



école
professionnelle
montreux

JOURNAL DE BORD

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

	Processus achat à la vente	Sujets connexes	Calcul professionnel
Evaluation n°1	Légumes Mise en place Découpes Aromates Blanchir / Etuver Présentation d'une assiette	Pyramide alimentaire Alimentation saine Hygiène personnelle	Transformations d'unités
Evaluation n°2	Légumes Méthodes de culture Méthodes de conservation Potages Etuver Présentation d'une assiette	Hygiène de production Hygiène des denrées alimentaires	Transformations d'unités Arrondissements
Evaluation n°3	Légumes Qualité par les sens Œufs Blanchir / Bouillir Frire / Gratiner / Griller	Vitamines Préventions des accidents	Arrondissements Adaptation d'une recette
Evaluation n°4	Lait Produits laitiers (yogourts, beurres, crèmes, Œufs Sauces à salades Salades	Fonctions et tâches d'une brigade Sels minéraux	Coût des marchandises
Evaluation n°5	Fromages	Premiers secours Eau Vitamines Sels minéraux	Recherche du PN Transformations d'unités Coût des marchandises
Evaluation n°6	Pain Produits de développement Pommes de terre	IMC / BMI Substances bio-actives Préventions des accidents Ecologie	Recherche du PN Recherche des déchets Règle de 3
Evaluation n°7	Céréales Produits céréaliers Amidons Pâtes alimentaires Potages	Métabolisme Besoins en énergie Matériaux	Recherche du PN Recherche du PB Recherches des déchets Règle de 3
Evaluation n°8	Riz Légumineuses Pousses Potages	Equipements de cuisine Fonds de la batterie Matériaux GN Hydrates de carbone	Recherche du PN Recherche du PB Recherche des déchets Règle de 3
Evaluation n°9	Fruits Sorbets Glaces	Equipements de cuisine Hydrates de carbone	Pourcentages successifs Transformations d'unités

Semaine 02

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance / c2	Legumes: Tubercules et racines Fleurs et inflorescence		139 à 154	14 à 15		
<input type="checkbox"/>	2.3.2 Aquisition / c2	Processus d'approvisionnement		107	1	4	
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualité / c6	Des denrées végétales		138	5	2	
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>	2.2.2 Mise en place / c2	Mise en place		320	84	4	
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparation / c2	Découpes de légumes: Julienne, brunoise, etc.		à 322	85 à 86	2	
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Technique de chaleur humide: bouillir		453	103	3	4
<input type="checkbox"/>		Les fonds: Fonds avec ingrédients blanchis : bouillon		330 331	109 110 à 111		4
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 Importance et impact / c2	Présentation attrayante : Dressage d'une assiette			157	3	
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.1 Principes diététiques / c2	Alimentation saine		Pauli 63 REM 8 à 13	171	2	
<input type="checkbox"/>	5.1.2 Mesures / c2	Hygiène personnelle et des mains		50	204	5	
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Transformations des unités 1			253 à 254		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 03

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat				139 à 154	16 à 17		
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance / c	Légumes : feuilles (salade), choux.					
<input type="checkbox"/>	2.3.2 Aquisition / c2	Le contrôle et stockages des aliments		107	2	5	
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception et stockage / c2	Stockage des denrées végétales		138	3	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparation / c2	Les aromates		323	87 à 88	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Technique de chaleur humide: étuver		453	104	4	5
<input type="checkbox"/>		Fonds avec ingrédients étuvés: fond de légumes		333	112 à 113		
		Questionnaire de l'application pratique 1			162		
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 Présentation et impact / c2	Présentation attrayante : Les couleurs			158	4	
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.1 Principe diététique / c2	Alimentation saine : recommandations		63	172 à 174	3	
<input type="checkbox"/>	5.1.2 Mesures / c2	Hygiène de production		51	205	6	
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Transformations d'unités 2			255 à 256		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 04

