates	90 à 91	
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.2.1 -4.2.2	Fond avec ingrédients étuvés: fond de légumes Fond avec ingrédients blanchis: bouillon	108 à 109 110 à 111	
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
		Médallions de bœuf sautés Beurre aux trois poivres Pommes château Bouquetière de légumes	6 à 9
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 05**

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>	
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 3.3.1 - 2.1.2 - 1.4.2	Les œufs Caractéristiques de qualité des végétaux Légume: choux		22 4 8
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.3	Les céréales		17 à 18
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2 - 2.1.4 - 2.1.3 - 3.1.1	Pocher: Œufs Spaetzlis		143 107
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1 Pratique</b>			
Mignon Bouquets (garni et aromatique) Mirepoix Bouillon Julienne et brunoise Chiffonade de légumes Fond de légumes			10 à 14
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.4	Principes de la diététique		166 à 168
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Multiplier et arrondir		206
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			
<b>Lundi congé</b>			

Semaine 06

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>	Mariner le bœuf pour application semaine 07 Marinade		
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.1	Cuisson des potages Garnitures des potages		112 à 114 112 à 114
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.1	Présentation des potages		164
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
		Œuf poché sur toast Spätzli à la farine complète Chou rouge braisé Crème brûlée	15 à 18
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 07**

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>	
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2 - 4.1.3 - 1.4.2	Les légumes racine Généralités viande de boucherie		9 51 à 53
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.1 - 1.4.2 - 4.3.2	Les légumes racine Généralités viande de boucherie		9 54 à 56
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.2.1	Braiser de grosse pièce (Viande)		147 à 148
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
		Salade de tomate Bœuf bourguignon (Braisier grosse pièce) Pommes purée Carottes Vichy	19 à 23
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.4	Principes diététique		169 à 170
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Calculer un coût des marchandises		207
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 08**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			10 19
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2 - 1.4.2 / 3.3.1			
Processus 2			20 à 21
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.3	Le riz		
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>	Révisions		
Processus 4			140 93
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.3 / 1.1.1 - 1.1.2	Riz créole Les sauces à salade		
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.3			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
Sujets connexes			208
<input type="checkbox"/> 6.1.2			
<input type="checkbox"/>	Contrôler une facture		
<p>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</p> <p style="text-align: center;"><b>Evaluation n°1</b></p>			



Semaine 10

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3	Méthodes de cuissons pour légumes		
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2	Griller, frire, blanchir, braiser, étuver, glacer, cuire à la vapeur		120 à 126
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5	Les légumes: Présentation		165
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
Fricassée de veau aux cornes d'abondance Tagliatelles maison Petits pois à la française			32 à 35
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 11**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2 - 1.4.2 - 3.2.1	Les légumes fruits Les poissons		11 72 à 73
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.1	Les poissons		74 à 75
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4	Découpes des pommes de terre		127
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2 - 3.2.1	Les sauces tomates		118 à 119
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 3.2.1			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
		Laitue braisée Tomate au four Carottes glacées Endives étuvées	36 à 41
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 3.4.1 -3.4.2	Les graisses (lipides)		171 à 172
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Recherche du poids net		210
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

Semaine 12

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	Les légumes fruits		12
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2 - 1.4.2 - 3.2.1			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3	Le bœuf: Train de côtes, cou		60
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4			
Processus 4	Le bœuf: Train de côte, cou La vinaigrette Bouillir (Viandes)		60 94 à 95 155 à 156
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3 / 1.1.1 - 1.1.2 / 4.2.1			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		42 à 44
Filet de perche Orly Coulis de tomate Pommes nature			
Sujets connexes	Les lipides Recherche du poids brut		173 à 174 211
<input type="checkbox"/> 3.4.1 - 3.4.2 <input type="checkbox"/> 6.1.2			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

Semaine 13

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	Révisions		
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			142 à 146
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.4	Oeufs: Méthodes de cuisson pocher, bouillir, sauter		
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.4			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<p>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</p> <p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">Evaluation n°2</p>			

