du 21 août au 25 août

Plan de formation Travail effectué en classe Livre Classeur Guide	LMP*
Processus 1	
Achat Généralités sur les viandes de boucherie	
.2.1 Classement provenance c Ordonnance, provenance, élevage, 222 à 223 1 à 3	
déclaration, labels	
Drooppus 2	
Processus 2 Stockage des marchandises	
Otockage des marchandises	
2.2 Caractéristiques qualitatives c Fraîcheur, maturation 4 3	
I.2.3 Réception et stockage c: Condition de livraison, contrôle, stockage 5 à 6 3	
1.2.0 1.000ption of stookage Goodinition de inviaison, controle, stockage Goodinition of Stookage Goodinated Goodinition of Stookage Goodinated Goodinition of Stookage Goodinated Goodin	
Processus 3	
Préparations	
Présentation des élèves Réception, présentation des supports	
de cours	
La congélation 313 6B	
Droggggg 4	
Processus 4 Cuisson	
Viande de boucherie	8
.6.5 Technique de chaleur sèche c Sauter, griller 430 à 432 7 à 9 4	11
Mets de pommes de terre Rissoler 390 11	
Nissolei 390 III	
Processus 5	
Vente	
Sujets connexes	
3.2.2 Calcul professionnel c ⁴ Révision de 1ère année, pourcentage (2 à 4)	
3.2.2 Calcul professionnel c ⁴ Révision de 1ère année, pourcentage (2 à 4)	
Langue étrangère	
.2 Formulations c3 Se présenter 9 à 11	
33	
* LMP = Liste des mets principaux du guide méthodique	

du 28 août au 1er septembre

	ECG		Devoirs		Notes	
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*
	Processus 1 Achat	4				
	Acriat					
П	i.2.1 Classement provenance	de la viande de bœuf	229			
Ш						
	Processus 2					
C+	ockage des marchandises	4				
31	ockage des marchandises					
	.2.2 Caractéristiques qualitatives of	De la viande de bœuf	229	12 à 13	3	
ш						
	Processus 3	Aloyau	235	14 à 17		
	Préparations	Train de côte et cou	235	18		
	. roparations	Epaule	233	19		
		Gestion des reste		17		
	D	Beurres composés	326	20 à 21		
	Processus 4					
	Cuisson					
П	1.6.4 Technique de chaleur humide	Sauce au beurre	339	22 à 23	4	7
		Questionnaire de l'application pratique 1		24		
	Processus 5					
	Vente	1				
	Vonte					
	1.7.1 Importance et impact c	Service du beurre composé	326	21	4	
	0:1					
	Sujets connexes	4	REM 33 à 40	05 7 00		
П	.5.2 Nutriments c	Les lipides l	Pauli 71 à 73	25 à 26	3	
_		·			-	
	3.2.2 Calcul professionnel c	Révisions de 1ère année: pourcentage		(2 à 4)	5	
_						
ш						
	Langue étrangère					
	1.8.2 Formulations c3	Co précenter		0 : 44	4	
ш	1.8.2 Formulations Co	Se présenter		9 à 11 33	4	
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal, e		t)	-

du 4 septembre au 8 septembre							
ECG		Devoi	rs	Notes	3		
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*		
Achat	1						
	Prendre ses habits de cuisine						
Processus 2	Application 1						
Stockage des marchandises	1)						
2.3.3 à 2.3.5							
Processus 3	Médaillons de bœuf sautés						
Préparations	Beurre aux trois poivres, échalotes et vin rouge						
1.1.4 à 1.2.4		Pommes château					
	Bouquetière de légumes						
D	<u>,</u>	***					
Processus 4 Cuisson							
1.6.1 à 1.6.6	Entrecôte double		imaise				
.2.4.3		Pont Neuf					
	Jardinere (de légumes	•				
Processus 5 Vente	4						
1.7.1 à 1.7.4							
J	J						
Sujets connexes	-						
	Recettes		27 à 35				
Langue étrangère							
1.8.1 à 1.8.2	Se présenter						
	1				<u> </u>		

* LMP = Liste des mets principaux du guide méthodique

du 11 septembre au 15 septembre

	ECG		Devoirs		Notes	
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*
	Processus 1					
	Achat	1				
ш		1				
	Processus 2	_				
St	ockage des marchandises	1				
	conago aco maronamarece					
	Processus 3					
	Préparations	Côte plate Poitrine, flan	232 232 / 234	36 38		
П		Cuisse	234	39		
	Processus 4	4				
	Cuisson					
	1.6.4 Technique de chaleur humide	Braiser (viande portionnée)	439 / 440	40 à 41	4	10
۱ш						
	Processus 5					
	Vente	1				
	1.7.1 Importance et impact c	Les sauces brunes	334	42	4	
	Sujets connexes	1				
	3.2.2 Calcul professionnel	4 Perte à la cuisson / poids brut au poids r	net	(5 à 8)	5	
	•		REM 33 à 40			
Ш	1.5.2 Nutriments c	2 Les lipides II	Pauli 71 à 73	43 à 44	3	
	Langue étrangère	-				
	1.8.2 Formulations c	3 Se présenter		9 à 11	4	
Rem	arques (apprenti/e), maître	l e d'apprentissage, représen	tant légal, e	33 enseignan	t)	
	часс (арр. с с),а с	a appromissage, represent	····· · · · · · · · · · · · · · · · ·		-,	

