du 21 août au 25 août

	ECG		Devo	oirs	Notes	3
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*
	Processus 1					
	Achat	Accueil et présentation du maître et des élèves Visite de l'école				
Ο.	Processus 2					
	ockage des marchandises	Achat du matériel Explications (support, livres, applications etc.)				
	Processus 3			0		
	Preparation 1.6.4 Technique de chaleur humide / c2 Processus 4	Technique de chaleur humide : blanchir	452	1	4	5
	Cuisson					
	Processus 5 Vente					
	Sujets connexes					
	2.1.2 Organisation des étapes de travail /c2 Calcul professionnel	Expliquer les processus pour le métier de cuisinier Test d'entrée de calcul		2	5	1
	5.1.2 Mesures / c2	Tenue du cuisinier Consignes pour les applications pratique		3	Δ.	
I GIII		d'apprentissage, représent				

du 28 août au 1er septembre

	ECG		Devo	ırs	Notes	5
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*
	Processus 1					
	Achat					
		<u>Legumes:</u>	139			
П	1.1.1 Classement / provenance / c2	Tubercules et racines	à	4 à 6		
ш	ригина	Fleurs et inflorescence	154			
П	2.3.2 Aquisition / c2	Processus d'approvisionemment	107		4	
ш		,				
	Processus 2					
C.						
31	ockage des marchandises					
_	4.4.0.0	Des dessées désées	400	7	0	
Ш	1.1.2 Caractéristiques de qualité / c6	Des denrées végétales	138	7	2	
_						
Ш						
	Processus 3					
	Préparation					
П	2.2.2 Mise en place / c2	Mise en place	320	8	4	
		Découpes de légumes:	à	9 à 10		
П	1.1.4 Préparation / c2	Julienne, brunoise, etc.	322		2	
	Processus 4					
	Cuisson					
П	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Technique de chaleur humide: bouillir	453	11	3	4
ш		Les fonds:	330	12		
П		Fonds avec ingrédients blanchis : bouille		13 à 14		4
ш		,				-
	Processus 5					
	Vente					
	Vente					
	1.7.1 Importance et impact / c2	Présentation attrayante :		15	3	
ш	1.7.1 importance et impact / cz	·		13	3	
	Cuiata conservas	Dressage d'une assiette				
	Sujets connexes		D-: " 00			
_	4.5.4 Delevier and idea (1)	Alimondading asia	Pauli 63	, -	6	
Ш	1.5.1 Principes diétététiques / c2	Alimentation saine	REM 8 à 13	16	2	
_	5.4.0 Manuscant / 0	I hand San a s	F-2		-	
Ш	5.1.2 Mesures / c2	Hygiène personnelle et des mains	50	17	5	
		luge e i i i i i i				
Ш	Calcul professionnel	Utilisation de la calculette		18		
D		Transformations des unités 1	(a.a.t. 4 1	(2 à 3)	Δ	
кеm	arques (apprenti/e), maitre	d'apprentissage, représent	tant iegai, e	nseignan	t)	
	* I MP = Lista des n	nets classés par groupe du g	uide méthod	lique (nart	ie 4)	
		note diacoccipal groupe du g		quo (part	· · · /	

du 4 septembre au 8 septembre

	ECG		Devo	irs	Notes	5
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*
	Processus 1	Travaii effectue eff class	e Livie	Ciasseui	Guide	LIVIC
	Achat		139			
			à			
П	1.1.1 Classement / provenance / ca	Légumes : feuilles (salade), choux	154	19 à 20		
Ш	2.3.2 Aquisition / c2	Le contrôle	107	21	5	
	Dressess 2					
St.	Processus 2 ockage des marchandises					
311	ockage des marchandises					
П	1.1.3 Réception et stockage / c2	Stockage des denrées végétales	138	22	3	
_						
	Processus 3					
	Préparation					
	1.1.4 Préparation / c2	Les aromates	323	23 à 24	3	
ш	······································	250 4.54.55	323	20 % 2 .	Ü	
П						
	Processus 4					
	Cuisson					
	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Tachnique de chaleur humide, étuner	453	25	4	5
ш	1.0.4 recrimque de chaleur humide / C2	Fonds avec ingrédients étuvés:	333	25 26 à 27	4	5
П		fond de légumes	333	20 & 21		
		Questionnaire de l'application pratique 1		28		
	Processus 5					
	Vente					
Ш	1.7.1 Présentation et impact / c2	Présentation attrayante : les couleurs		29	4	
	Suiote conneves		DE1.1-1			
	Sujets connexes		REM 8 à 13 Pauli 63			
П	1.5.1 Principe diétététique / c2	Alimentation saine : recommandations		30 à31	3	
_						
	5.1.2 Mesures / c2	Hygiène de production	51	32	6	
Ш	Calcul professionnel	Arrondir 2 chiffres apès la virgule		33		
Rem	arques (apprenti/e) maître	Transformations d'unités 2 d'apprentissage, représent	tant légal o	(4 à 5) nseignan	f)	
	a. quoo (app. onimo), maino	a appronticeage, represent	iogai, o		- ,	
	* I MP - Lista das n	nets classés nar groupe du g	uide méthod	lique (nart	ie 4)	

du 11 septembre au 15 septembre

ECG	<u> </u>	Devo	irs	Note	S
Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1 Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 1				
Processus 2 Stockage des marchandises 2.3.3 à 2.3.5 Processus 3 Préparation 1.1.4 à 1.2.4 Processus 4 Cuisson 1.6.1 à 1.6.6 2.4.3 Processus 5 Vente	Matignon coloré Matignon blanc Bouquet garni pour bouillon Bouquet aromatique Sachet d'épices Mirepoix pour fond b Bouillon d'os Julienne de légumes Brunoise de légumes Légumes bulbes had Chiffonnade de laitue Fond de légumes	orun s s chés			
Sujets connexes Remarques (apprenti/e), maître	Recettes d'apprentissage, représent	ant légal, e	34 à 40 nseignan	t)	
* LMP = Liste des r	nets classés par groupe du gi	uide méthod	lique (parti	ie 4)	

