

du 24.08 au 28.08

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène	Se laver les mains	p 25 - 26
Restauration		
Calcul	Explications (support, livre, application, etc.)	
Intendance Hotellerie		
<b>Pratique</b>		
Préparation de légumes, hacher un oignon, brunoise de carotte Spaghetti avec sauce bolognese		p 105 à 107
	Accueil et présentation du maître et des élèves Visite de l'école  Repas pris en commun	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 31.08 au 04.09

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les légumes	p184 à 187
Hygiène		
Restauration	Types d'établissements I	p 54
Calcul		
Intendance Hotellerie		
<b>Pratique</b>		
Vichyssoise Salade de pommes de terre, concombre, tomate Dresser une mousse au chocolat		
Divers	.	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 07.09 au 11.09

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les fruits	p 181 - 183
Hygiène		
Restauration	Types d'établissements II Dresser une table (Pratique)	p 54 p 72
Calcul		
Intendance Hotellerie		
<b>Pratique</b>		
Médaille de bœuf sauté Sauce au poivre vert Pommes purée Bouquetière de légumes		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 14.09 au 18.09

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène	Hygiène professionnelle	p 29
Restauration	Type de menus (végétarien)	p 163 - 165
Calcul		
Intendance Hotellerie		
<b>Pratique</b>		
Potage cultivateur Vol au vent de champignons Salade de fruits		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

21f du 22.09 au 25.09

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène		
Restauration	Pliage de serviette , dressage d'une table (pratique) Voir démo avec Jacqueline	p 84 - 104
Calcul		
Intendance Hotellerie		
<b>Pratique</b>		
Omelette du marché Salade verte Sauce salade		
Sujets connexes	Evaluation formative n°1	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		
Pas de cours lundi		

du 28.09 au 02.10

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les œufs	p 192
Hygiène	Hygiène de l'entreprise - Autocontrôle	p 30 à 32
Restauration		
Calcul		
Hotellerie		
<b>Pratique</b>		
Œuf florentine (Poché) Salade de pommes de terre Crème renversée		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 05.10 au 09.10

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie	Organisation dans l'entreprise Titres professionnels dans les métiers de la restauration	p 59 à 60 p 60 à 65
<b>Pratique</b>		
Quiche fribourgeoise Tomate mozzarella au basilic		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

<b>Matière</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>
Processus 1		
<b>Achat</b>		
Processus 2		
<b>Stockage des marchandises</b>		
Processus 3		
<b>Préparations</b>		
Processus 4		
<b>Cuisson</b>		
Processus 5		
<b>Vente</b>		
<b>Pratique</b>		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

<b>Matière</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>
Processus 1		
<b>Achat</b>		
Processus 2		
<b>Stockage des marchandises</b>		
Processus 3		
<b>Préparations</b>		
Processus 4		
<b>Cuisson</b>		
Processus 5		
<b>Vente</b>		
<b>Pratique</b>		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 26.10 au 30.10

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les pommes de terre Découpes, préparations	p 188 p 108 à 113
Hygiène		
Restauration	Vaisselle et ustensiles	p 132 à 137
Calcul		
Hôtellerie		
<b>Pratique</b>		
Pièce d'agneau rôtie Gratin dauphinois Haricots verts étuvés  Poire pochée au miel		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 02.11 au 06.11

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les céréales	p 194
Hygiène		
Restauration	Les différents matériaux	p 116
	Les couverts	p 117 à 119
Calcul		
Hôtellerie		
<b>Pratique</b>		
Potage de courge Pizza margarita (pâte CF) Compote de pommes vanillée		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 09.11 au 13.11

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Le pain	p 197
Hygiène		
Restauration	Le petit déjeuner	p 81 à 82
Calcul		
Hôtellerie		
<b>Pratique</b>		
Tresse au beurre Birchermüesli Beurre (fabrication) Assiette froide (fromage et charcuterie)		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 16.11 au 20.11

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	La pâte à nouilles	SC AFP
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie	Sécurité au travail But, obligations, prévention, rôles	p 7 à 9
<b>Pratique</b>		
Tagliatelle, ravioli, tortellini Farce (ricotta, épinards) Sauce napoli		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 23.11 au 27.11