du 19 septembre au 22 septembre

	ECG			Devo	oirs	Notes	3
	Plan de formation	Travail effectué en class	<u> </u>	vre	Classeur	Guide	LMP*
	Processus 1	Travair effectue eff class		VIC	Classeul	Guide	LIVIE
	Achat	1					
	1.2.1 Classement provenance c	Le veau	2	23	45		
П							
ш							
	Processus 2						
St	ockage des marchandises						
	.2.2 Caractéristiques qualitatives of	Do la vianda da vagu		23	45	3	
ш	.2.2 Caracteristiques qualitatives t	, De la vialide de veau		23	45	3	
	Droopees o						
	Processus 3 Préparations	Mariner le bœuf pour application pratique	a Nº2				
	Freparations	Le carré		27	47		
		Marinades	3	24	48 à 49		
	D						
	Processus 4 Cuisson	4					
	Cuisson						
	1.6.4 Technique de chaleur humide	Braiser (gros morceau de viande)		à 440	50 à 51	4	10
		Questionnaire de l'application pratique 2			52		
ш							
	Processus 5						
	Vente	1					
ш							
	Sujets connexes						
Ш	3.2.2 Calcul professionnel c	Perte à la cuisson / poids brut au poids r		33 à 40	(5 à 8)	5	
П	1.5.2 Nutriments c2	Les lipides III		71 à 73		3	
Ξ		Questionnaire de synthèse			54		
Ш							
	Langue étrangère						
	3	1					
	1.8.2 Formulations c3	Se présenter			9 à 11	4	
ш	1.8.2 FORMULATIONS	Se presenter			33	4	
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant lég	al, e	nseignan	t)	-
		Dec Joseph 1991					
		Pas de cours le lunc	11				

du 25 septembre au 29 septembre

	ECG			Devo	irs	Note	S
	Plan de formation	Travail effectué en class	e L	ivre	Classeur	Guide	LMP*
	Processus 1 Achat	1					
	Acriat						
		Prendre ses habits de cuisine.					
		Application 2					
Sto	Processus 2 ockage des marchandises 2.3.3 à 2.3.5 Processus 3 Préparations Processus 4 Cuisson 1.6.1 à 1.6.6 .2.4.3	Salade simp *** Bœuf braisé bourge Pommes pur Carottes Vic *** Salade simp *** Sauté de bœuf au balsamique Pommes mouse Carottes glacées (t	uignon ée hy ole vinaig e seline	ıre			
	Processus 5 Vente	J Carolles gladees (l	- I				
	Sujets connexes	Recettes			55 à 63		
	Langue étrangère						
Rema	1.8.1 à 1.8.2	Se présenter d'apprentissage, représent	tant lée	nal o	nepianan	41	
	4400 (approning), maile	a appromissing, represent				-7	

du 2 octobre au 6 octobre

	ECG		Devo	irs	Notes	5
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*
	Processus 1 Achat					
	Acriat					
П						
	Processus 2					
St	ockage des marchandises					
ш						
	Processus 3					
	Préparations	Poitrine	228	64		
П		Epaule	228	65		
_						
	Processus 4 Cuisson					
	Cuisson					
	6.4 Technique de chaleur humide	Etuver une viande blanche	441	66 à 67	4	10
П		Liaisons I	324 à 325	68 à 69		
1						
	Processus 5					
	Vente					
	Sujets connexes					
	Sujets connexes					
	3.2.2 Calcul professionnel c4	Poids net au poids brut / % successif		(9 à 10)		
П	4.2.1 Protection de l'environnement c2	Produits de nettoyage		70 à 71	5	
			REM 33 à 40			
ш	1.5.2 Nutriments c2	Les protéines l	Pauli 74 à 75	72	3	
	Langue étrangère					
	1.8.2 Formulations c3	Dire au revoir		31 à 32	4	
Dom	arques (apprenti/e), maître	d'approptice ago roprécon	tant lágal o	43	41	
IVEIII	arques (apprentive), maitre	u apprentissage, represen	tarit iegai, e	ııs c ığılalı	ι)	

du 23 octobre au 27 octobre

	ECG		Devo	oirs	Notes	3
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*
	Achat					
	Acriat					
П	1.2.1 Classement provenance c	Produits carnés	250 à 251	73		
Ш						
	Processus 2					
St	ockage des marchandises					
	sonago aos mai onanaisos					
	.2.2 Caractéristiques qualitatives c	Produits carnés	250 à 251	73	3	
	L 2.2 Décention et etackage	Salainana aruga et quitos	250 à 251	74 à 75	3	
Ш	1.2.3 Réception et stockage ca	Salaisons crues et cuites	230 a 231	14 a 13		
	Processus 3					
	Préparations					
_		Salaisons cuites	250 à 251	75		
ш						
	Processus 4					
	Cuisson					
	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Bouillir	443	76 à 77	4	10
П		Sauces blanches Questionnaire de l'application pratique 2	337	78 à 79 80		7
ш		adoction and do rapplication pratique 2		00		
	Processus 5					
	Vente					
ш						
	Sujets connexes					
ш	3.2.2 Calcul professionnel c4	Poids net au poids brut / % successif		(9 à 10)		
П	4.2.1 Problèmes environnementaux c5	Alimentation durable		81 à 82	5	
			REM 33 à 40			
Ш	1.5.2 Nutriments c2	Les protéines II	Pauli 74 à 75	83	3	
	Langue étrangère					
	<u> Languo onangoro</u>					
Ш	1.8.2 Formulations c3	Dire au revoir		31 à 32 43	4	
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal. e		t)	