du 19 septembre au 22 septembre

ECG		Devo	oirs	Note	s
Plan de formation	on Travail effectué en class	se Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1					
Achat 1.1.1 Classement / proven	ance / c2 Légumes : à tige, type épinard	139 à 154	41 à 42		
1.1.1 Classement / proven		137	43		
		137	43		
Processus 2 Stockage des march		26			
2.3.3 Températures / c2	Des locaux de stockage	et 28	44	5	
Processus 3 Preparation					
1.6.1 Préparation / c5	Rapport entre les aliments végétaux / méthodes de cuisson / températures		45	3	
Processus 4 Cuisson					
1.6.4 Technique de chaleu	Les potages r humide / c2 Crème de légumes Potage aux légumes taillés	347 350 351	46 47 48 à 49	4	5 6
Processus 5 Vente					
1.7.1 Présentation et impa	ct / c2 Présentation		50	4	
Sujets connexe	es .	REM 8 à 9			
1.5.1 Principes diétététique	es / c2 Hygiène de vie (Questionnaire de synth	nèse) Pauli 63	51 à 53	3	
Calcul professionnel	Multiplier et arrondir Les arrondis 1		54 (6 à 8)		
Remarques (apprenti/e	e), maître d'apprentissage, représer	 ntant légal, e	nseignan	t)	
	Pas de cours le lun	di			
* LMP = L	iste des mets classés par groupe du ç	guide méthod	dique (part	ie 4)	

du 25 septembre au 29 septembre

	ECG		Dev	oirs	Notes	S
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*
	Processus 1					
	Achat		139			
	1.1.1.Classament / provenence / s2	Légumes :	à	FF à FC		
Ш	1.1.1 Classement / provenance / c2	à tige alimentaires, légumineuses potagé	ères 154	55 à 56		
П	2.3.2 Aquisition / c2	Achat et saison	137 à	57	5	
ш	4, 3, 3, 3, 3		138			
	Processus 2					
St	ockage des marchandises					
	_					
	2.3.1 Gestion des marchandises / c2	Gestion des marchandises végétales		58	5	
Ш						
	Processus 3					
	Préparation					
П	1.6.1 Préparation / c5	Rapport entre les aliments végétaux /		59	3	
		méthodes de cuisson / températures				
	Dressessie 4					
	Processus 4					
	Cuisson					
П	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Potages nationaux	354	60	4	6
ш						
П		Questionnaire de l'application pratique 2		61		
	Processus 5					
	Vente					
	1.7.3 Eléments de présentation / c5	Allure nette, garnitures		62	4	
Ч	1.7.0 Elements de presentation / co	Allare fielde, garritares		02	7	
	Sujets connexes		REM			
_	,		57 à 61			
	1.5.2 Nutriments / c2	Vitamines	Pauli 63	63	3	
	0000		. [
Ш	2.2.3 Dossier de formation / c2	Présentation du dossier de formation en	class			
	Calcul professionnel	Calculez le coût des marchandises		64		
Ш	- Control of the cont	Les arrondis 2		9		
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	tant légal,		t)	•
	* LMP = Liste des n	nets classés par groupe du g	uide métho	dique (part	ie 4)	

du 2 octobre au 6 octobre

ECG		Dev	oirs	Note	S
Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1	Travair orrootas orroras				Line
Achat	1				
	Prendre ses habits de cuisine				
	Application 2				
Processus 2	/ Application 2				
Stockage des marchandises	h				
] [
2.3.3 à 2.3.5	Potage Crécy	,			
	(Crème de légum				
	Brunoise de caro	•			
Processus 3	***				
Preparation	11				
1.1.4 à 1.2.4	Potage cultivate				
	(Potage aux légumes	s taillés)			
	Croûtons				
Processus 4	***				
Cuisson	The same of the Carlo				
1613166	Potages des Gris				
1.6.1 à 1.6.6	Potage national	al)			
.2.4.3	***				
Dragonia F	Garniture croustill				
Processus 5 Vente	(Charge de trava	ail)			
1.7.1 à 1.7.4	γ				
Sujets connexes					
	D#				
	Recettes		65 à 68		
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal,	enseignan	t)	1
* LMP = Liste des i	mets classés par groupe du g	uide métho	dique (part	ie 4)	

du 23 octobre au 27 octobre

	ECG		Devo	irs	Notes	3	
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*	
	Processus 1	Travail effectue eff class	E LIVIC	Olasseal	Guide	LIVIC	
	AChat 1.1.1 Classement / provenance / c2	Légumes : fruits, à bulbe,	139 à 154	69 à 70			
	Processus 2						
St	ockage des marchandises						
	.3.3 Réception marchandise stockage / c	Contrôle de qualité		71	5		
	Processus 3						
	Préparation						
	1.6.1 Préparation / c5	Rapport entre les aliments végétaux, méthodes de cuisson, températures		72	3		
Ш							
	Processus 4 Cuisson						
	1.6.5 Technique de chaleur sèche / c2	Griller, gratiner à sec, frire	381 à 383	73 à 75	4	6 9	
	Drococcus 5						
	Processus 5 Vente						
	1.7.3 Eléments de présentation / c5	Impact des auxliaires de ventes		76	4		
	Sujets connexes		REM 57 à61				
	1.5.2 Nutriments / c2	Vitamines (+ synthèse)	Pauli 79 à 80	77 à 79	3		
Ц	4.1.3 Prévention / c2	Accidents de travail	54 à55	80 à 81	6		
	Calcul professionnel	Calculs de quantité Adapter une recette		82 (10 à 11)			
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal, e	nseignan	t)		
			-	-			
	* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)						