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Méthodes de cuisson - Généralités	p 249
	Méthodes de cuisson - pour information aux élèves	p 250 à 297
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie	Premiers secours Trousse, rôle, produits toxiques, incendie	p 11 à 19
<b>Pratique</b>		
Maki et sushi Avocat, mangue, saumon fumé et thon Panna cotta au lait de coco		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 30.11 au 04.12

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les produits laitiers (fromage et yaourt)	p 191
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie		
<b>Pratique</b>		
Elaboration de: Fromage frais Yaourts aromatisés Croque monsieur Salade verte		
Sujets connexes	Evaluation formative n°2	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 07.12 au 11.12

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Le métabolisme de base La pyramide alimentaire	p 25 à 28 p 25 à 28
Hygiène		
Restauration	Ecologie Gestion, traitement et recyclage des déchets	p 40 à 42
Calcul		
Hôtellerie		
<b>Pratique</b>		
Confection de Saint Nicolas (Pâte levée) Menu instinctif <b>Dégustation du fromage frais</b>		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

#NOM?

<b>Matière</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>
<b>Marchandise</b>	Noël, Nouvel-An: tradition et alimentation	
	Discussion, présentation de produits	
<b>Hygiène</b>		
<b>Restauration</b>	Révisions	
<b>Calcul</b>		
<b>Hôtellerie</b>		
<b>Pratique</b>		
Menu instinctif Thème Noël		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Processus 1		
Achat		
Processus 2		
Stockage des marchandises		
Processus 3		
Préparations		
Processus 4		
Cuisson		
Processus 5		
Vente		
Pratique		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		

<b>Matière</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>
Processus 1		
<b>Achat</b>		
Processus 2		
<b>Stockage des marchandises</b>		
Processus 3		
<b>Préparations</b>		
Processus 4		
<b>Cuisson</b>		
Processus 5		
<b>Vente</b>		
<b>Pratique</b>		
<b>Sujets connexes</b>		
Vacances d'hiver		

du 04.01 au 08.01

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les légumineuses	p 198
Hygiène		
Restauration	Accueil au restaurant	p 242
Calcul		
Hôtellerie	Clients, hôtes	p 227 à 229
<b>Pratique</b>		
Crêpes au fromage Tarte tatin		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 11.01 au 15.01

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Le riz	p 194
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie	Les formes d'alimentation particulières Ambiance dans un restaurant - Importance	p 230 p 231
<b>Pratique</b>		
Risotto aux champignons Risotto aux fruits de mer Tartelette vermicelles (Fonds CF)		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 18.01 au 22.01

<b>Matière</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>
Marchandise		
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie	Réservation Comment faire une réservation	p 239 à 241
<b>Pratique</b>		
Lapin sauté à la moutarde Polenta Colraves étuvés Riz au lait à la cannelle		
Sujets connexes	<b>Evaluation formative n°3</b>	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 25.01 au 29.01

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les volailles	p 174
Hygiène		
Restauration	Fabrication du verre, verrerie Film (CPS)	p 120 à 129
Calcul		
Hôtellerie		
<b>Pratique</b>		
Poulet rôti Gnocchi piémontaise Légumes du jour Tranche d'ananas		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 01.02 au 05.02

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	La viande de boucherie	p 167 à 174
Hygiène		
Restauration	Les types de service	p 213 à 218
Calcul		
Hôtellerie		
<b>Pratique</b>		
Steak de bœuf grillé Beurre composé Spätzlis aux herbes Tomate provençale Mousse au séré		
Sujets connexes	Mise en place sorbet mandarine	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 08.02 au 12.02

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
<b>Marchandise</b>	Les abats	p 176
	Le gibier	p 176 à 177
<b>Hygiène</b>		
<b>Restauration</b>		
<b>Calcul</b>		
<b>Hôtellerie</b>	Réception des marchandises Circuit des marchandises Lieux et températures de stockage	p 49 p 50 p 50
<b>Pratique</b>		
Selle de chevreuil rôti, sauce poivrade Mousseline de courge Chou rouge  Sorbet mandarine (Pacojet)		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 15.02 au 19.02