du 30 octobre au 3 novembre

	ECG		Dev	oirs	Note	S	
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*	
	Processus 1 Achat	4					
	Honat						
		Prendre ses habits de cuisine					
		Application 3					
	Draggaga 2	Application 3		1			
Sto	Processus 2 ockage des marchandises	1)					
	_	_ 					
Ш	2.3.3 à 2.3.5	Fricassée de v					
		11					
	Processus 3	cornes d'abon	dances			-	
	Préparations	Tagliatelle m	naison				
	·	Petits pois à la	francaise				
Ш		***	3				
	Processus 4	*					
	Cuisson	Blanquette de veau avec					
	1.6.1 à 1.6.6	paille de légumes					
	.2.4.3	Riz créole					
		Purée de peti	Purée de petits pois				
	Processus 5	1	p 0.0				
	Vente						
	1.7.1 à 1.7.4	ıl J					
	Sujets connexes						
	e ajoto comioxec						
Ш		Recettes		84 à 92			
	Langue étrangère	4					
_							
Ш	1.8.1 à 1.8.2	Dire au revoir					
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal,	enseignar	it)		

du 6 novembre au 10 novembre

	ECG		Devoirs		Notes	
	Diam de fermentier	Transit offertuit on along	a Liuna	Classin	Outda	
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*
	Achat	4				
	Honat					
ш						
	Processus 2					
Sto	ockage des marchandises	1				
	_					
Ш	1.2.3 Réception et stockage	Les charcuteries	252	94 à 98	3	
П						
	Processus 3					
	Préparations					
П						
	Processus 4					
	Cuisson					
	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Rouillir des morceaux entiers	443	99 à 100	4	
ш	1.0.4 Technique de chaleur humae ez	Variations des sauces blanches	338	101 à 102	7	
	Drogogue F					
	Processus 5 Vente	4				
	vente					
	Cuiata aganayas					
	Sujets connexes	4				
П	3.2.2 Calcul professionnel c	4% successif / coût marchandises 1		(11 à 14)	5	
			REM 33 à 40			
ш	1.5.2 Nutriments c2	Protéines III Questionnaire de synthèse	Pauli 71 à 73	103 104	3	
П		Questionnaire de synthese		104		
	Langue étrangère					
П	1.8.1 Produits et termes techniques	Nutrition, sécurité au travail, hygiène		25 à 30	4	
			1 (1 1	40 à 42	4	
ĸem	arques (apprenti/e), maitre	d'apprentissage, représen	tant legal, e	nseignan	τ)	

du 13 novembre au 17 novembre

	ECG		Devo	ırs	Notes	5
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*
	Processus 1					
	Achat					
	1.2.1 Classement provenance c2	Le porc	236 à 240	105		
C1	Processus 2					
31	ockage des marchandises					
	.2.2 Caractéristiques qualitatives c	Le porc	236 à 240	105	3	
	Dragonia 2					
	Processus 3 Préparations	Le jambon		105 à 106		
_		Carré		107		
Ш		Epaule et poitrine Le cou		108 109		
	Processus 4					
	Cuisson					
	1.6.4 Technique de chaleur humide ca	Consommé et bouillon de viande	347 à 348	110 à 112	4	6
П		Fond avec ingrédients rôtis Les sauces brunes	330 et 332 335	113 à 115 116		7
1		Questionnaire de l'application pratique 4		117		
	Processus 5 Vente					
	Vonto					
Ш						
	Sujets connexes					
П	3.2.2 Calcul professionnel c4	% successif / coût marchandises 1		(11 à 14)		
	.5.4 Digestion humaine /métabolisme o	Mátahaliama	REM 69 à74	118		
_	.5.4 Digestion numaine /metabolisme C	Organes de la digestion	Pauli 84 à 85	110		
Ш						
	Langue étrangère					
	1.8.1 Produits et termes techniques co	Nutrition, sécurité au travail, hygiène		25 à 30	4	
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	tant légal, e	40 à 42 nseignan	t)	
	- ··	<u> </u>				

