



école
professionnelle
montreux

JOURNAL DE BORD

Connaissances professionnelles
pour la profession de
cuisinier-ère CFC ART32

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	Evaluation n°1		
37 - 04	13 septembre au 17 septembre 2021			
38 - 05	(lun férié) 21 septembre au 24 septembre			
39 - 06	27 septembre au 1er octobre 2021	Evaluation n°2		
40 - 07	4 octobre au 8 octobre 2021			
41 - 08	11 octobre au 15 octobre 2021		APP n°1	
42 - 43	Vacances automne			
44 - 09	1er novembre au 5 novembre 2021	Evaluation n°3		
45 - 10	du 8 novembre au 12 novembre 2021			
46 - 11	15 novemvre au 19 novembre 2021		APP n°2	
47 - 12	22 novembre au 26 novembre 2021	Evaluation n°4		
48 - 13	29 novembre au 3 décembre 2021			
49 - 14	6 décembre au 10 décembre 2021		APP n°3	
50 - 15	13 décembre au 17 décembre 2021	Evaluation n°5		
51 - 16	20 décembre au 23 décembre (ve congé)			
52 - 01	Vacances hiver			
02 - 17	10 janvier au 14 janvier 2022		APP n°4	
03 - 18	17 janvier au 21 janvier 2022	Evaluation n°6		
04 - 19	24 janvier au 28 janvier 2022			
05 - 20	31 janvier au 4 février 2022		APP n°5	
06 - 21	7 février au 11 février 2022	Evaluation n°5		
07 - 22	14 février au 18 février 2022			
_08	Vacances Relâches			
09 - 23	28 février au 4 mars 2022		APP n°6	
10 - 24	7 mars au 11 mars 2022	Evaluation n°5		
11 - 25	14 mars au 18 mars 2022			
12 - 26	21 mars au 25 mars 2022		APP n°7	
13 - 27	28 mars au 1er avril 2022			
14 - 28	4 avril au 8 avril 2022			
15 - 29	11 avril au 14 avril 2022 (ve férié)		APP n°8	
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	PQ Allemand		
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			
25 - 37	20 juin au 24 juin 2022			
26 - 38	27 juin au 1er juillet 2022	Pas de cours		

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Accueil et présentation Visite de l'école, achat du matériel + explicati					
<input type="checkbox"/>		Légumes		139 à 154	13 à 23		
		Méthodes de culture courantes		137	7		4, 5
<input type="checkbox"/>		Achat / Contrôle		107	1 à 2		4, 5
Processus 2							
Stockage des marchandises		Légumes		139 à 154	13 à 23		
<input type="checkbox"/>		Stockage des denrées végétales		26 à 28	3 à 6		2
		Températures des locaux de stockage		138			3
<input type="checkbox"/>		Caractéristiques et contrôle de qualité					5
		Gestion des marchandises végétales			8		
Processus 3							
Préparation		Légumes		139 à 154	13 à 23		
<input type="checkbox"/>		Mise en place, julienne, brunoise, etc.		320 à 322	8 à 10		2, 4
<input type="checkbox"/>		Aromates		323	23 à 24		3
Processus 4							
Cuisson		Fonction des légumes					
<input type="checkbox"/>		Technique de chaleur humide : blanchir		452 à 453	102 à 104		5
		bouillir, étuver, braiser, étuver, glacer, vapeur		373 à 379	125 à 131, 162		8, 9
<input type="checkbox"/>		Fonds avec ing. blanchis : bouillon		330	109 à 113		4
		Fonds avec ing. étuvés : fond de légumes, poisson		333	162		
<input type="checkbox"/>		Fonds avec ing. rôtis : fond brun		330 à 332	113 à 115, 2ème		
Processus 5							
Vente		Présentation attrayante : l'assiette			157 à 160		3
<input type="checkbox"/>		Présentation attrayante : les couleurs					4
		Présentation attrayante : texture, point attrac					4
		Allure nette, garnitures					4
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>		Processus pour le métier de cuisinier			202		5
		Tenue du cuisinier		50	203		1
<input type="checkbox"/>		Consignes pour les applications pratiques					
		Hygiène personnelle et des mains		63	204		2
<input type="checkbox"/>		Transformations d'unités			253 à 256		
		Arrondis			257 à 260		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>		Begrüssung, Präsentation des Lernprogramm					
		Kursunterlagen und Prüfungsanforderungen					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Oeufs	117 à 118	24	3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Oeufs	117 à 118	24	3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation	Oeufs	117 à 118	24	3	
<input type="checkbox"/>	Rapport entre les aliments méthodes de cuisson / températures		105 à 108	3	
<input type="checkbox"/>	Technique de chaleur sèche : griller gratiner, frire, sauter (finition)	380 à 383	122 à 124 145 b (2ème)	4	6, 9
	Mets aux oeufs, oeufs pochés, brouillés, omelette	365 à 368	132 à 135	4	
Processus 4					
Cuisson	Potages généralités	347	114		
<input type="checkbox"/>	Crèmes et purées de légumes	350	115	4	5
<input type="checkbox"/>	Potages aux légumes taillés	351	116 à 117		6
	Potages nationaux	354	118 163 à 165	4	6
Processus 5					
Vente	Impact des auxiliaires de vente		161	4	
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	Alimentation saine	50	171 à 174	5	