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance / c2	Légumes : à tige, type épinard		139 à 154	18 à 19		
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance / c2	Méthodes de culture courantes		137	7		
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	2.3.3 Températures / c2	Des locaux de stockage		26 à 28	4	5	
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 Préparation / c5	Rapport entre les aliments végétaux / méthodes de cuisson / températures			105	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Les potages		347	114		
		Crème de légumes		350	115	4	5
<input type="checkbox"/>		Potage aux légumes taillés		351	116 à 117		6
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 Présentation et impact / c2	Présentation (Texture et points d'attraction)			159	4	
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.1 Principes diététiques / c2	Hygiène de vie (Questionnaire de synthèse)		Pauli 63	175 à 177	3	
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel						
<input type="checkbox"/>		Les arrondis 1			257 à 259		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 05

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1		<p style="color: red;">Prendre ses habits de cuisine</p> <p>Application 1</p>					
Achat							
<input type="checkbox"/>		<ul style="list-style-type: none"> Matignon coloré Matignon blanc Bouquet garni pour bouillon Bouquet aromatique Sachet d'épices Mirepoix pour fond brun Bouillon d'os Julienne de légumes Brunoise de légumes Légumes bulbes hachés Chiffonnade de laitue Fond de légumes 					
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	2.3.3 à 2.3.5						
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 à 1.2.4						
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 à 1.6.6						
<input type="checkbox"/>	.2.4.3						
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4						
Sujets connexes		Recettes			1 à 10		
<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;">Lundi férié</p>							
<p>* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)</p>							

Semaine 06

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance / c2	Légumes : à tige alimentaires, légumineuses potagères		139 à 154	20 à 21		
<input type="checkbox"/>	2.3.2 Aquisition / c2	Achat et saison		137 à 138	13	5	
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	2.3.1 Gestion des marchandises / c2	Gestion des marchandises végétales			8	5	
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 Préparation / c5	Rapport entre les aliments végétaux / méthodes de cuisson / températures			106	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Potages nationaux		354	118	4	6
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de l'application pratique 2			163		
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.3 Eléments de présentation / c5	Présentation: Allure nette, garnitures			160	4	
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments / c2	Vitamines (Généralités)		63	178	3	
<input type="checkbox"/>	2.2.3 Dossier de formation / c2						
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel						
		Les arrondis 2			260		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°1							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 08

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1 Achat		Prendre ses habits de cuisine Application 2					
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 2 Stockage des marchandises		Potage Crécy (Crème de légumes) Brunoise de carottes *** Potage cultivateur (Potage aux légumes taillés) Croûtons *** Potages des Grisons Rissoles poireau et viande séchée (Potage national)					
<input type="checkbox"/>	2.3.3 à 2.3.5						
<input type="checkbox"/>							
Processus 3 Préparation							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 à 1.2.4						
<input type="checkbox"/>							
Processus 4 Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 à 1.6.6						
<input type="checkbox"/>	.2.4.3						
Processus 5 Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4						
Sujets connexes		Recettes			11 à 18		
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.3.1 Classement / provenance / c2	Les œufs	117 à 118	24	3		
<input type="checkbox"/>	1.3.2 Caractéristiques qualitatives / c2						
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.3.3 Réception marchandise stockage	Les œufs	idem	24	3		
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 Préparation / c5	Rapport entre les aliments, méthodes de cuisson, températures		108	3		
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Fonctions des légumes Blanchir, braiser, étuver, glacer, vapeur Questionnaire application pratique n° 3	373 à 379	131	4	8	9
<input type="checkbox"/>				125 à 130			
				164			
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.2 Auxiliaire de vente / c2	Révision					
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments / c2	Sels minéraux		77 à 78	182	3	
<input type="checkbox"/>	4.1.3 Prévention / c2	Accidents du travail (Brûlures)		54 à 57	209	6	
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Coût des marchandises 1			263		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°2							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 10

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.3.1 Classement / provenance / c2	Le lait	108 à 109	25	3		
<input type="checkbox"/>	1.3.2 Caractéristiques qualitatives / c2						
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	c2	Le lait		25	3		
<input type="checkbox"/>	5.2.2 Fiches de contrôle / c3	Réception des marchandises / stockage	107	9 à 10	6		
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Mets aux œufs Œufs pochés	365 à 368	132 133	4		15
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche / c2	Œufs brouillés, omelette	368	134 à 135	4		
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	2.1.1 Organisation structurelle / c2	Organisation structurelle Fonctions, tâches et titulaires de poste		217 218 à 219	5		
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments / c2	Sels minéraux + synthèse	77 à 78	183 à 185	3		
<input type="checkbox"/>	4.1.3 Prévention / c2	Accidents de travail (protection personnelle, de la santé, couteaux)	54 à 57	210 à 211	6		
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Calcul des coûts 2		264			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 11