du 20 novembre au 24 novembre

	ECG		D	evo	irs	Note	S
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Liv	re	Classeur	Guide	LMP*
	Processus 1						
	Achat						
		Prendre ses habits de cuisine					
ш		Application 4					
	Processus 2	7					
Sto	ockage des marchandises]]					
П	2.3.3 à 2.3.5	11					
		Consommé double	et ses 3	gai	rnitures		
Ш		***		55.			
	Processus 3	Boeuf bouilli, vinaig		x lé	aumes		
	Préparations				9		
П		Pommes	nature				
		Légumes de	la marn	nite			
	Processus 4	_	***				
	Cuisson	Langue de veau	Langue de veau sauce câpres				
	1.6.1 à 1.6.6		Riz pilaf				
	.2.4.3		·				
ш	.2.4.3	Epinards	Epinards étuvés				
	Processus 5	Demi-	glace				
	Vente	11					
	1.7.1 à 1.7.4	i I					
	0	1					
	Sujets connexes	ا ب					
		Recettes			119 à 129		
	Langue étrangère						
		7					
П	1.8.1 à 1.8.2						
ш							
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant léga	ı, e	nseignan	t)	
İ							

du 27 novembre au 1er décembre

	ECG		Devo	oirs	Notes	3
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*
	Processus 1					
	Achat					
П	1.2.1 Classement provenance c2	L'agneau	241	130		
	T.E. T Claddollion provending	Lagiloda	2	100		
	Processus 2					
St	ockage des marchandises					
	_					
	.2.2 Caractéristiques qualitatives c	L'agneau	241	130	3	
	Processus 3 Préparations	Lo signt	241 à 243	131		
	Preparations	Le gigot Selle	241 a 243	132		
		Poitrine et cou		133		
	Dragogue 4	L'épaule		134		
	Processus 4 Cuisson					
	Guisson					
	1.6.4 Technique de chaleur sèche c2	Rôtir	433 à 434	135 à 136	4	7
П	1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Le jus de rôti	335	137	4	11
1		,				
	Processus 5					
	Vente					
	Suiota conneyes					
	Sujets connexes					
	3.2.2 Calcul professionnel c4	Coût marchandises 2 et 3		(15 à 16)		
П	1.5.4 Digestion humaine /métabolisme c	Fonctone des organes de la digestion	REM 69 à74 Pauli 84 à 85	138 à 139		
1	1.0.4 Digestion numarite /metabolisme e	Torrotoris des organes de la digestion	1 ddii 04 d 00	100 a 100		
	Langue étrangère					
	_angue onangoro					
	1.8.1 Produits et termes techniques co	Hygiène		29 à 30	4	
Ч				42		
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal, e	nseignan	t)	

du 4 décembre au 8 décembre

	ECG		Devoirs		Notes	
	Diameter Commenting	T		01	0.44	
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*
	Achat	4				
	Honat					
_						
ш						
	Processus 2					
St	ockage des marchandises	1				
_	_					
ш	.2.2 Caractéristiques qualitatives of	c) Les abats	249	140	3	
	Processus 3					
	Préparations					
П						
	Processus 4					
	Cuisson					
П	1.6.4 Technique de chaleur humide	Glacer de la viande blanche	439 à 440	144 à 145		10
		Sauter comme finition (légumes)	380	145B	4	
Ш	1.6.4 Technique de chaleur humide c	2 Braiser des mets de pommes de terre	393	146 147		9
	Processus 5	Questionnaire de l'application pratique 5	'	147		
	Vente	1				
	3 31113					
	Sujets connexes					
	edjeta connexes	1				
	3.2.2 Calcul professionnel	Coût marchandises 2 et 3		(15 à 16)	5	
	1.5.4 Digestion humaine /métabolisme	d es enzymes	REM 66 à 67 Pauli 82 à 83			
ш	1.0.4 Digestion numaric /metabolisme	Les chaymes	1 4411 62 4 66	140 0 140		
	Langua átrangàra					
	Langue étrangère	•				
	1.8.1 Produits et termes techniques c	Hygiène		29 à 30	5	
Rem	arques (apprenti/e), maître	l : d'apprentissage, représen	tant légal, e	nseignan	t)	<u> </u>
		, ,		3	,	

du 11 décembre au 15 décembre

ECG		Devo	oirs	Note	S
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*
Achat					
	Prendre ses habits de cuisine				
	Application 5				
Processus 2	7	<u> </u>			
Stockage des marchandises					
2.3.3 à 2.3.5	11				
	Carré d'agnea	au röti			
Drogogoup 2	à la provençale				
Processus 3 Préparations	Gratin dauph	inois			
	Choux de Bruxelle	es sautés			
Processus 4	aux marro				
Cuisson	***				
1.6.1 à 1.6.6					
.2.4.3	Cou de porc glacé				
Processus 5	Pommes savoy Chou blanc b				
Vente	Chou blanc b	iraise			
1.7.1 à 1.7.4	i]				
Sujets connexes					
	Recettes		150 à 157		
Langue étrangère					
1.8.1 à 1.8.2	Evaluation				
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage représent	ant légal le	nseignan	t)	
quoo (uppronuro), maine				- ,	

du 18 décembre au 22 décembre

	ECG			Devo	oirs	Note	S
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	se	Livre	Classeur	Guide	LMP*
	Processus 1						
	Achat						
ш							
	Processus 2						
Ct	FIUCESSUS Z						
510	ockage des marchandises						
🖳		9					
		🗮					
		1 💆					
	Processus 3	pogram					
	Préparations						
		5.0					
		$\mathbf{\Omega}$					
	Processus 4						
	Cuisson						
		jour du					
		<u>.</u>					
	Processus 5	∕ ₹\$					
	Vente	6)					
	Vente	S					
		<u></u>					
_		Mise					
	Sujets connexes						
		1					
ΙП							
	Calcul professionnel	Révisions 3ème semestre / Calcul des c	oûts	1	17-19		
	Langua Atricus						
	Langue étrangère	1					
—							
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tan	t légal, e	nseignan	t)	
	-	- · ·			-		