	Hygiène de vie	63	175 à 177	3	
<input type="checkbox"/>	Vitamines	79 à 80	178 à 181	6	
<input type="checkbox"/>	Hygiène de production	51	205 à 206	3	
<input type="checkbox"/>	Prévention des accidents de travail	54 à 57	207 à 212		
	Transformations d'unités		253 à 256		
	Arrondis		257 à 260		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	Sich vorstellen 1				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat		Produits laitiers : laits, produits acidulés, crèmes, beurres, fromages 108 à 109 110 à 112 113 à 116	25 26 à 28 29 à 41	3 3 3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises		Produits laitiers : laits, produits acidulés, crèmes, beurres, fromages Réception des marchandises / stockage Activité de contrôle	25 26 à 28 29 à 41 107 107	3 3 3 6 6	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation		Produits laitiers : laits, produits acidulés, crèmes, beurres, fromages Salades	25 26 à 28 29 à 41 464 à 467	3 3 3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson		Sauces à salade Mets au fromage	94 à 95 136 à 138 166	4	7 15
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente		Salades Fromages	89 à 93 42	4 5	
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	Sels minéraux	77 à 78	182 à 185 217	3, 6	
<input type="checkbox"/>	Organisation d'un établissement				
<input type="checkbox"/>	Fonctions et tâches des titulaires de poste	18 53 à 55	218 à 219 220 à 221 213 à 214	5 6 6	
<input type="checkbox"/>	Déontologie du cuisinier				
<input type="checkbox"/>	Dangers, causes et mesures de protection				
<input type="checkbox"/>	ABC premiers secours		215 à 216		
<input type="checkbox"/>	<i>Adapter une recette</i>		<i>261 à 262</i>		
<input type="checkbox"/>	<i>Coût des marchandises</i>		<i>263 à 266</i>		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	Sich vorstellen 2				
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	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Pain Produits de développement Pommes de terre	130 à 131 131 à 132 155 à 156	46 à 48 49 à 50 43 à 45	3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Pain Produits de développement Pommes de terre	130 à 131	46 à 48 49 à 50 43 à 45	3 3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation	Pain Découpes pommes de terre Blanchir à l'eau chaude Blanchir à l'huile	130 à 131 385 à 386 387 392	46 à 48 139 140 141	3 3 3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson	Technique de chaleur humide : vapeur, bouillir, braiser Technique de chaleur sèche : frire, sauter, au four, rissoler	377, 387 393 390 à 389	142 à 144 146 à 147 (2ème) 145 à 149 11 (2ème) 167		9
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente	Pain		46 à 48		
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes	Eau Kcal, Kj, BMI Subst. végétales secondaires <i>Adapter une recette</i> <i>Coût des marchandises</i>	76 à 77 67 à 68 82	186 à 189 193 190 à 192 261 à 262 263 à 266	3 3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère	Sich verabschieden 1				
<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	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<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"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Congé lundi férié					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Céréales Produits céréaliers et amidon Pâtes alimentaires	122 à 123 126 à 128 129	51 à 53 55 à 57 60	3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Céréales Produits céréaliers et amidon Pâtes alimentaires	122 à 123 126 à 128	51 à 53 55 à 57 60	4 3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation	Céréales Produits céréaliers et amidon Pâtes alimentaires	126 à 128	51 à 53 55 à 57 60	4 3	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson	Céréales Potages aux céréales Pâtes alimentaires	353 402	51 à 53 119 151 à 153	5 4	14 6 14
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes	Ecologie Besoin, bilan, métabolisme Matériaux	31 à 32	222 à 223 194 à 196 224 à 226	6	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
	<i>Règles de trois / Pourcentages</i>		<i>267 à 279</i>		
	<i>PB / PN / D</i>		<i>280 à 287</i>		
Langue étrangère	Sich verabschieden 2				
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>	Riz	124 à 125	58 à 59	3	
<input type="checkbox"/>	Légumineuses	133 à 135	61 à 64		
<input type="checkbox"/>	Pousses	136	65		
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>	Riz	124 à 125	58 à 59	3	
<input type="checkbox"/>	Légumineuses	133 à 135	61 à 64	3	
<input type="checkbox"/>	Pousses	136	65	3	
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/>	Riz créole, riz pilaf, risotto	402 à 404	154 à 156	4	14