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1 Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 3				
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
Processus 2 Stockage des marchandises	Céleri frit Laitue braisée aux légumes Tomate au four *** Chou fleur vapeur au parmesan Carottes glacées *** Tranche d'aubergine grillée Endives étuvées				
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____					
Processus 3 Préparation					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4 <input type="checkbox"/> _____					
Processus 4 Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> .2.4.3					
Processus 5 Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		19 à 26		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Semaine 12

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.3.1 Classement / provenance / c2	Produits laitiers		110	26		
		Crème		111	27		
		Beurre		111	28		
<input type="checkbox"/>	1.3.2 Caractéristiques qualitatives / c2			112		3	
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.3.3 Réception marchandises et stockage / c2	Produits laitiers, crème, beurre				3	
<input type="checkbox"/>	5.2.3 Activité de contrôle / c2	Denrée alimentaire végétale		107	11 à 12	6	
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparation / c4	Des salades		464 à 467	89 à 93	3	
<input type="checkbox"/>		Fabrication de yogourts					
<input type="checkbox"/>		Fabrication de beurre					
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>		Sauce à salade		344 à 345	94 à 95		7
<input type="checkbox"/>		Questionnaire application n° 4			165		
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.3 Eléments de présentation / c5	Les salades		464 à 467	89 à 93	4	
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments / c2	Eau		76 à 77	186 à 187	3	
<input type="checkbox"/>	3.3.1 Déontologie / c2	Déontologie du cuisinier		18	220 à 221	6	
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Coût des marchandises 3			265 à 266		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°3							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 14

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1 Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 4				
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
Processus 2 Stockage des marchandises	Omelette au fromage Salade de carottes cuites *** Oeuf poché florentine Salade de chou blanc *** Oeuf brouillé portugaise Salade de concombre				
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____					
Processus 3 Préparation					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4 <input type="checkbox"/> _____					
Processus 4 Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> .2.4.3					
Processus 5 Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		27 à 34		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Semaine 15

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1						
Achat						
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance c2	Classification des fromages	113 à 116	35 à 41		
<input type="checkbox"/>						
Processus 2						
Stockage des marchandises						
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
Processus 3						
Préparation						
<input type="checkbox"/>		Classification des fromages		35 à 41	3	9
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparation c2	Dégustation d'un choix de fromages				10
Processus 4						
Cuisson						
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2				4	
Processus 5						
Vente						
<input type="checkbox"/>	1.7.3 Eléments de présentation c5	Des fromages		42	5	
Sujets connexes						
<input type="checkbox"/>	1.5.3 Besoin en énergie c2	Calcul du BMI, Kj et Kcal	67 à 68	193	3	
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Règle de trois 2		270 à 273		
<input type="checkbox"/>						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						
Evaluation n°4						
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)						

Semaine 16

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.4.3 Classement / provenance c2	Le pain		130 à 131	46 à 48	3	
<input type="checkbox"/>		Produits de développement		131 à 132	49 à 50		
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2	Le pain			46 à 48	3	
<input type="checkbox"/>		Elaboration et dégustation d'un pain en classe					
<input type="checkbox"/>		Produits de développement			49 à 50		
<input type="checkbox"/>		Préparation de cakes et dégustation					
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>		Questionnaire application n° 5			166		
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.2 Auxiliaire de vente c2	Le pain			46 à 48	4	
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Substances végétales secondaires		82	190	3	
<input type="checkbox"/>	4.4.2 Mesures de protection c2	Dangers, causes et mesures de protection en cas d'incendie			213 à 214	5	
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	ABC Premiers secours			215 à 216		
		Pourcentage 1			274 à 277		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Vendredi pas de cours							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 17