du 8 janvier au 12 janvier

	ECG				Devo	irs	Notes	5
	_							
	Plan de fo	rmation	Travail effectué en class	e L	₋ivre	Classeur	Guide	LMP*
	Proces: Acha							
	ACIIa	ıı						
П	1.2.1 Classeme	ent provenance c	La volaille	253	3 à 256	163		
Ш								
	Proces	cue 2						
St		marchandises						
O.	oonage acs i	inaronanaises						
	1.2.2 Caractéristic	ques qualitatives c2	La volaille	253	3 à 256	163	3	
_	4.0.0 Danastic		11-:	05/	0 ; 050	400	0	
ш	1.2.3 Reception	n et stockage – c	La volaille	253	3 à 256	163	3	
	Proces	sus 3						
	Préparat		Volailles à chaire noire	253	3 à 256	170 à 171		
			Volailles à chaire blanches	253	3 à 256	164 à167		
			La pâte à choux salée		501	169 b		
	Proces	cue 1	Découpe			172		
	Cuis							
	Cuis	3011	Cuire au four		436	173 à 174	4	12
	1.6.5 Technique	de chaleur sèche ca	Poêler		437	168 à 169	4	12
			Questionnaire de l'application pratique 6			175		
ш								
	Proces	sus 5						
	Ver							
_								
Ш								
	Sujets co	nneves	Révision du 3ème semestre					
	Oujets co	ПТСХСЗ						
	3.2.2 Calcul pro	ofessionnel c4	Révisions 3ème semestre / Calcul des co	oûts 1		(17 à 19)		
_	1 F 1 Dissertion by	umaine /métabolisme (Alimentaton et digestion	David	li 91 à 92	176 à 177		
ш	1.5.4 Digestion no	umame /metabolisme (Allmentation et digestion	raui	III 91 a 92	170 a 177		
	Langue ét	rangere						
	1.8.1 Produits et to	ermes techniques c	Sécurité au travail			27 à 28	4	
						41	·	
D				204 14			43	
Kem	arques (app	renti/e), maitre	d'apprentissage, représent	ant le	gai, e	nseignan	τ)	

du 15 janvier au 19 janvier								
ECG		Devo	oirs	Notes				
Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*			
Processus 1 Achat	Prendre ses habits de cuisine Application 6							
Processus 2 Stockage des marchandises	1							
2.3.3 à 2.3.5 Processus 3 Préparations	Poulet poêlé f Pommes da Sauté d'arti							
	***	***						
Processus 4 Cuisson 1.6.1 à 1.6.6 2.4.3 Processus 5 Vente 1.7.1 à 1.7.4	Chips de n	*** Magret de canard en pâte à brick Chips de manioc Pois mangetout, shiitakes						
Sujets connexes	Recettes		178 à 186					
Langue étrangère								
1.8.1 à 1.8.2 Remarques (apprenti/e), maîtr	Evaluation e d'apprentissage, représen	tant légal, e	enseignan	t)				

du 22 janvier au 26 janvier

	ECG		Devoirs		Notes	
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*
	Processus 1 Achat					
ш	1.2.1 Classement provenance ca	Les autres viandes de boucherie	245	158 à 160		
	Processus 2					
Ste	ockage des marchandises					
	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c	Les autres viandes de boucherie	245	158 à 160	3	
	Processus 3					
	Préparations					
П		Les autres viandes de boucherie				
	Dragonio 4					
	Processus 4 Cuisson					
		Les autres viandes de boucherie				
		and the state of t				
]						
	Processus 5 Vente					
	vente					
Ц						
	Sujets connexes					
	3.2.2 Calcul professionnel	Calcul des coûts 2 / coût de l'énergie 1		20-24		
П	1.5.4 Digestion humaine /métabolisme	Les hormones	REM 68 Pauli 83	161		
		Questionnaire de synthèse		162		
_						
	Langue étrangère	1				
	1.8.1 Produits et termes techniques c	3 Evaluation			4	
Dam			tant lágal a	nasianan		
rem	aiques (apprenti/e), maitre	d'apprentissage, représen	ıanı iegal, 6	-iiseignan	·)	