<input type="checkbox"/>	Polenta	401	150	4	6
<input type="checkbox"/>	Purée de légumineuses	352	120 à 121	4	8
<input type="checkbox"/>	Salade de légumes cuits et légumineuses	466	93 169	4	
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	Hydrates de carbone	68 à 69	197 à 200	3	
<input type="checkbox"/>	Batterie de cuisine	33	227 à 228		
<input type="checkbox"/>	Batterie de cuisine (fond de casseroles)	34	229		
<input type="checkbox"/>	<i>Règles de trois / Pourcentages</i>		<i>267 à 279</i>		
<input type="checkbox"/>	<i>PB / PN / D</i>		<i>280 à 287</i>		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	Ernährung 1				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°1				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Médaillons de bœuf sautés Beurre aux trois poivres, échalotes et vin rouge Pommes château Bouquetière de légumes ----- Entrecôte double grillée béarnaise Pommes allumettes Jardinère de légumes ----- Bouillon (en commun)				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<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"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère	Wortschatz vom praktischen Kochen*				
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat		Fruits Produits fruitiers	161 à 176 177	66 à 76 77 à 78	3
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises		Fruits Produits fruitiers	161 à 176 177	66 à 76 77 à 78	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation		Fruits Produits fruitiers Sorbet aux fruits Savarin	161 à 176 177 547 497	66 à 76 77 à 78 96 99 à 100	
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson		Glace Glace au pacojet Sauces aux fruits	546 548 521	97 98 287 à 288 170	4 4
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	Accessoires de cuisine : couteaux, outils, ustensiles, vaisselle de dressage, système GN, machines de cuisine et de nettoyage Induction Appareils de cuisson	35 à 37 27 40 à 43	231 à 239 246 240 à 244		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>	<i>Poids brut, net, déchets</i> <i>Pourcentages successifs / Révisions n°1 et n°2</i>		288 à 293 294 à 303		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	Ernährung 2				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Sucres, produits sucrants, édulcorant, miel	178 à 180	79 à 83		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Sucres, produits sucrants, édulcorant, miel	178 à 180	79 à 83		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation	Sucres, produits sucrants, édulcorant, miel Congélation	178 à 180 313	79 à 83 6b (2ème)		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson	Consommés et bouillons de viande	347 à 348	110 à 112 (2ème)	4	6
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes	Sortes de produits de nettoyage Effet des produits de nettoyage		249 à 250 251 à 252 70 à 71 (2ème)		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____	Energie : particularité, emploi, mesure d'économie	58	247 à 248	5	
<input type="checkbox"/> _____					
	<i>Poids brut, net, déchets</i>		<i>288 à 293</i>		
	<i>Pourcentages successifs / Révisions n°1 et n°2</i>		<i>294 à 303</i>		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____	Hygiène 1				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1		Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°2					
Achat							
<input type="checkbox"/>		Salade simple *** Bœuf braisé bourguignonne Pommes purée Carottes Vichy ----- Potage cultivateur *** Sauté de bœuf au vinaigre balsamique Pommes mousseline Carottes glacées (tournées)					
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparation							
<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"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère		Wortschatz vom praktischen Kochen*					
<input type="checkbox"/>							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Généralités viandes de boucherie : ordonnances, provenances, élevages, déclarations, labels		222 à 223	1 à 3		
<input type="checkbox"/>		Bœuf		229 à 235	12 à 19 36 à 39	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises		Fraîcheur, maturation Conditions de livraison, contrôle, stockage Gestion des restes Beurres composés			4 5 à 6 17 20 à 21	3 3	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>				326			
Processus 3							
Préparation		Sauces au beurre Sauces brunes		339 334 à 335	22 à 24 42	4 4	7
<input type="checkbox"/>		Sauces blanches		337	116 à 117 78 à 80 101 à 102		7 7
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson		Technique de chaleur sèche : sauter, griller, rôtir, poêler, cuire au four, sauter (enrobée), sauter (avec sauce)		430 à 437	7 à 9 135 à 136 168 à 169 173 à 175 6 à 8 (3ème) 116 à 117 (3ème)	4 4 4 11 3	8, 11 7 12 12 77, 11