ECG		Devoirs		Notes				
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*	
Processus 1								
Achat								
<input type="checkbox"/>		Prendre ses habits de cuisine						
<input type="checkbox"/>								
		Application 5						
Processus 2								
Stockage des marchandises								
<input type="checkbox"/>	2.3.3 à 2.3.5	Malakoff Salade de tomate au basilic (Sauce à salade simple) *** Soufflé au fromage Salade Emma (Sauces à salade simple) *** Quiche fribourgeoise Salade andalouse (Sauce à salade simple)						
<input type="checkbox"/>								
Processus 3								
Preparation								
<input type="checkbox"/>	1.1.4 à 1.2.4							
<input type="checkbox"/>								
Processus 4								
Cuisson								
<input type="checkbox"/>	1.6.1 à 1.6.6							
<input type="checkbox"/>	.2.4.3							
Processus 5								
Vente								
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4							
Sujets connexes								
<input type="checkbox"/>		Recettes			35 à 42			
<input type="checkbox"/>								
<input type="checkbox"/>								
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)								
<p>Classe du vendredi: Pas d'application pratique. Rattrapage de la théorie semaine 16.</p>								
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)								

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance c2	Pommes de terre	155 à 156	43 à 45			
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Pommes de terre		43 à 45		3	
<input type="checkbox"/>	c2	Pommes de terre		43 à 45		3	
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparation c2	Pommes de terre	385 à 386	139		3	9
<input type="checkbox"/>	1.6.3 Technique de préparation c2	Blanchir à l'eau chaude	387	140		3	
		Blanchir à l'huile	392	141			
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Vapeur, bouillir		142 à 144		4	
<input type="checkbox"/>	Ecologie citoyenne						
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Substances végétales secondaires	82	191		3	
<input type="checkbox"/>	2.3.5 Elimination des déchets c2	Questionnaire de synthèse		192			
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Ecologie: Principes et objectifs de l'élimination des déchets		222 à 223		6	
		Pourcentage n° 2		278 à 279			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°5 (Note compte pour 2ème semestre)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 19

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Céréales	122 à 123	51 à 53		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Céréales		51 à 53	4	
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2	Céréales		51 à 53	4	
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation c2	Céréales Elaboration d'un birchermuesli en classe		51 à 53	4	
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Céréales	122 à 123	51 à 53	5	14
<input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Frïre, sauter, au four Questionnaire application 6	391 et 389	145 à 149 167	5	7
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Nutriments c2	Céréales	67 à 68	53	4	
<input type="checkbox"/> 1.5.3 Besoins en énergie c2	Besoin, bilan, métabolisme		194 à 195	4	1 er semestre
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Poids brut / déchet / poids net 1		280 à 282	4	1 er semestre
<input type="checkbox"/> 5.2.4 Manque d'hygiène c2	Conséquences et responsabilité	51	206	8	1 er semestre
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Semaine 20

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1 Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 6				
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
Processus 2 Stockage des marchandises	Pommes purée Pommes gaufrettes Pommes Pont-Neuf *** Pommes duchesse Pommes paillasson *** Pommes croquettes Pommes Anna				
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____					
Processus 3 Préparation					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4 <input type="checkbox"/> _____					
Processus 4 Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> .2.4.3					
Processus 5 Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		43 à 50		
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Semaine 21

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance c2	Le riz		124 à 125	58 à 59		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Le riz			58 à 59	3	
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2	Le riz			58 à 59	3	
Processus 3							
<input type="checkbox"/>		Questionnaire application 7			168		
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Risotto, riz créole et riz pilaf		404 et 401	154 et 156	4	14
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Polenta		403	150	4	
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.3 Besoins en énergie c2	Questionnaire de synthèse		67 à 68	196	3	1 ^{er} semestre
<input type="checkbox"/>	2.4.1 Fondements c2	Batterie de cuisine		33	227 à 228		
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Poids brut / déchets / poids net 2			283		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°6							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 23

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1 Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 7				
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
Processus 2 Stockage des marchandises	Potage à l'orge Risotto au merlot *** Ravioli aux champignons Galette aux sept céréales *** Gnocchi romaine Tomates concassées Pilaf de boulgour aux légumes				
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____					
Processus 3 Preparation					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4 <input type="checkbox"/> _____					
Processus 4 Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> .2.4.3					
Processus 5 Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		51 à 60		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Semaine 24