du 29 janvier au 2 février

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1	Travan Greeka Greeka				
Achat					
1.2.1 Classement provenance	c2Le poisson	196 à 198	187 à 189		
Processus 2					
Stockage des marchandi	ses				
1.2.2 Caractéristiques qualitatives	c2 Le poisson Produits de poisson à déguster	196 à 198	189 à 190	3	
	Troduits de poisson à degusier				
Processus 3					
Préparations					
Processus 4 Cuisson	_				
1.6.4 Technique de chaleur humic	le dPocher du poisson	414 à 415	191 à 192	4	13
Processus 5					
Vente					
Cuista connevas					
Sujets connexes					
3.2.2 Calcul professionnel	c ⁴ Calcul des coûts 2 / coût de l'énergie 1	REM 77 à 86	20-24		
1.5.5 Types d'alimentation	c5 Les formes de végétarismes	Pauli 87 à 90		3	
2.3.10 Plan de travail/intruction	n c2 Solutions de tâches		195		
Langue étrangère					
1.8.2 Formulations	c3 Sécurité au travail		27 à 28	5	
			41		
Remarques (apprenti/e), ma	nître d'apprentissage, représen	tant légal, e	nseignan	t)	

du 5 février au 9 février

ECG		Devo	oirs	Notes	S	
Plan de format		e Livre	Classeur	Guide	LMP*	
Processus 7	1					
Achat						
	Prendre ses habits de cuisine					
	Application 7					
Processus 2						
Stockage des marc	:handises					
2.3.3 à 2.3	3.5					
	Filet de truite poc	hé bonne f	emme			
	Pommes	s nature				
Processus 3	Feuilles d'épina	ards à l'étu	IVÉE			
Préparations		arao a r 010				
	**	***				
	Filet de fére po	Filet de féra poché zougoise				
Processus 4						
Cuisson	Pommes	Pommes nature				
1.6.1 à 1.6	5.6 Feuilles d'épina	Feuilles d'épinards à l'étuvée				
.2.4.3	**	***				
	Fond do noisea	Fond do noisson (on commun)				
Processus 5	5 Fond de poisso	Fond de poisson (en commun)				
Vente						
1.7.1 à 1.7	7.4					
Suiote connov	VOS.					
Sujets connex	Res					
	Recettes		207 à 212			
Langue étrang	jère					
1.8.1 à 1.8	8.2 Sécurité au travail					
Domorgues (appropri	(a) maîtra d'annientiques rongées	ont lágal a	nasianan	4\		
nemarques (apprenti	/e), maître d'apprentissage, représent	anı legal, e	ııs e ıgnan	IJ		

du 12 février au 16 février

	ECG			Devo	ırs	Notes	5
	Plan de formation	Travail effectué en class	e L	ivre	Classeur	Guide	LMP*
	Processus 1						
	Achat						
_							
ш							
	Processus 2						
St	ockage des marchandises						
31	ockage des marchandises						
П	1.2.3 Réception et stockage c2	Les poissons d'eau douce, le caviar			196	3	
		Le caviar	2	200	201		
		Dégustation des œufs de poisson					
	Processus 3						
	Préparations	La acción			004 5 3 000		
		Le caviar Les poissons d'eau douce	1 4	200	201 b à 202 197 à 200		
ш		Les poissons à eau douce			197 a 200		
	Processus 4						
	Cuisson	Les poissons d'eau douce	199	à 205	197 à 200		
		·					
	1.6.4 Technique de chaleur humide	Fond avec ingrédients étuvés: fond de po	oissoi (333	203 à 204	4	5
		Questionnaire de l'application pratique 7			205		
ш							
	Processus 5						
	Vente						
	Vente						
П							
	Sujets connexes						
_	2.0.0.0-11				(00) 04)		
Ч	3.2.2 Calcul professionnel c4	Coûts de l'énergie 1 / prix d'une comman	ue		(20 à 24)		
	1.5.2 Nutriments c2	Révision			206	3	
	Longue átrong?						
	Langue étrangère						
	1.8.2 Formulations c3	Nutrition			25 à 26	5	
					40		
Kem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant leg	gai, e	nseignan	t)	

du 26 février a<u>u</u> 2 mars

	ECG		Devo	oirs	Notes	3
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*
	Processus 1					
	Achat	Les poissons de mer	206 à 214	213 à 216		
		Les poissons de mei	200 4 214	210 4 210		
ш						
	Processus 2					
St	ockage des marchandises					
	_	Les poissons de mer	206 à 214	213 à 216		
ш						
	Drooceeus 0					
	Processus 3 Préparations	Les poissons de mer	206 à 214	213 à 216		
	i reparations	Les poissons de mei	200 4 214	210 4 210		
	Processus 4					
	Cuisson	Les poissons de mer	206 à 214	213 à 216		
	Caleson					
П						
1						
	Processus 5					
	Vente					
	1.7.3 Elments de présentation c5	La cuisine froide	459 à 460	217 à 218	4	
	Cuista sannayas					
	Sujets connexes					
	3.2.2 Calcul professionnel c4	Coûts de l'énergie 1 / prix d'une commar	nde	(20 à 24)		
	1 F F Types d'alimentation	La cuisine méditerranéenne, l'alimentation du s	REM 77 à 86		2	
ч	1.5.5 Types d'alimentation c5	La cuisille mediterraneenne, railmentation du S	portii Fauli 67 a 90	219	3	
	Langue étrangère					
	Langue enangere					
	1005				_	
ш	1.8.2 Formulations c3	Nutrition		25 à 26 40	5	
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	tant légal, e		t)	