<input type="checkbox"/>		Jus de rôti		335	137		
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>		Lipides		71 à 73	25 à 26 43 à 44 53	3	
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de synthèse			54		
<input type="checkbox"/>		<i>Révisions de 1ère année, pourcentage</i>			2 à 4		
<input type="checkbox"/>		<i>Pertes à la cuisson, poids brut au poids net</i>			5 à 8		
<input type="checkbox"/>		<i>Poids net au poids brut, pertes successifs</i>			9 à 11		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>		Hygiène 2					
<input type="checkbox"/>							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Veau		223 à 228	45 à 47 64 à 65		
<input type="checkbox"/>		Porc		236 à 240	105 à 109		
<input type="checkbox"/>		Agneau		241 à 243	130 à 134		
Processus 2							
Stockage des marchandises		Veau		223 à 228	45 à 47 64 à 65	3	
<input type="checkbox"/>		Porc		236 à 240	105 à 109	3	
<input type="checkbox"/>		Agneau		241 à 243	130 à 134	3	
Processus 3							
Préparation		Marinades		324	48 à 49		
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson		Technique de chaleur humide : braiser, étuver (viande blanche et rouge), bouillir, glacer, pocher (viande et volaille)		439 à 443	40 à 41, 50 à 52 66 à 67, 76 à 77 99 à 100, 144 à 145 62 à 63 (3ème)	4	10
<input type="checkbox"/>				229	101 à 102 (3ème)	3	10
<input type="checkbox"/>		Liaisons		324 à 325	68 à 69 29 (3ème)	10	11, 12
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>		Protéines		74 à 75	72 83 103	3	
<input type="checkbox"/>		Questionnaire de synthèse			104	5	
<input type="checkbox"/>		<i>Révisions de 1ère année, pourcentage</i>			<i>2 à 4</i>		
		<i>Pertes à la cuisson, poids brut au poids net</i>			<i>5 à 8</i>		
		<i>Poids net au poids brut, pertes successifs</i>			<i>9 à 11</i>		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>		Arbeitssicherheit 1					
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		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1 Achat		Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°3					
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Processus 2 Stockage des marchandises		Consommé double (3 garnitures : diablottins, royale, billes de légumes) *** Fricassée de veau aux cornes d'abondances Tagliatelles maison Petits pois à la française ----- Blanquette de veau avec paille de légumes Riz créole Purée de petits pois					
Processus 3 Préparation							
<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"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____							
Langue étrangère		Wortschatz vom praktischen Kochen*					
<input type="checkbox"/> _____							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>	Produits carnés	250 à 251	73 à 75		
<input type="checkbox"/>	Charcuteries	252	94 à 98		
<input type="checkbox"/>	Abats	249	140		
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>	Produits carnés	250 à 251	73 à 75	3	
<input type="checkbox"/>	Charcuteries	252	94 à 98	3	
<input type="checkbox"/>	Abats	249	140	3	
Processus 3					
Préparation					
<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"/>	Alimentation durable		81 à 82	5	
<input type="checkbox"/>	Métabolisme, organes de la digestion	84 à 85	118		
<input type="checkbox"/>	Révision		138 à 139		
<input type="checkbox"/>	<i>Coût des marchandises</i>		206	3	
<input type="checkbox"/>	<i>Révisions calcul</i>		12 à 16		
<input type="checkbox"/>	<i>Calcul des coûts</i>		17 à 18		
<input type="checkbox"/>			19 à 21		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	Arbeitssicherheit 2				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Autres viandes de boucherie Volailles	245 253 à 256	158 à 160 163 à 167 170 à 171		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Autres viandes de boucherie Volailles	245 253 à 256	158 à 160 163 à 167 170 à 171	3 3	
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation	Pâte à choux salée Pâte à choux sucrée	501 501 à 502	169 b 220 (3ème)		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes	Enzymes Hormones Questionnaire de synthèse Alimentation et digestion Plan de travail <i>Coût des marchandises</i> <i>Révisions calcul</i> <i>Calcul des coûts</i>	82 à 83 83 91 à 92	148 à 149 161 162 176 à 177 195 <i>12 à 16</i> <i>17 à 18</i> <i>19 à 21</i>	5	
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère	Arbeitssicherheit 3				
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1		Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°4					
Achat							