Semaine 14

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			67
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.2	Les volailles: Généralités		
Processus 2			68 à 70
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 4.3.1	Les volailles		
Processus 3			71
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4	Les volailles		
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.2			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.2			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		50 à 55
Omelette française au fromage, Salade de carotte cuite Œuf poché florentines, salade de chou blanc Œuf brouillé portugaise, salade de concombre			
Sujets connexes			182 à 183
<input type="checkbox"/> 7.2.3			Préventions
<input type="checkbox"/> 6.1.2			Recherche du poids brut
<input type="checkbox"/> 5.2.2			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 15**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Le porc		65
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 4.3.2			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4	Le porc: Découpes		65
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.2.1 / 2.1.3	Glacer (Viandes blanches) Braisier: Pommes de terre		151 à 152 128
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3 7 2.1.3			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
		Croquettes de volaille Rösti bernois Flan de carottes	56 à 58
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/> 7.2.3	Préventions: accidents avec les couteaux		184 à 185
<input type="checkbox"/> 6.1.2	Recherche du poids net		213
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 16**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	Les fromages		26
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.2.1			
Processus 2	Les fromages		27
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 2.2.2			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4	Fromages: Pâtes extra-dure, dure		28 à 29
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.4			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.4			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		59 à 62
Cou de porc glacé Pommes savoyarde Chou blanc braisé			
Sujets connexes	Calcul coût des marchandises		214
<input type="checkbox"/> 6.1.2			
<input type="checkbox"/> 5.4.1 - 7.1.2			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			
<b>Vendredi congé</b>			

**Semaine 17**

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>	
Processus 1		Achat <input type="checkbox"/> 4.1.3 / 2.2.1 Le lait, la crème Le lapin	
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3 / 2.2.1			
Processus 2		Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> 4.3.2 / 2.2.1 Le lapin Le lait, la crème	
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 4.3.2 / 2.2.1			
Processus 3		Préparations <input type="checkbox"/> 1.2.4	
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4			
Processus 4		Cuisson <input type="checkbox"/> 4.13 / 2.2.1 / 2.1.3 Le lapin (sauter) Polenta	
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.13 / 2.2.1 / 2.1.3			
Processus 5		Vente <input type="checkbox"/> 4.1.3	
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 4.1.3			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
		Malakoffs Salade de tomate basilic Quiche fribourgeoise Salade andalouse	
<input type="checkbox"/> 4.4.1 -4.4.2 <input type="checkbox"/> 6.1.2		Vitamines Calcul des coût de marchandises	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 18**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	Le beurre Les légumes: Fleur et inflorescences		25 13
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.2.1 -2.1.2			
Processus 2	Révisions		
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 2.2.2 -1.4.2			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2			
Processus 4	Rôtir (volaille)		159 à 160
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 4.2.1 - 2.2.1 - 2.1.2			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2 - 4.1.2			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
Sujets connexes	La batterie de cuisine Adaptation d'une recette		186 à 187 216
<input type="checkbox"/> 5.3.1 - 5.3.3			
<input type="checkbox"/> 6.1.2			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			
<p><b>Evaluation n°3</b></p>			

Semaine 19

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4			
Processus 4	Pommes de terre: Cuire à la vapeur, bouillir, frire après blanchiment, frire un appareil, sauter		129 à 135
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.3			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.3			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		74 à 77
Poulet poêlé forestière Pommes dauphine Légumes + méthode cuisson à définir			
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 20**

ECG		Devoirs	Notes		
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur		
Processus 1					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/> 1.2.4 - 1.2.3	Bœuf: La cuisse	61			
Processus 4					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 4.1.3	Pommes de terre	7			
Processus 5					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>				
		Pommes paillasson Pommes croquettes Pommes Pont-Neuf Pommes duchesse	78 à 83		
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> 4.4.1 - 4.4.2				Les sels minéraux	177 à 179
<input type="checkbox"/> 6.1.2				Coût des marchandises pour 50g	217
<input type="checkbox"/> 5.3.1 -5.3.3	Appareils de cuisson	191 à 192			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

**Semaine 21**

ECG		Devoirs	Notes
<b>Plan de formation</b>		<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>
Processus 1		Légumes type épinard	14
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2			
Processus 2		Légumes type épinard	14
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.2			
Processus 3		Poissons d'eau douce	76 à 77
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2			
Processus 4		Poisson: Pocher	161 à 162
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 3.2.1			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 3.1.2 - 2.1.2			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	84 à 88
		Carbonnade de bœuf aux poivrons Gnocchi piémontaise Courgettes sautées au pesto de roquette	
<b>Sujets connexes</b>		Processus du nettoyage	196
<input type="checkbox"/> 5.3.1 - 5.3.4			
<input type="checkbox"/> 6.1.2		Calcul coût des marchandises d'un mélange	218
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

Semaine 22

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	Révisions		
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4	Potage aux céréales Risotto Pâtes alimentaires		115 141 137 à 139
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.3 - 2.1.1			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.1 - 2.1.3			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			
<p><b>Evaluation n°4</b></p>			

Semaine 23

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	Révision		
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2	Révision		
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3	Révision		
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4	Révision		
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5	Révision		
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		93 à 100
Ravioli aux champignons Gnocchi romaine, concassé de tomate Risotto au merlot (vin rouge) Potage à l'orge			
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 7.1.1			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 24**