du 30 octobre au 3 novembre

	ECG		Dev	oirs –	Notes	S
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*
_	Processus 1 Achat 1.3.1 Classement / provenance / c2		117			
	1.3.2 Caractéristiques qualitatives / c2	Les œufs	à 118	83	3	
St	Processus 2 ockage des marchandises					
	1.3.3 Réception marchandise stockage /	Les œufs	idem	83	3	
	Processus 3			_		
_	Préparation 1.6.1 Préparation / c5	Rapport entre les aliments, méthodes de		84	3	
	1	cuisson, températures				
	Processus 4 Cuisson	Fonctions des légumes	373	85 à 90		
	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Blanchir, braiser, étuver, glacer, vapeur Questionnaire application pratique n° 3	à 379	91 92	4	8 9
	Processus 5 Vente					
	1.7.2 Auxiliaire de vente / c2	Révision				
	Sujets connexes		REM 53 à 55			
	1.5.2 Nutriments / c2 4.1.3 Prévention / c2	Sels minéraux friteuse)	Pauli 77 à 78	93 94	3 6	
Ш			54 à 57			
Ш	Calcul professionnel	Contrôle d'une facture Coût des marchandises 1		95 12		
Rem	* I MP = Liste des n	d'apprentissage, représent				

du 6 novembre au 10 novembre

ECG		Devo	oirs	Notes	S
Plan do formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	BAC+
Plan de formation Processus 1	Travail effectue en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*
Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 3				
Processus 2	<u> </u>				
Processus 4 Cuisson 1.6.1 à 1.6.6 Processus 5 Vente	Céleri frit Laitue braisée aux Tomate au fo *** Chou fleur vape parmesan Carottes glac *** Tranche d'aubergion Endives étuy	légumes our eur au n rées			
Cuiota connovas					
Sujets connexes	Recettes		96 à 102		
Remarques (apprenti/e), maître					
* LMP = Liste des i	mets classés par groupe du g	uide méthod	dique (part	ie 4)	

du 13 novembre au 17 novembre

	ECG		Devo	oirs	Notes	5
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*
	Processus 1 Achat					
	Acriat					
П	1.3.1 Classement / provenance / c2	Le lait	108	103		
ш			109		3	
П	1.3.2 Caractéristiques qualitatives / c2					
	Processus 2					
St	ockage des marchandises					
	c2	l a lait		400	2	
Ш		Le lait		103	3	
	5.2.2 Fiches de contrôle / c3	Réception des marchandises / stockage	107	104 à 105	6	
Ч						
	Processus 3					
	Préparation					
ш						
	Processus 4					
	Cuisson					
		Mets aux œufs		106		
	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Œufs pochés	365	107	4	
			à			15
Ш	1.6.5 Technique de chaleur sèche / c2	Œufs brouillés, omelette	368	108 à 109	4	
	Sujets connexes					
	Sujets connexes					
П	2.1.1 Organisation structurelle / c2	Fonctions et tâches et titulaire de poste		110 à 11	5	
	Sujets connexes		REM			
	4.5.0 Notein auto / 20		53 à 55	440 5 444	•	
Ш	1.5.2 Nutriments / c2	Sels minéraux (+ synthèse)	Pauli 77 à 78	112 à 114	3	
	4.1.3 Prévention / c2	Accidents de travail	54 à 57	115 à 117	6	
Ч		(protection personnelle, de la santé, les coutea				
	Calcul professionnel	Calcul du poids net		118		
		Calcul des coûts 2		13		
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal, e	nseignan	t)	
	* LMP = Liste des r	nets classés par groupe du g	uide méthod	dique (part	ie 4)	

du 20 novembre au 24 novembre

	ECG		Devo	oirs	Notes	5
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*
	Processus 1					
	Achat					
		Produits laitiers	110	119		
Ш	1.3.1 Classement / provenance / c2	Crème	111	120		
_		Beurre	111	121		
Ш	1.3.2 Caractéristiques qualitatives / c2		112		3	
	Dragogoup 2					
C.	Processus 2					
31	ockage des marchandises					
_	1.3.3 Réception marchandises et stockage / c2	Produite laitiere, crème, heurre			3	
Ш	1.0.0 Reception marchandises et stockage / Cz	i roduito iditioro, orenie, pedire			3	
	5.2.3 Activité de contrôle / c2	Denrée alimentaire végétale	107	122 à 123	6	
ш		- 3			-	
	Processus 3					
	Préparation		464			
	•		à			
П	1.1.4 Préparation / c4	Des salades	467	124 à125	3	
		Fabrication de yogourts				
П						
	Processus 4					
	Cuisson		344			
			à			
Ш		Sauce à salade	345	126 à 127		7
_		Questionnaire application n° 4		124		
ш						
	Processus 5					
	Vente		464			
	70		à			
П	1.7.3 Elèments de présentation / c5	Les salades	467	129 à 130	4	
	Sujets connexes		REM			
			48 à 52			
	1.5.2 Nutriments / c2	Eau	Pauli	131 à132	3	
	004B' 11 1 4 5	.	76 à 77	400 \ 404	6	
Ш	3.3.1 Déontologie / c2	Déontologie du cuisinier	18	133 à134	6	
	Calcul professionnel	Calcul du poids net		135		
Ч	Professional and Profes	Coût des marchandises 3		(14 à 15)		
Rem	arques (apprenti/e), maître		tant légal, e		t)	
	· ·	- · ·	•	-	-	
	* LMP = Liste des n	nets classés par groupe du g	uide méthod	lique (part	ie 4)	