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance c2	Légumineuses		133 à 135	61 à 64		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Légumineuses			61 à 64	3	
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2					3	
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Potage: Purée de légumineuses		352	120 à 121	4	6
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2	Hydrate de carbone I et II		68 à 69	197 à 198	3	
<input type="checkbox"/>	2.4.1 Fondements c2	Batterie de cuisine: Fond de casseroles		34	229		
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Accessoires de cuisine : Les couteaux			230 à 231		
		Déchets			286 à 287		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°7							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance c2	Les pousses		136	65	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Les pousses			65	3	
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2					3	
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Salade de légumes cuits et légumineuses		466	93	4	8
<input type="checkbox"/>		Questionnaire application n° 8		467	169		16
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	2.4.1 Fondements c2	Les outils et ustensiles de cuisine		35 à 37	232 à 237		
<input type="checkbox"/>		La vaisselle de dressage		38	238		
<input type="checkbox"/>		Le système Gastronomie		38	234		
<input type="checkbox"/>		Machine de cuisine et de nettoyage		39	239		
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Poids brut, net, déchets 1			288 à 290		
		Poids brut, net, déchets 2			291 à 293		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 26

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>		Prendre ses habits de cuisine			
<input type="checkbox"/>					
	Application 8				
Processus 2		Salade de haricots blancs Boules de pois chiches aux épinards *** Potage aux pois jaunes Galette de lentilles du Puy *** Potage Saint Germain (Pacojet) Galettes de légumes aux graines germées			
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>	2.3.3 à 2.3.5				
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/>	1.1.4 à 1.2.4				
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	1.6.1 à 1.6.6				
<input type="checkbox"/>	.2.4.3				
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4				
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	Recettes		61 à 69		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Semaine 27

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance c2	Les fruits généralités Les fruits classification: Baies et coques		161 à 176	66 à 69		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Les fruits			66 à 69	3	
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2						
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.2 Rapport méthodes de cuisson	Types de chaleur et appareils de cuisson			245	4	18
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Sorbet aux fruits		547	96	4	à
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Le savarin		497	99 à 100	4	21
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.1 Principes diététiques c2	Importance des fruits dans l'alimentation			201		
<input type="checkbox"/>	2.4.1 Fondements c2	Induction: Fonctionnement		27	246		
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Pourcentages successifs			294 à 296		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Evaluation n°8							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Les fruits Classification: Pépins et noyaux	161 à 176	70 à 72		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité	Les fruits Classification: Pépins et noyaux		70 à 72	3	
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2				3	
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/>	Les fruits		70 à 72	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	Glace	546	97		
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Sauce et coulis à base de fruits Questionnaire application 9	521	101 170	4	
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Les nutriments c2	Hydrates de carbone 2	68 à 69	198		
<input type="checkbox"/> 2.4.1 Fondements c2	Appareils de cuisson 1 Glace au pacojet	40 à 43 548	240 à 241 98		
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Pourcentages successifs 2		297 à 299		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Semaine 29

ECG		Devoirs		Notes								
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*					
Processus 1		<p style="color: red;">Prendre ses habits de cuisine</p> <p>Application 9</p>										
Achat <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____												
Processus 2		<p>Mini Tatin</p> <p>Sauce aux abricots</p> <p>***</p> <p>Fraîcheur de rhubarbe pochée et fraises</p> <p>Duo de sorbets, Crème double de la Gruyère et meringue</p> <p>***</p> <p>Savarin aux cerises, glace pistache</p>										
Stockage des marchandises <input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/> _____												
Processus 3												
Preparation <input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4 <input type="checkbox"/> _____												
Processus 4												
Cuisson <input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> .2.4.3												
Processus 5												
Vente <input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4												
Sujets connexes								Recettes		70 à 91		
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____												
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant) <p style="color: red; text-align: center;">Vendredi congé</p>												
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)												