du 5 mars au 9 mars

ECG			De	oirs/	Note	S
Plan do	formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*
Proce	formation essus 1	l i avaii ellectue ell class	E LIVIE	Ciasseui	Guide	LIVIT
Λς	hat	1				
	iiat					
Proce	essus 2					
Stockage de	s marchandises					
		_				
		ā				
		E				
		=				
Proce	essus 3	pogram			1	
Prénar	ations					
		<u>50</u>				
		\mathbf{c}				
	essus 4	=				
Cu	iisson	-				
		jour du				
		I				
		6				
Proce	essus 5	₹ 0				
V	ente	•				
_		S				
		Mise				
Sujets	connexes					
		1				
Calcu	ul professionnel	Calcul des pertes / révisions 1		27-28		
	,,					<u> </u>
Langue	étrangère					
Remarques (ap	prenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal,	enseignar	it)	-

du 12 mars au 16 mars

	ECG			Devo	113	Notes	•
	Plan de formation	Travail effectué en class	е	Livre	Classeur	Guide	LMP*
	Processus 1						
	Achat						
	1101101						
	1.2.1 Classement provenance c2	Mise à jour du sujet poisson eau douce et de m	ner				
	Processus 2						
01							
51	ockage des marchandises						
	1.2.2 Caractéristiques qualitatives	Miss à iour du quist paisses acu deuss a					
ш	1.2.2 Caracteristiques qualitatives	Mise à jour du sujet poisson eau douce e	et de i				
ш							
	Processus 3						
	Préparations						
	i iopaiations						
	1.6.3 Technique de préparation	Les farces		327	220 à 221	4	
	Processus 4						
	Cuisson	Mise à jour du sujet poisson eau douce e	st do i				
	Cuisson	liviise a jour du sujet poissoit éau douce e	et de i				
П		Questionnaire de l'application pratique 8			222		
ш		Questionnaire de l'application pratique o			222		
П							
	Processus 5						
	Vente						
	100						
П							
	Sujets connexes						
	3.2.2 Calcul professionnel c4	Calcul des pertes / révisions 1			27-28		
	4.5.5 Trunca Wellinger C	I latin and discount of the		REM 77 à 86	000	•	
ш	1.5.5 Types d'alimentation c5	L'alimentation des aînées	Į.	Pauli 87 à 90	223	3	
т							
ш							
	Langue étrangère		\neg				
	_anguo onangoro						
	1.8.2 Formulations c3	Achat			14 à 15	5	
					35	_	
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	tant	iegal, e	nseignan	t)	

du 19 mars au 23 mars

ECG		Devo	oirs	Note	S
Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1 Achat					
Acnat					
	Prendre ses habits de cuisine				
]	Application 8				
Processus 2	1				
Stockage des marchandises	Autour d	u saumon			
2.3.3 à 2.3.5					
	0.46.5	15			
	Cubisme de mous				
Processus 3	Carpaccio				
Préparations	Tomate farcie au		saumon		
	Sauce	cresson			
	 	**			
Processus 4	Mousse de truite	fumás sp	ooverin		
Cuisson			Savaiiii		
1.6.1 à 1.6.6	l I	crevettes			
.2.4.3	l l	le wasabi			
	Quatre g	garnitures			
Processus 5					
Vente					
1.7.1 à 1.7.4					
Cuiata connevas	,	1			
Sujets connexes					
	Recettes		224 à 231		
Langue étrangère					
1.8.1 à 1.8.2	Achats				
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant legal, e	nseignan	t)	

du 26 mars au 29 mars

	ECG		Devo	irs	Notes	3
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*
		Graisses et margarine	121	280		
St		Graisses	121	281	3	
	Processus 3 Préparations					
	Processus 4 Cuisson 1.6.4 Technique de chaleur sèche	Matières grasses de friture		282		
	Processus 5 Vente					
	·	Révisions 2 & 3 Ostéoporose, alimentation et cancer Questionnaire de synthèse Le froid dans la cuisine	REM 87 à 101 Pauli 90 à 98 27 à 28	29-31 290 291 291 a-b	3	
Rem		Evaluation d'apprentissage, représent	tant légal, e	nseignan	5 t)	

du 16 avril au 20 avril

	ECG			Devo	irs	Notes	3
					01		
	Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	е	Livre	Classeur	Guide	LMP*
	Achat	4					
	Acriat						
	1.2.1 Classement provenance c	Crustacés		214 à 218	232		
ш							
	Processus 2						
St	ockage des marchandises	1					
	_						
	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c	Crustacés		214 à 218	232	3	
	1.2.3 Réception et stockage c	Crustacés		214 à 218	233	3	
ш	1.2.3 Neception et stockage	ZOTUSTACES		214 a 210	233	3	
	Processus 3						
	Préparations	1					
_		Crevettes, écrevisse, homard, langouste,	etc.				
ш		Dégustation de crustacés					
	Processus 4						
	Cuisson	1					
	1.6.5 Technique de chaleur sèche c	Sauter du poisson		419	238 à 239	4	13
П	1.6.4 Technique de chaleur humide co	Braiser du poisson		416	254 à 255		
Ш	1.0.4 recrimque de crialeur framide	Braiser du poisson		410	204 0 200		
	Processus 5						
	Vente						
_							
ш							
	Sujets connexes						
	•						
Ш	3.2.2 Calcul professionnel c	Révisions 2 & 3			29-31		
П	1.5.5 Types d'alimentation cé	Alimentation incorrecte et régimes alime	ntaire	REM 87 -101	240 à 241	3	
	The transfer of the transfer o	Intolérence au gluten		Pauli 90 -98			
	Langua átrangàra						
	Langue étrangère	1					
	1.8.2 Formulations c3	Achat			14 à 15	5	
Ram	argues (annrenti/e) maître	l d'apprentissage, représent	tant	lénal e	35 nsoignan	+1	
1.0111	arques (apprende), maine	a appromissage, represent	uiil	.ogai, c	ooignan	٠,	