du 27 novembre au 1er décembre

ECG	ļ	Devo	oirs	Notes	S	
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*	
Achat Processus 1 Processus 2 Stockage des marchandises	Prendre ses habits de cuisine Application 4					
Processus 3 Preparation	Omelette au from Salade de carottes	nage cuites				
1.1.4 à 1.2.4 Processus 4	Oeuf poché florei Salade de chou b					
Cuisson 1.6.1 à 1.6.6 2.4.3 Processus 5 Vente	Oeuf brouillé portu Salade de concor	_				
1.7.1 à 1.7.4		_				
Sujets connexes	Recettes		136 à 142			
Remarques (apprentile) maîtro	d'annrenticeage reprécent	tant lágal o	nseignan	t)		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant) * LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)						

du 4 décembre au 8 décembre

	ECG		Devoirs		Notes			
	Dlan de formation	Trovoil offectué en elecc	e Livre	Classour	Guide	L MC*		
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	Se Livre	Classeur	Guide	LMC*		
	Achat							
	1010	-	440					
Ш	1.3.1 Classement / provenance c2	Fromages	113 114	143 à 144	3			
П								
C+.	Processus 2 ockage des marchandises							
30	ockage des marchandises							
	c2	Fromages		148	3			
ш								
	Processus 3							
	Préparation							
	1.6.1 Préparation c5	Fabrication d'un fromage en classe		145 à 148				
ш								
	Processus 4							
	Cuisson							
Ш	1.6.5 Technique de chaleur sèche / c2	Mets au fromage Quiche	369 à	149 150	4	15		
П		Soufflé	372	151		10		
		Autres mets aux fromages						
	Processus 5 Vente							
	Vente							
	Sujets connexes		DEM					
	Odjeta Confidences		REM 48 à 52					
	1.5.2 Nutriments c2	Eau, questionnaire de synthèse	Pauli	152 à 153	3			
	4.1.4 Premiers secours c2	Prévention des accidents de travail	76 à 77 55	154 à 155	6			
	02				Ŭ			
	Calcul professionnel	Calcul du poids brut		156				
Rem	arques (apprenti/e), maître	Règle de trois 1 d'apprentissage, représen	l tant légal, e	(16 à 18) nseignan	t)	<u> </u>		
	1 (-1)	, ,		3	,			
	* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

du 11 décembre au 15 décembre

	ECG		Devo	irs	Notes	3
	·					
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*
	Achat 1.1.1 Classement / provenance c2	Classement des fromages	113 à 116	184 à190		
	Processus 2					
	ockage des marchandises					
	Processus 3					
	Preparation	Classement des fromages Dégustation d'un choix de fromages		184 à190	3	
	1.1.4 Préparation c2				3	9 10
	Processus 4 Cuisson					
	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2				4	
	Processus 5 Vente					
		Des fromages		191	5	
	Sujets connexes		REM			
	1.5.3 Besoin en énergie c2	Kcal, Kj, BMI	22 à 24 Pauli 67 à 68	195	3	
	Calcul professionnel	Règle de trois 2		(19 à 22)		
Rem		d'apprentissage, représent				

du 18 décembre au 22 décembre

ECG		Devo	oirs	Notes	<u> </u>	
Diam de ferre d'en	Transil offerto ()		Class		T	
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en classe	e Livre	Classeur	Guide	LMC*	
Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 5					
Processus 2						
2.3.3 à 2.3.5 Processus 3 Preparation	Malakoff Salade de tomate au (Sauce à salade sin					
Processus 4 Cuisson 1.6.1 à 1.6.6 Processus 5	Soufflé au fromag Salade Emma (Sauces à salade sir *** Quiche fribourgeo Salade andalous (Sauce à salade sin	mple) vise se				
Vente	J					
Sujets connexes	Recettes		177 à 183			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant) * LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)						

1er semestre

du 8 janvier au 12 janvier

	ECG			Devo	irs	Notes	3
	Plan de formation	Travail effectué en class	e	Livre	Classeur	Guide	LMC*
		Le pain Produits de développement		130 à 131 131 à132	167 170 à171	3 2 ème semestre	
Sto	Processus 2 ockage des marchandises 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2	Le pain Produits de développement			168 170 à171	3	
	Processus 3 Préparation	Faire un pain en classe et le déguster Dégustation de cakes préparés avec diff produits de dévelopement	érents				
	Processus 4 Cuisson	Questionnaire application n° 5			172		
0		Le pain			169	4	
		Subst. végétales secondaires Questionnaire de synthèse Dangers, causes et mesures de protection en cas d'incendie Pourcentage 1		REM 64 à 65 Pauli 82	173 174 175 176 (23 à 26)	3 5 2 ème semestre	
Rem	Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant) * LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)						

du 15 janvier au 19 janvier

	ECG		Devo	oirs	Notes	3
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*
	Processus 1 Achat					
	Acriat		155			
	1.1.1 Classement / provenance c2	Pommes de terre	à	157		
ш	The classoment, provincing		156			
П						
ш						
	Processus 2					
Sto	ockage des marchandises					
	1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Pommes de terre		158	3	
	c2	Dommoo do torro		150		
Ш		Pommes de terre		159	3	
	Processus 3					
	Préparation		385			
	opai ation		à			
П	1.1.4 Préparation c2	Pommes de terre	386	160	3	
		Des pommes de terre		193	2 ème semestre	9
	1.6.3 Technique de préparation c2	Blanchir à l'eau chaude	387	161	3	
		Blanchir à l'huile	392	162		
	Processus 4					
	Cuisson					
	1.C. 4. Tanksiawa da akalawa kumida	Vanaur hauillin		192 à 194	4	
ш	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	vapeur, bouiiiir		192 a 194	4	
	Ecologie citoyenne					
ш						
	Sujets connexes					
	Sujets connexes		REM			
	1.5.2 Nutriments c2	Substances végétales secondaires	64 à 65	163	3	
ш	1.5.2 Nutriments C2	Substances vegetales secondaires	Pauli 82	163	3	
П	2.3.5 Elimination des déchets c2	Principes et objectifs	02	164 à 165	6	
ш						
П	Calcul professionnel	Recherche du poids brut		166		
		Pourcentage n° 2		27 à 28)		
Rem	arques (apprenti /e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal, e	nseignan	t)	
	* I MP – Lista das n	nets classés nar aroune du a	uide méthod	liaue (nart	io 4)	