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène	Semaine de révisions Programme à définir selon besoins	
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie		
<b>Pratique</b>		
Cuisine instinctive		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

<b>Matière</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>
Processus 1		
<b>Achat</b>		
Processus 2		
<b>Stockage des marchandises</b>		
Processus 3		
<b>Préparations</b>		
Processus 4		
<b>Cuisson</b>		
Processus 5		
<b>Vente</b>		
<b>Pratique</b>		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

24.02.2020

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène	Economie d'énergie Economie d'eau	p 47 p 48
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie		
<b>Pratique</b>		
Tarte à l'oignon Salade de coleslaw et crispshaw Crème brûlée		
Sujets connexes	<b>Evaluation formative n°4</b>	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

Lundi 2 mars 2020

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène	Batterie de cuisine Couteau	p 147 à 149 p 152
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie	Histoire de l'hôtellerie	p 52 à 53
<b>Pratique</b>		
Piccata de volaille milanaise Risotto Topinambour à la persillade Biscuits sablés		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

lundi 9 mars

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
<b>Marchandise</b>	Les épices Les herbes aromatiques	p 189 p 189
<b>Hygiène</b>		
<b>Restauration</b>	Textiles le linge de service	p 130
<b>Calcul</b>		
<b>Hôtellerie</b>		
<b>Pratique</b>		
Fabrication d'un curry  Dal au curry (Curry de lentilles) Boulettes végétariennes (à commander) Carpaccio d'ananas au gingembre et cardamome		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 22.03 au 26.03

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène		
Restauration	Mise en place Nappage Processus de mise en place	p 70 p 71
Calcul		
Hôtellerie	Outils et vaisselle Appareils et machines	p 156 à 158 p 159 à 162
<b>Pratique</b>		
Mignon de veau poêlé Elysotto aux morilles Salade de mesclun (French dressing) Compote de rhubarbe		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 29.03 au 02.04

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Légumes tiges: les asperges Vidéo + support CFC	
Hygiène		
Restauration	Les termes techniques Jeu sous forme de quizz	p 139 à 146
Calcul		
Hôtellerie		
<b>Pratique</b>		
Crème argenteuil Asperges blanches sauce hollandaise Asperges vertes gratinées  Mousse au chocolat		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 19.04 au 23.04

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène		
Restauration	Décoration de table	p 83
Calcul		
Hôtellerie		
<b>Pratique</b>		
Merguez Gallettes de pois chiche aux épinards Ragoût de légumes à l'orientale Namoura (dessert à la semoule)		
Sujets connexes	<b>Evaluation formative n°5</b>	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

<b>Matière</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>
Processus 1		
<b>Achat</b>		
Processus 2		
<b>Stockage des marchandises</b>		
Processus 3		
<b>Préparations</b>		
Processus 4		
<b>Cuisson</b>		
Processus 5		
<b>Vente</b>		
<b>Pratique</b>		
Sujets connexes		

<b>Matière</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Classeur</b>
Processus 1		
<b>Achat</b>		
Processus 2		
<b>Stockage des marchandises</b>		
Processus 3		
<b>Préparations</b>		
Processus 4		
<b>Cuisson</b>		
Processus 5		
<b>Vente</b>		
<b>Pratique</b>		
Sujets connexes		

du 26.04 au 30.04

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les poissons Poisson généralités Poissons d'eau douce (SC CFC)	p 177
Hygiène	Critères de fraîcheur du poisson	
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie		
<b>Pratique</b>		
Fileter un saumon Mariner un filet (Gravdlax) Escalopes de saumon pochées Sauce à l'oseille Riz pilaf aux petits légumes Salade de fraise au basilic		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 03.05 au 07.05

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Les poissons Poissons de mer (SC CFC)	p 178
Hygiène	Les poissons: Méthodes de conservation (SC CFC) Stockade des poissons (SC CFC)	
Restauration	Démonstration pratique: Service de la sole entière	
Calcul		
Hôtellerie		
<b>Pratique</b>		
Sole meunière Pommes nature (tournées) Pois mangetout étuvés Panna cotta aux morilles (entremets)		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 10.05 au 12.05 13/14 f