<input type="checkbox"/>		Carré d'agneau rôti à la provençale Gratin dauphinois Choux de Bruxelles sautés aux marrons ----- Cou de porc glacé munichoise Pommes savoyardes Chou blanc braisé ----- Demi-glace (en commun)					
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparation							
<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"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère		Wortschatz vom praktischen Kochen*					
<input type="checkbox"/>							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

1 er semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>		Poisson	196 à 214	187 à 190 196 à 200 213 à 216			
<input type="checkbox"/>		Caviar	200	201 à 202			
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>		Poisson	196 à 214	187 à 190 196 à 200 213 à 216	3 3		
<input type="checkbox"/>		Caviar	200	201 à 202			
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>		Poisson	196 à 214	187 à 190 196 à 200 213 à 216			
<input type="checkbox"/>		Farces	327	220 à 222	4		
Processus 4							
Cuisson		Technique de chaleur humide : pocher, étuver (coquillages), braiser, cuire à la vapeur		414 à 418	191 à 192 252 à 253 254 à 256 283 à 284	4 4 4 4	13 13 13 13
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente		Cuisine froide		459 à 460	217 à 218	4	
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>		Formes de végétarismes		87 à 90	193 à 194	3	
<input type="checkbox"/>		Cuisine méditerranéenne, alimentation des sportifs, alimentation des aînés			219 223	3 3	
<input type="checkbox"/>		<i>Coût de l'énergie</i>			22 à 25		
		<i>Calculer un poids brut pour une commande</i>			26		
		<i>Calcul des pertes</i>			27		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>		Einkauf 1					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Fruits de mer : crustacés, mollusques, échinodermes		214 à 222	232 à 233 242 à 245 250 à 251		
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 2							
Stockage des marchandises		Fruits de mer : crustacés, mollusques, échinodermes		214 à 222	232 à 233 242 à 245 250 à 251	3 3 3	
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 3							
Préparation		Fruits de mer : crustacés, mollusques, échinodermes		214 à 222	232 à 233 242 à 245 250 à 251		
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 4							
Cuisson		Technique de chaleur sèche : sauter, griller, cuire au four, sauter (crustacés)		419 à 423	238 à 239 267 à 269 285 à 286 288 à 289	4 4 4 4	13 13 13 13
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	_____						
Sujets connexes		Alimentation incorrecte et régimes alimentaires : intolérance au gluten, diabète, santé des dents, cholestérol, amaigrissant, cardio-vasculaire, ostéoporose, aliment. et cancer		90 à 98	240 à 241 248 à 249 257 à 258 272 à 273 290 à 291	3 3 3 3	
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Langue étrangère		Einkauf 2					
<input type="checkbox"/>	_____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1		Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°5					
Achat							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 2		Poulet poêlé forestière Pommes dauphine Sauté d'artichauts ----- Magret de canard en pâte à brick Chips de manioc Pois mange-tout, shiitakes					
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparation							
<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"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère		Wortschatz vom praktischen Kochen*					
<input type="checkbox"/>							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Congé vendredi							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>		119 à 121	264		
<input type="checkbox"/>		121	280 à 281		
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>		119 à 121	264	3	
<input type="checkbox"/>		121	280 à 281	3	
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/>		119 à 121	264		
<input type="checkbox"/>		121	280 à 281		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>		340	246 à 247	4	6
<input type="checkbox"/>		346	287		
<input type="checkbox"/>		340 à 341	92 à 93		
<input type="checkbox"/>			282		
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>		27 à 28	291 a-b		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat	Gibiers à poils Gibiers à plumes	257 à 260 261	1 à 5 25 à 28		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises	Gibiers à poils Gibiers à plumes	257 à 260 261	1 à 5 25 à 28		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation	Gibiers à poils Gibiers à plumes Entremets, mousse au chocolat	257 à 260 261 479, 525	1 à 5 25 à 28 9 à 11	16	16