du 22 janvier au 26 janvier

ECG		Devo	irs	Notes	5		
Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*		
Processus 1							
Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 6						
Processus 2							
Processus 4 Cuisson 1.6.1 à 1.6.6 Processus 5 Vente	Pommes purée Pommes gaufrettes Pommes Pont-Neuf *** Pommes duchesse Pommes paillasson *** Pommes croquettes Pommes Anna						
Sujets connexes							
	Recettes		208 à 214				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant) * LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

du 29 janvier au 2 février

	ECG		Devo	irs	Notes	3
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*
	Processus 1					
	Achat					
			122			
	1.1.1 Classement / provenance c2	Céréales	123	196		
Ш						
FI.	Processus 2					
Sto	ockage des marchandises					
	1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Céréales			4	
Ш	1.1.2 Caracteristiques de qualite Co	Ocicales		196	4	
	1.1.3 Réception des marchandises et stockage ca	Céréales		130	4	
ш		00.00.00				
	Processus 3					
	Préparation					
П	1.1.4 Préparation c2	Céréales		196 à 197	4	
	Processus 4					
	Cuisson					
	1.6.4 Technique de chalaur humide es	Cáráolas		198	5	14
Ш	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Frire	392	198 199 à 200	5	7
	1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Sauter, au four	392 391 et 389	201 à 203	5	,
ш	1.0.5 recinique de chaleur seche	Questionnaire application 6	531 et 503	201 a 203	3	
	Processus 5	Questionnaire application o		204		
	Vente					
	Volito					
П						
	Sujets connexes		REM			
			22 à 24			
	1.5.2 Nutriments c2	Céréales	Pauli	198	4	
			67 à 68		1 er semestre	
Ш	_	Besoin, bilan, métabolisme		205 à206	4	
Н	Calcul professionnel	Poids brut / déchet /poids net 1	54	(29 à 31)	1 er semestre	
Ш	5.2.4 Manque d'hygiène c2	Conséquences et responsabilité	51	207	8	
Rem	arques (apprentile) maître	d'apprentissage, représen	tant légal e	nseignan	1 er semestre	
	quod (approntio), mattic	a app. c.i.icoago, roproscii	iogai, o		-,	
	* I MP - Liste des r	nets classés nar aroune du a	uide méthod	lique (nart	iο /\	

du 5 février au 9 février

	ECG		De	evo	irs	Notes	5	
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livr	е	Classeur	Guide	LMC*	
	Processus 1							
	Achat		124					
П	1.1.1 Classement / provenance c2	Le riz	125		227			
ш								
	D							
Çŧ.	Processus 2 ockage des marchandises							
30	ockage des marchandises							
П	1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Le riz			227	3		
		L .			à	3		
Ш	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2	Le riz			229			
	Processus 3							
	Préparation							
_	1.6.2 Rapport méthodes de cuisson	Batterie de cuisine			235	4		
	1.6.4 Technique de chalour humido es?	Diz grágla, polonta	404 et	101	230 à 231	4	14	
П		Riz créole, polenta Pilaf	404 et		230 a 231	4	14	
ш	·	Questionnaire application 7			233			
	Processus 4							
	Cuisson							
П								
ш								
	Processus 5 Vente							
	Vente							
	Cuinta compayas							
	Sujets connexes		REN 22 à					
	1.5.3 Besoins en énergie c2	Questionnaire de synthèse	Pau		234	3		
		.	67 à			1 er semestre		
Ш	2.4.1 Fondements c2	Batterie de cuisine	33		235 à236			
	Calcul professionnel	Poids brut / déchet /poids net 2			32			
	annua dannua Clava a	-Non-montions	100111			43		
ĸem	arques (apprenti/e), maître	u apprentissage, represen	tant lega	ı, e	nseignan	τ)		
	* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

du 12 février au 16 février

ECG		Devo	oirs	Notes	S		
Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*		
Processus 1				3 -			
Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 7						
Processus 2							
2.3.3 à 2.3.5	Potage à l'orge Risotto au merle *** Ravioli aux champie Galette aux sept cé *** Gnocchi romair Tomates concass Pilaf de boulgour aux	ot gnons réales ne sées					
Sujets connexes	Recettes		237 à 245				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant) * LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

du 26 février au 2 mars

	ECG		Deve	oirs	Notes	3		
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*		
	Processus 1							
	Achat		126 à					
	1.1.1 Classement / provenance c2	Produits céréaliers et amidon	128	215				
	1.4.3 Pâtes c2		397 à 399	220 à 222	3			
	Processus 2					-		
Sto	ockage des marchandises							
	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2	Produits céréaliers et amidon		215 à 217	3			
	Processus 3							
	Préparation							
	1.1.4 Préparation c2	Produits céréaliers et amidon		215 à 217	3			
	Processus 4							
	Cuisson							
	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	=	353	218 à 219	4	6		
		Pâtes alimentaire	402	220 à 222		14		
	D							
	Processus 5 Vente							
	Sujets connexes							
		Matériaux	31 à32	223 à225				
			31 432					
Ц	Calcul professionnel	Recherche du poids net		226				
	Calcul professionnel	Poids net / dèchets / poids brut		(33 à 34)				
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	tant légal, e	nseignan	t)			
	* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