Matière	Travail effectué en classe	Classeur	
Marchandise	Les crustacés Les coquillages Les mollusques	p 179 à 180 p 179 à 180 p 179 à 180	
Hygiène	HACCP Bonne pratique de fabrication (BPF)	p 32 p 33	
Restauration			
Calcul			
Hôtellerie			
<b>Pratique</b>			
Homard en bellevue Terrine de poisson Bruschetta			
Sujets connexes			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)			
Pas de cours jeudi et vendredi			

du 17.05 au 21.05

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 0 auto; width: 80%;"> <p style="color: red; font-weight: bold;">Procédure de qualification écrite</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Pas de cours cette semaine</p> </div>		

24f du 25.05 au 28.05

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise	Le caviar et œufs de poisson Vidéo CPS	p 180
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie		
<b>Pratique</b>		
Dégustation oeufs de poisson  Salade César + sauce Tartelette framboise (Fond CF)		
Sujets connexes	<b>Evaluation formative n°6</b>	
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">Pas de cours le lundi</div>		

du 31.05 au 04.06

<b>Révisions sur le programme annuel</b>		
Matière	Travail effectué en classe	Classeur
<b>Marchandise</b>		
<b>Hygiène</b>		
<b>Restauration</b>		
<b>Calcul</b>		
<b>Hôtellerie</b>		
<b>Pratique</b>		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 07.06 au 11.06

<b>Mise en situation pratique.</b>		
Matière	Travail effectué en classe	Classeur
<b>Marchandise</b>		
<b>Hygiène</b>		
<b>Restauration</b>		
<b>Calcul</b>		
<b>Hôtellerie</b>		
<b>Pratique</b>		
Sujets connexes		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>		

du 14.06 au 18.06

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie		
Pratique		
Sujets connexes		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)		
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 0 auto; width: 80%;"> <p style="color: red; font-weight: bold;">Epreuves communes Pas de cours cette semaine</p> </div>		

du 21.06 au 25.06

Matière	Travail effectué en classe	Classeur
Marchandise		
Hygiène		
Restauration		
Calcul		
Hôtellerie	Histoire de la gastronomie, Ecoffier	
<b>Pratique</b>		
Foccacia jambon cru et roquette Lasagne Tiramisu		
	Feedback de l'année	
<p><b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center; margin: 20px auto; width: 80%;"> <p><b>Fin des cours cette semaine. Pas de cours en semaine 26.</b></p> </div>		

## Plan des évaluations / PAI mixte

## 1ER SEMESTRE

Sem : 39	<b>Evaluation formative n°1</b>	
	Calcul professionnel	
	Fruits	Légumes
	Hygiène	Types d'établissements

Sem : 49	<b>Evaluation formative n°2</b>	
	Calcul professionnel	
	Les oeufs	Pommes de terre
	Prévention accident	Dressage d'une table

Sem : 03	<b>Evaluation formative n°3</b>	
	Calcul professionnel	
	Le pain	Fromage
	Les hôtes	Méthodes de cuisson

Sem : 03	Fin du 1 <sup>er</sup> semestre
----------	---------------------------------

2EME SEMESTRE

Sem : 09	<b>Evaluation formative n°4</b>	
	Calcul professionnel	
	Viandes, volaille, gibier, abats	Ustensiles
	Types de service	Gestion des marchandises

Sem : 14	<b>Evaluation formative n°5</b>	
	Calcul professionnel	
	Batterie cuisine, ustensiles	Herbes aromatiques, épices
	Mise en place salle	Economie énergie / eau

Sem : 20	<b>Epreuve commune - Pas de cours</b>
----------	---------------------------------------

Sem : 21	<b>Evaluation formative n°6</b>	
	Calcul professionnel	
	Poissons	Fruits de mer
	HACCP - BPF	Service en salle (poisson)

Sem : 23	Fin du 2ème semestre
----------	----------------------