Semaine 30

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance c2	Les fruits	Classification: Agrumes et exotiques	161 à 176	73 à 76		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualité	Les fruits	Classification: Agrumes et exotiques	161 à 176	73 à 76		
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2						
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>		Les fruits	Classification: Agrumes et exotiques	161 à 176	73 à 76		
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Les nutriments c2	Hydrates de carbone 3		68 à 69	199	3	
<input type="checkbox"/>	2.4.1 Fondements c2	Appareils de cuisson II			242		
<input type="checkbox"/>	5.3.4 Nettoyage c3	Produits de nettoyage: pH et pictogrammes			249 à 250	6	
	Calcul professionnel	Révisions n° 1			300 à 301		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

Semaine 31

ECG		Devoirs		Notes			
		a					
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1		Les produits fruitiers <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		177	77 à 78		
Achat							
Processus 2							
Stockage des marchandises		Les produits fruitiers <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____			77 à 78		
Processus 3							
Preparation							
Processus 4		<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____					
Cuisson							
Processus 5							
Vente		<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes							
1.5.2 Les nutriments							
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Les nutriments		c2	Questionnaire de synthèse		200		
<input type="checkbox"/> _____			Les appareils de cuisson III	40 à 43	243 à 244		
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel			Produits de nettoyage: Effets et actions Revisions n° 2		251 à 252 302 à 303		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité					
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2					
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson appareils, ustensiles, équipements c5					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Les nutriments c2					
<input type="checkbox"/> 2.4.1 Fondements c2					
<input type="checkbox"/> 5.3.4 Nettoyage Calcul professionnel c3					
<div style="border: 1px solid black; padding: 20px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>Mise à jour du programme</p> </div>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
<p>Evaluation n°9</p>					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Semaine 33

ECG		Devoirs		Notes				
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*	
Processus 1								
Achat								
<input type="checkbox"/>		Prendre ses habits de cuisine						
<input type="checkbox"/>								
		Application 10						
Processus 2								
Stockage des marchandises								
<input type="checkbox"/>		Tarte aux pommes *** Beignets aux pommes Crème anglaise *** Biscuit roulade au citron						
<input type="checkbox"/>								
Processus 3								
Préparation								
<input type="checkbox"/>		Eléments de décoration pour entremets						
<input type="checkbox"/>								
Processus 4								
Cuisson								
<input type="checkbox"/>								
<input type="checkbox"/>								
Processus 5								
Vente								
<input type="checkbox"/>								
Sujets connexes								
<input type="checkbox"/>		Recettes		82 à 87				
<input type="checkbox"/>								
<input type="checkbox"/>								
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)								
Jeudi et vendredi congé								
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)								

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité					
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2					
Processus 3					
Preparation					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 2.4.2 Energie c2					
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel					
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Procédures de qualification - Pas de cours cette semaine					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance c2	Sucres, produits sucrants, édulcorant, miel		178 à 180	79 à 83		
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualité	Sucres, produits sucrants, édulcorant, miel			79 à 83		
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2						
Processus 3							
Preparation							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson		Sucres, produits sucrants, édulcorant, miel			79 à 83		
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	2.4.2 Energie c2	Les différentes formes d'énergie Ecologie et économie d'énergie		58	247 à 248	5	
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel						
<input type="checkbox"/>							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Lundi congé							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

ECG		Devoirs			Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*	
Processus 1						
Achat						
<input type="checkbox"/> _____						
<input type="checkbox"/> _____						
Processus 2		<div style="border: 1px solid gray; padding: 20px; display: inline-block;"> <p>Mise à jour du programme</p> </div>				
Stockage des marchandises						
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5						
<input type="checkbox"/> _____						
Processus 3						
Préparation						
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4						
<input type="checkbox"/> _____						
Processus 4						
Cuisson						
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6						
<input type="checkbox"/> .2.4.3						
Processus 5						
Vente						
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4						
Sujets connexes						
<input type="checkbox"/> _____						
<input type="checkbox"/> _____						
<input type="checkbox"/> _____						
<p>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</p> <p style="text-align: center; color: red;">Classe du lundi: rattrapage de la théorie semaine 35. Epreuve commune</p>						
<p>* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)</p>						