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson	Civet	440	30 à 31		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	Fonctionnement et principe de la législation Ordonnance des mets Structure d'une carte des mets, menu	44 à 45 229 à 277	12 à 14 15 à 17 33 à 34 46 à 47		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>	ODAIIOUs <i>Révisions</i> <i>Notions des coûts d'une entreprise n°1 et n°2</i>	45	35 à 36 <i>28 à 32</i> <i>2 à 5</i>		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	Warenannahme und Lagerung 2				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1		Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°6					
Achat							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 2		Filet de truite poché bonne femme Pommes nature Feuilles d'épinards à l'étuvée -----					
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 3		Filet de Saint-Pierre à la vapeur Sauce au caviar de saumon Roulade de maïs aux épinards -----					
Préparation							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 4		Fond de poisson (en commun)					
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	_____						
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Langue étrangère		Wortschatz vom praktischen Kochen*					
<input type="checkbox"/>	_____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>	Champignons	157 à 160	37 à 40	8	8
<input type="checkbox"/>	Epices	181 à 190	56 à 61	3	
<input type="checkbox"/>	Herbes aromatiques	181 à 190	67 à 71	3	
<input type="checkbox"/>	Fleurs	181 à 190	88		
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>	Champignons	157 à 160	37 à 40	8	8
<input type="checkbox"/>	Epices	181 à 190	56 à 61	3	
<input type="checkbox"/>	Herbes aromatiques	181 à 190	67 à 71	3	
<input type="checkbox"/>	Fleurs	181 à 190	88		
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/>	Champignons	157 à 160	37 à 40	8	8
<input type="checkbox"/>	Epices	181 à 190	56 à 61	3	
<input type="checkbox"/>	Herbes aromatiques	181 à 190	67 à 71	3	
<input type="checkbox"/>	Fleurs	181 à 190	88		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>	Crèmes pochées	525 à 526	41 à 42		5
<input type="checkbox"/>	Friandises, pâtes	559	43 à 45		7
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/>	Entreprises en Suisse		65 à 66		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>	<i>Notions des coûts d'une entreprise n°3</i>		<i>6 à 7</i>		
<input type="checkbox"/>	<i>Calcul d'un prix de revient n°1 et n°2</i>		<i>8 à 9</i>		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	Vorbereiten 1				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		<u>Condiments</u> : sel, vinaigre, moutarde, sauces		191 à 194	89 à 91 97 à 98 114 à 115 122 à 123	3 3 3 3	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>		Convenience food		269	119, 124		
Processus 2							
Stockage des marchandises		<u>Condiments</u> : sel, vinaigre, moutarde, sauces		191 à 194	89 à 91 97 à 98 114 à 115 122 à 123	3 3 3 3	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>		Convenience food		269	119, 124		
Processus 3							
Préparation		<u>Condiments</u> : sel, vinaigre, moutarde, sauces		191 à 194	89 à 91 97 à 98 114 à 115 122 à 123	3 3 3 3	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>		Convenience food		269	119, 124		
		Pâtes à frire, pâtes à crêpes		503	99 à 100		
Processus 4							
Cuisson		Tartes		552 à 557	72 à 73	3	21
<input type="checkbox"/>		Meringuages		551 à 552	74		
<input type="checkbox"/>		Entremets chauds		536 à 544	103		18
<input type="checkbox"/>		Crèmes (dessert)		515	125 à 127	19,20	
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes		Buffets		284	95 à 96		
<input type="checkbox"/>		Menus diététiques		27 à 90	104 à 105		
<input type="checkbox"/>		Objectifs de la planification de la production			106		
<input type="checkbox"/>		Garde-manger			120 à 121		
<input type="checkbox"/>		Collations et snack		282	128	5	
<input type="checkbox"/>		Emploi appareils et machines pour des mets			129 à 130		
		<i>Notions des coûts d'une entreprise n°3</i>			6 à 7		
		<i>Calcul d'un prix de revient n°1 et n°2</i>			8 à 9		
Langue étrangère							
<input type="checkbox"/>		Vorbereiten 2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1		Filet de colin sauté Deux sauces à la moutarde Pommes en neige ----- Assortiment de poissons grillés Salade de saison Vinaigrette de légumes			
Achat					
<input type="checkbox"/>	Prendre ses habits de cuisine				
<input type="checkbox"/>	APPLICATION PRATIQUE N°7				
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparation					
<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"/>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/>	Wortschatz vom praktischen Kochen*				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Café Thé		262 262 à 264	140 à 142 159 à 161	3 3	