du 5 mars au 9 mars

	ECG		Devoirs		Notes			
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*		
	Processus 1							
	Achat		133 à					
П	1.1.1 Classement / provenance co	2 Légumineuses	135	246				
Ш								
	Processus 2							
Sto	ockage des marchandises]						
П	1.1.2 Caractéristiques de qualité co	5			3			
		Légumineuses		246 à 249	3			
Ш	1.1.3 Réception des marchandises et stockage o							
	Processus 3							
	Préparation							
П								
\equiv								
Ш								
	Processus 4							
	Cuisson							
	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Purée de légumineuses	352	250 à 251	4	6		
$\overline{}$								
Ш								
	Processus 5							
	Vente							
	Sujets connexes		REM					
			33 à 40					
Ц	1.5.2 Nutriments c2	Hydrate de carbone I	Pauli 68 à69	252	3			
	2.4.1 Fondements	2 Batterie de cuisine (fond de casserole)	34	253				
$\overline{}$	Calcul professionnel	Accessoires de cuisine : couteaux Calcul coût de marchandise		254 255				
ш	Calcul professionnel	Déchets		(35 à 36)				
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal, e		t)			
	* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

du 12 mars au 16 mars

	ECG		Devo	oirs	Notes	3
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*
	Processus 1 Achat					
	1.1.1 Classement / provenance c2	Les pousses	136	256	3	
П						
	Dragger 2					
Sto	Processus 2 ockage des marchandises					
	_					
Ш	1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Les pousses		256	3	
	1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2				3	
	Processus 3					
	Preparation					
ш						
	Processus 4					
	Cuisson					
	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Salade de légumes cuits et légumineuse	es 466	257	4	8
		Questionnaire application n° 8	467	258		16
	Processus 5					
	Vente					
П						
]						
	Sujets connexes	Les outils				
	2.4.1 Fondements c2	Les ustensiles de cuisine	35 à 37	259		
		La vaiselle de dressage Le système Gastronorme	38 38	260 261		
		Machine de cuisine et de nettoyage	39	262		
	Calcul professionnel	Calcul de coût Poids brut, net, déchets 1		263		
Rem	arques (apprenti/e), maître		tant légal, e	(37 à 39) enseignan	t)	l
	* LMP = Liste des n	nets classés par groupe du g	uide méthod	dique (part	ie 4)	

du 19 mars au 23 mars

	ECG		Devo	oirs	Notes	3
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*
	Achat					
	Processus 2					
	Processus 3	me				
		=				
	Preparation	à jour du pogran				
	Processus 4	0				
	Cuisson	Mise à jour				
	Processus 5	:=				
	Vente	Ž				
	Sujets connexes		REM			
	1.5.2 Les nutriments c2	Hydrates de carbone II	33 à 40 Pauli 68 à69	289	3	
	Calcul professionnel	Poids brut, net, déchets 2		40-42		
Rema		d'apprentissage, représent				

du 26 mars au 29 mars

	ECG				Devo	irs	Notes	3
	Plan de fo	ormation	Travail effectué en class	se	Livre	Classeur	Guide	LMC*
	Proces Acha				404			
	ACII	ıı			161 à			
	1.1.1 Classemen	t / provenance c2	Les fruits (baies et coques)		176	271		
П								
St	Proces	sus 2 marchandises						
Ot	ockage acs	marchanaises						
	1.1.2 Caractéristi	iques de qualité c6	Les fruits			272 à 274	3 3	
П	1.1.3 Réception des	marchandises et stockage c2	Les truits			212 a 214	3	
]	D							
	Proces Prépara							
Ш								
	Proces	selle 4						
	Cuis							
	1.6.2 Rapport m	éthodes de cuisson	Chaleur en cuisine			275	4	18
Ц		de chaleur humide c2	Sorbet aux fruits		547	276	4	à
	1.6.5 Technique	de chaleur sèche c2	Le savarin		497	277 à 278	4	21
	Proces	ssus 5						
		nte						
П								
1								
	Sujets co	onnexes						
	1.5.1 Principes d	iététiques c2	Révision (depuis le début de l'année)					
	2.4.1 Fondement	ts c2	Induction		27	279 280		
Ш	Calcul profession	nnel	Pourcentages successifs			43-45		
Rem	arques (app	renti/e), maître	d'apprentissage, représen	tan	nt légal, e	nseignan	t)	
	* LI	MP = Liste des n	nets classés par groupe du g	uid	le méthod	lique (part	ie 4)	

du 16 avril au 20 avril

ECG		Devo	irs	Notes	S			
Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*			
Processus 1 Achat								
Acriat								
	Prendre ses habits de cuisine							
	Application 8							
Processus 2								
Stockage des marchandises								
2.3.3 à 2.3.5	П							
	Colodo do haria	ata blazas						
	Salade de harico Boules de pois cl							
Processus 3 Preparation	épinard							
rieparation	***							
1.1.4 à 1.2.4	11							
	Potage aux poi							
	Galette de lentille	es du Puy						
Processus 4 Cuisson	***							
Cuisson								
1.6.1 à 1.6.6	Potage Saint (Pacoje	Germain						
.2.4.3	Galettes de légume		ies					
	germée							
Processus 5 Vente	41							
vente								
1.7.1 à 1.7.4	P							
Sujets connexes								
	- D#							
	Recettes		264 à 270					
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant légal, e	nseignan	t)				
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)								

du 23 avril au 27 avril

	ECG		Devo	oirs	Notes	3
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*
	Processus 1 Achat 1.1.1 Classement / provenance c2	Les fruits	161 à 176	281		
St	Processus 2 ockage des marchandises 1.1.2 Caractéristiques de qualité 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2	Les fruits (pépins et noyaux)		283	3	
	Processus 3 Préparation	Les fruits		283	3	
00	Processus 4 Cuisson 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson cb 1.6.4 Technique de chaleur humide c2 Processus 5 Vente	Les fruits Appareils de cuisson 1 Glace Sauce au fruit Questionnaire application 9	40 à 43 546 521	281 à 283 284 à 285 286 287 288	4	18 à 21
	Suinte connovos					
	2.4.1 Fondements c2 Calcul professionnel	Révisions alimentation saine, pyramide alimentaire, hygiène de vie. Appareils de cuisson I Glace au pacojet Coût des marchandises Pourcentages successifs 2	63 548	16 - 30 - 31 51 - 53 284 à 285 290 291 46-48	3	
Rem		d'apprentissage, représent				