ECG		Devoirs	Notes		
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur		
Processus 1					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
<b>Préparations</b>					
<input type="checkbox"/> 1.2.4	Poissons d'eau douce	78 à 79			
Processus 4					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 3.1.1 - 3.2.1	Farce mousseline	99 à 100			
Processus 5					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>				
Cuisine instinctive					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> 5.4.2 - 5.4.3				Communication avec les autres	197 à 198
<input type="checkbox"/> 6.1.2				Calculer le coût des marchandises pour 1 personne	219
<input type="checkbox"/> 5.3.3	Les couteaux, les outils, les ustenciles, les machines de cuisir	188 à 193			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					

**Semaine 25**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	Les légumes tiges Les légumes tiges alimentaires		15 16
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.2			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.4 - 3.1.2			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 3.1.1 - 3.1.2			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.3 - 3.2.1			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		101 à 103
Cubisme de saumon Carpaccio de butternut Tartare de saumon, sauce cresson			
<b>Sujets connexes</b>	Structures et tâches des postes de travail  Adaptation d'une recette		199 à 200  220
<input type="checkbox"/> 5.1.1 - 5.1.3			
<input type="checkbox"/> 6.1.2			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

Semaine 26

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	Légumineuses		32 à 34
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2			
Processus 2	Légumineuses		
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.2			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4	Légumineuses		
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.2			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		104 à 109
Salade de haricots blancs Boules de pois chiche Galettes de lentilles Potage aux pois jaunes			
<b>Sujets connexes</b>	Les types de chaleur en cuisine Emploi de l'énergie  Poids net successif		194 195
<input type="checkbox"/> 5.2.1 7 5.2.2			
<input type="checkbox"/> 6.1.2			221
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

Semaine 27

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	Révisions		
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.1	Purée de légumineuses	116 à 117	
Processus 4			92
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.1	Les salades		
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.1 - 2.1.2			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<p>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</p> <p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">Evaluation n°5</p>			

Semaine 28

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	Les fruits		35 à 36
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.3.1 - 2.3.2			
Processus 2	Les fruits		35 à 36
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.1 - 1.4.3			
Processus 3	Les fruits : baies, à pépins, à noyau		37 à 40
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.2.2 - 1.2.4			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		110 à 113
Goujons de sole Murat Salade de mesclun Vinaigrette framboise et huile de noisette			
Sujets connexes	Les micro-organismes		201 à 203
<input type="checkbox"/> 7.1.4			
<input type="checkbox"/> 6.1.2			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

Semaine 29

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3	Sorbet Savarin Glace Les sauces, coulis Glace au pacojet		101
<b>Préparations</b>			104 à 105
<input type="checkbox"/> 1.3.1			102 106 103
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/> 1.3.1 - 4.2.1			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/> 1.3.1			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
		Mini tatin, sauce abricot Salade de rhubarbe et fraise Sorbet fraise Savarin cerises, glace pistache	114 à 119
<b>Sujets connexes</b>			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			
<b>Vendredi congé</b>			

**Semaine 30**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	Révision		
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2	Révision		
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3	Révision		
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4	Révision		
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
Cuisine instinctive			
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

**Semaine 31**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			41
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/> 1.4.1 - 1.4.3	Les fruits: à coque, agrumes, exotiques		
Processus 3			42 à 45
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 1.22 - 1.2.4	Les fruits: à coque, agrumes, exotiques		
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		120 à 121
Assortiment de poissons grillés Salade de saison Vinaigrette de légumes			
Sujets connexes			223
<input type="checkbox"/> 6.1.2			
<input type="checkbox"/>	Calcul du prix net au kilo		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			

Semaine 32

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	Révisions		
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/> 2.3.1			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/> 2.1.5			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> 6.1.2			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			
<b>Evaluation n°6</b>			

**Semaine 33**

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1	Sucres et produits sucrants		46 à 48
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2	Révisions		
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3	Edulcorants et miel		49 à 50
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>		<b>Pratique</b>	
		Cuisine instinctive	
<b>Sujets connexes</b>		Calcul d'un mets et montant disponible	224
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			
<b>Jeudi et vendredi congé</b>			

Semaine 34

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
Achat			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/>			
6.1.1		Pratique	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			
<p><b>Procédures de qualification - Pas de cours cette semaine</b></p>			



Semaine 36

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
Achat			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
Préparations			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
Cuisson			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
Vente			
<input type="checkbox"/>			
6.1.1		Pratique	
		Cuisine instinctive	
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			

Semaine 37

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en classe		Classeur
Processus 1			
<b>Achat</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 2			
<b>Stockage des marchandises</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 3			
<b>Préparations</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 4			
<b>Cuisson</b>			
<input type="checkbox"/>			
Processus 5			
<b>Vente</b>			
<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	<b>Pratique</b>		
Cuisine instinctive			
Sujets connexes			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>			