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 2							
Stockage des marchandises		Café Thé		262 262 à 264	140 à 142 159 à 161	3 3	
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 3							
Préparation		Café Thé		262 262 à 264	140 à 142 159 à 161	3 3	
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 4							
Cuisson		Parfaits et mousses glacées Spécialités glacées Mayonnaise		548 à 549 549 à 551 343	148 à 149 193 à 194 146 à 147	3 3	5, 8 21 9, 21
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____						
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	_____						
Sujets connexes		HACCP, concept et exemple Planifications des menus Micro-organismes		28 279 à 280 47 à 50	143 à 145 163 à 164 172 à 174 186 à 189	6 5 6 6	
<input type="checkbox"/>	_____						
<input type="checkbox"/>	_____	Vente et service		299	190 à 191		
<input type="checkbox"/>	_____	Types de service		290	198 à 199	5	
<input type="checkbox"/>	_____	Déroulement du service		290	206 à 207	5	
		Révisions n°1 à n°5			10 à 18		
Langue étrangère		Zubereiten 2					
<input type="checkbox"/>	_____						
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat		Cacao, chocolat Produits semi-finis de pâtisserie		264 à 265 266 à 267	165 à 168 184 à 185	3 3	18, 19, 20
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises		Cacao, chocolat Produits semi-finis de pâtisserie		264 à 265 266 à 267	165 à 168 184 à 185	3 3	18, 19, 20
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparation		Cacao, chocolat Produits semi-finis de pâtisserie Additifs Appareils à biscuit Pâtes levées sucrées et tourées		264 à 265 266 à 267 195 505 à 511 494 à 500	165 à 168 184 à 185 195 à 197 202 à 203 211 à 212	3 3 3	18, 19, 20 18 18
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson		Pâtes feuilletées		487 à 491	169 à 171	17, 18	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes		Protection contre les incendies Substances nocives Objectifs, structures, éléments Organisation de la cuisine Intersection et information Allergies alimentaires Possibilités de perfectionnement du cuisinier <i>Révisions n°1 à n°5</i>		20 22 à 25 20 18 à 19	200 à 201, 204 208 à 210 213 à 215 221 à 222 223 216 à 217 218 à 219 <i>10 à 18</i>	7 208 à 210 6	
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère		Verkauf					
<input type="checkbox"/>							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Congé vendredi							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1		Prendre ses habits de cuisine APPLICATION PRATIQUE N°8					
Achat							
<input type="checkbox"/>		<p>Entremets divers</p> <p>Crème renversée au caramel / Tarte aux pommes</p> <p>Crème bavaroise vanille, sauce fraises</p> <p>Chou à la crème</p> <p>Flamri aux fraises</p> <p>-----</p> <p>Friandises diverses</p> <p>Sablés</p> <p>Bretzels à la vanille</p> <p>Milanais</p> <p>Macarons à la noix de coco</p>					
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparation							
<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"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère		Wortschatz vom praktischen Kochen*					
<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	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<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"/> _____					
<input type="checkbox"/> Rr _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Révisions, préparation à la
procédure de qualification

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<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"/> _____					
<input type="checkbox"/> Rr _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Révisions, préparation à la
procédure de qualification

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<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"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Révisions, préparation à la
procédure de qualification

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)

2 ème semestre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<input type="checkbox"/> _____	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; color: blue; font-weight: bold; font-size: 1.2em;"> Révisions, préparation à la procédure de qualification </div>				
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Congé jeudi et vendredi					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Pauli	S. cours	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparation					
<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"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Procédure de qualification écrite
Les cours sont terminés

* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)