du 30 avril au 4 mai

ECG		Devo	irs	Notes	S
Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1 Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 9				
Processus 2					
Processus 2 Stockage des marchandises 2.3.3 à 2.3.5 Processus 3 Preparation 1.1.4 à 1.2.4 Processus 4 Cuisson 1.6.1 à 1.6.6 2.4.3 Processus 5 Vente	Mini Ta Sauce aux *** Fraîcheur de rhuba fraise Duo de so Crème double d et merir *** Savarin aux glace pis	abricots arbe poché es orbets, e la Gruyè ngue cerises,			
1.7.1 à 1.7.4	J				
Sujets connexes Remarques (apprenti/e), maître	Recettes d'apprentissage, représent	ant légal, e	292 à 298 nseignan	t)	
* LMP = Liste des r	nets classés par groupe du g	uide méthoc	lique (parti	ie 4)	

du 7 mai au 9 mai

	ECG		Devoirs		Notes	
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*
	Processus 1	1				
	Achat		161			
_	1.1.1 Classement / province	I as fruits (serumes at systimus)	à	200		
Ш	1.1.1 Classement / provenance c	2 Les fruits (agrumes et exotiques)	176	299		
ш						
	Processus 2					
Sto	ockage des marchandises	-				
П	1.1.2 Caractéristiques de qualité					
		Les fruits		300	3	
	1.1.3 Réception des marchandises et stockage d	2				
	Processus 3					
	Préparation					
_		Les fruits		301 à 302		
Ш						
ш						
	Processus 4					
	Cuisson	-				
	1.6.2 Rapport méthodes de cuisson					
П	apparens, ustensiles, equipements	Appareils de cuisson 2	40 à 43	303	4	
	Ch					
	Processus 5					
	Vente					
_						
Ш		1				
	Sujets connexes	-	DEM			
	oujets connexes	•	REM 33 à 40			
	1.5.2 Les nutriments	2 Métabolisation des hydrates de carbone		304	3	
Ч		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	68 à 69		-	
П	2.4.1 Fondements	2 Appareils de cuisson II		303		
		Les sortes de produits de nettoyage		305	6	
<u> </u>	Calcul professionnel	Revisions n° 1	(and I is a	49-50	48	
кеm	arques (apprenti/e), maitre	d'apprentissage, représent	tant legal, e	nseignan	τ)	
		Fin des cours le mercr	edi			
	* LMP = Liste des	mets classés par groupe du g	uide méthoc	lique (part	ie 4)	

du 14 mai au 18 mai

	ECG		Devoirs		Notes	
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*
	Achat	4				
	Achat					
П	1.1.1 Classement / provenance c	Les produits fruitiers	177	307		
_		1				
	Processus 2					
Ste	ockage des marchandises					
	1.1.2 Caractéristiques de qualité					
Ш	Caracteristiques de quante	Les produits fruitiers		308		
П	1.1.3 Réception des marchandises et stockage of	· ·				
_		1				
	Processus 3					
	Préparation	1				
_						
Ш						
ш						
	Processus 4					
	Cuisson	1				
	1.6.2 Rapport méthodes de cuisson					
	apparens, ustensiles, equipements	Appareils de cuisson 3	40 à 43	309 à 310		
ш						
	Processus 5					
	Vente	1				
	Sujets connexes	4	REM			
	1.5.2 Los nutrimento	2 Questionnaire de synthése	33 à 40	244		
Ш	1.5.2 Les nutriments	a Questionnaire de synthese	Pauli 68 à 69	311		
	2.4.1 Fondements	2 Les appareils de cuisson III	30 a 09	309 à 310		
		1				
	5.3.4 Nettoyage co	Effet des produits de nettoyage		312 à 313		
	Calcul professionnel	Revisions n° 2		50-51		
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	tant légal, e	nseignan	t)	
	* LMP = Liste des	mets classés par groupe du g	uide méthoc	lique (part	ie 4)	

du 22 mai au 25 mai

	ECG		Devo	oirs	Notes	3				
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*				
	Plan de formation Processus 1									
	Achat									
Ш										
ш										
	Processus 2									
Sto	ockage des marchandises									
Ш		-								
		Je								
ш										
	Processus 3	<u>w</u>								
	Preparation									
		50								
ш		0								
П		<u> </u>								
		n								
	Processus 4	à jour du pogran								
	Cuisson									
П		0								
_										
		70								
	Drococus F	Mise								
	Processus 5 Vente	Ai								
	Vente									
	Oviete									
	Sujets connexes									
ш										
Rema	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal, e	nseignan	t)					
		Pas de cours le lunc	li							
	* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)									

du 28 mai au 1er juin

	ECG		Devo	oirs	Notes	3
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*
	Plan de formation Processus 1					
	Achat					
_						
	Processus 2					
Sto	ckage des marchandises					
_						
	D					
	Processus 3					
	Préparation					
ш						
ш						
	Processus 4					
	Cuisson					
	Cuisson					
1						
_						
	Processus 5					
	Vente					
	Sujets connexes					
_						
ш						
Dome	orgues (appropti/s) moître	d'apprentissage, représen	tont lágal s	ncoignan	4\	
1/61116	iiques (appieiiti/e), iiiditie	a appicitussaye, represen	iani iegai, t	iis c igiidli	ι,	
	* LMP = Liste des n	nets classés par groupe du g	uide méthod	dique (part	ie 4)	

du 4 juin au 8 juin

	ECG		Devo	oirs	Notes	3			
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMC*			
	Processus 1	i ravan enectue en ciass	LIVIE	Ciasseul	Guide	LIVIC			
	Achat	Sucres, produits sucrants, édulcorant, m	178 à aiel 180	315					
Sto	Processus 2 ockage des marchandises								
	1.1.2 Caractéristiques de qualité 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2	Sucres, produits sucrants, édulcorant, m	iiel	316 317	3				
	Processus 3								
	Preparation								
	Processus 4 Cuisson	Sucres, produits sucrants, édulcorant, m	niel	318 à319					
	Processus 5 Vente								
	Collete const								
	Sujets connexes 2.4.2 Energie c2	Particularité, emploi, mesure d'économie	e 58	320 à 321	5				
	Calcul professionnel	Calcul coût des marchandises		322					
Rem	Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant) * LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)								
i	LIVIP = LISTE des n	nets classes par groupe du g	juide metnoc	ııque (part	I C 4)				

du 11 juin au 15 juin

	ECG		D	evo	ırs	Notes	5
	Dlan de formetien	Trovoil effectué en elecc	- I I :	1	Classon	Outda	
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Liv	re	Classeur	Guide	LMC*
	Achat						
	4.4.4 Classement / provence						
Ш	1.1.1 Classement / provenance c2						
	Processus 2						
Sto	ockage des marchandises						
	_						
	1.1.2 Caractéristiques de qualité						
П	1.1.3 Réception des marchandises et stockage ca	<u> </u>					
		pogramme					
	Processus 3 Preparation			Ī			
	rieparation						
Ш		000					
	Processus 4	3 ',					
	Cuisson	à jour de révis					
П		E					
_							
		√ 7					
	Processus 5	<u> </u>					
	Vente	İSE					
		\geq					
ш							
	Sujets connexes						
	2.4.2 Energie c2						
Ш	L. I.L. Energie						
	Calcul professionnel						
П							
]							
Rema	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant léga	al, ei	nseignan	t)	
Fin du 2	2ème semestre						
	* LMP = Liste des m	nets classés par groupe du g	uide mé	thod	ique (parti	ie 4)	

du 18 juin au 22 juin

ECG					Devo	oirs	Notes	5
Plan de	formation	Travail effectué en class	se	· T	Livre	Classeur	Guide	LMC*
Proce	formation essus 1	Travair orrottio orrottio						20
Ac	hat							
ш								
	essus 2							
Stockage de	s marchandises							
		é e						
ш		u						
	essus 3	a re						
Prepa	ration	S						
		u (
		me						
		ar 5, 2						
	essus 4	Examens 1ère année, 2ème année						
Ci	usson							
		an						
		•						
		èr						
Proc	essus 5 /ente	1						
`	rente							
Suiets	connexes							
			_					
Remarques (a	pprenti/e), maitre	d'apprentissage, représen	nta	ant	iegai, e	nseignan	t)	
* LMP = Liste des mets classés par groupe du quide méthodique (partie 4)								

du 25 juin au 29 juin

	ECG					Devo	irs	Notes	3
	Plan de fo	rmation	Travail effec	tué en class	e L	ivre	Classeur	Guide	LMC*
	Plan de fo Proces	sus 1							
	Acha	it							
П									
Ц									
L'A	Proces								
Sto	ckage des	marchandises		d)					
			ne	Š					
П			Ē	تع					
1		•	Mise à jour du pogramme	Sortie pédagogique, rallye à définir.					
	Proces Prepara		50	<u>n</u>					
_			ď	dagogiq à définir					
Ш			d d						
				age dé					
	Proces	siis 4		<u>&</u> <u>&</u>					
	Cuis		a j						
			3e	ţį					
			Ţ.	OL					
				S					
	Proces	sus 5							
	Vei	nte							
	Sujets co	annovos							
	Sujets CC	HILLEYC2							
П									
Rema	arques (app	renti/e), maître	d'apprentissag	e, représen	tant lé	gal, e	nseignan	t)	
	* I N	MP = Liste des m	nate classás nar	aroune du o	uide m	éthad	ique (part	ie 4)	

JOURNAL DE BORD

1ère ANNEE

Récapitulation des notes

1er semestre

EC	CG			
Société	L.C	Evaluations	Note	Signature

Branches techniques

Semaine n°	Evaluations	Note	Signature

1ère ANNEE

Récapitulation des notes

2ème semestre

	CG			
Société	L.C	Evaluations	Note	Signature

Branches techniques

Semaine n°	Evaluations	Note	Signature

Plan des évaluations et cours pratique 1er semestre

Programme 1ère année

Sem : 4	Application pratique n°1
	Prendre ses habits de cuisine
Sem : 5	Evaluation sommative écrite n°1
Sem : 7	Application pratique n°2 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 8	Evaluation sommative écrite n°2
Sem : 10	Application pratique n°3 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 11	Evaluation sommative écrite n°3
Sem : 13	Application pratique n°4 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 14	Evaluation sommative écrite n°4
Sem : 16	Application pratique n°5 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 17	Evaluation sommative écrite n°5
Sem : 18	FIN DU PREMIER SEMESTRE

Plan des évaluations et cours pratique 2ème semestre

Programme 1ère année

Sem : 19	Application pratique n°6
Sent . 19	Prendre ses habits de cuisine
Sem : 21	Evaluation sommative écrite n°6
	Application pratique n°7
Sem : 22	Prendre ses habits de cuisine
	. Torrate des maistre de saisante
Sem : 24	Evaluation sommative écrite n°7
	Application pratique n°8
Sem : 28	Prendre ses habits de cuisine
Sem : 29	Evaluation sommative écrite n°8
Sem : 30	Application pratique n°9
	Prendre ses habits de cuisine
Sem : 33	Evaluation sommative n°9
	- cu u cème
Sem : A définir	Examen fin d'apprentissage 3 ^{ème} Pas de cours
	1 45 46 55416
Sem : 36	FIN DU DEUXIEME SEMESTRE
Sem : 37	Epreuves communes 2ème année
Sem : 38	Sortie pédagogique, rallye à définir