du 23 avril au 27 avril

	ECG		Deve	oirs	Notes	S		
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*		
	Processus 1	<u> </u>						
	Achat							
		Prendre ses habits de cuisine						
ш		Application 9						
	Processus 2		•	•				
Sto	ockage des marchandises	Filet de c	olio coutó					
П	2.3.3 à 2.3.5	Filet de ci	oiiri Saule					
		aux deux sauce	s à la mou	ıtarde				
Ш		Pommes	en neige					
	Processus 3		Cirricige					
	Préparations		r*					
		- 1						
		Goujons de	sole Mura	at				
	Processus 4	Salade de mes	sclun et ieu	ines				
	Cuisson	pous	sses	11100				
	1.6.1 à 1.6.6	- 		ico ot				
	.2.4.3	Sauce vinaigre de framboise et						
	.2.4.3	huile de	huile de noisette					
	Processus 5							
	Vente							
	1.7.1 à 1.7.4	11						
	Cuiete conneyes	J	<u> </u>	1	ī			
	Sujets connexes	4						
		Recettes		259 à 263				
Ш								
	Langue étrangère							
		7						
	1.8.1 à 1.8.2	Réception et stockage						
Kem	arques (apprenti/e), maîtr	e d'apprentissage, représent	ant legal, e	enseignan	τ)			

du 30 avril au 4 mai

	ECG			Devo	ırs	Notes	5
	Plan de formation	Travail effectué en class	e	Livre	Classeur	Guide	LMP*
	Processus 1						
	Achat	Les mollusques, les coquillage, les esca	rgots,				
St	Processus 2 ockage des marchandises	Les mollusques, les coquillage, les esca	rgots,				
	Processus 3 Préparations	Les mollusques, les coquillage, les esca	rgots,		242 à 245		
	Processus 4 Cuisson 1.6.4 Technique de chaleur humide Processus 5	Les potages Crème de viande, poisson, crustacé Soupe de moules		340	246 à 247 253 - 300 - 300a	4	6
_	Vente						
		Révisions 4 Alimentation incorrecte et régimes alime Le diabète		REM 87 à 101 Pauli 90 à 98	32 248 à 249	3	
Rem		Réception et stockage d'apprentissage, représent	tant	légal, e	12 à 13 34 nseignan	5 t)	

du 7 mai au 9 mai

	ECG		Dev	oirs	Notes	S
	Dian de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*
	Plan de formation Processus 1	Travail effectue en class	e Livre	Ciasseur	Guide	LIVIP"
	Achat	1				
П		Prendre ses habits de cuisine				
Ш		Application 10				
	Processus 2	h	·			
Sto	ockage des marchandises					
	2.3.3 à 2.3.5					
		Assortiment de po	oissons gri	llés		
Ш		Salade de	saison			
	Processus 3	Ш				
	Préparations	Vinaigrette de	e legumes			

	Processus 4	 }		_		
	Cuisson	Médaillons de ba	udroie gril	és		
П	1.6.1 à 1.6.6	en manteau de	courgette	8		
		Tagliatelles fines m	aison au r	esto		
Ш	.2.4.3					
	Processus 5	Coulis de poiv	ron rouge			
	Vente					
	1.7.1 à 1.7.4					
	Sujets connexes	γ				
	Oujeta connexea					
Ш		Recettes		274 à 279		
П						
	Langue étrangère	-				
_	4.0.4.3.4.0.0					
Ш	1.8.1 à 1.8.2	Evaluation				
Rema	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal, d	enseignan	t)	-
		Fin des cours le mercr	edi			

du 14 mai au 18 mai

	ECG		Devo	oirs	Notes	5
	Diam in Carlo	T		OI-	0	
	Plan de formation	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*
	Processus 1					
] [Achat 1.2.1 Classement provenance c2	Les huiles	119 à 121	264		
ш						
St	Processus 2 ockage des marchandises					
		Les huiles	119 à 121	264	3	
	Processus 3					
	Préparations					
		Vinaigrette	342 à 343	269 à 270		
	Processus 4					
	Cuisson					
	1.6.4 Technique de chaleur sèche ca	Griller du poisson Questionnaire de l'application pratique10	422	267 à 268 269	4	13
	Processus 5					
	Vente					
	Vente					
	Sujets connexes					
	·	Révisions 4	REM 87 à 101	32		
ш	1.5.5 Types d'alimentation c5	Régimes: amaigrissant, cardio-vasculaire	e Pauli 90 à 98	272 à 273	3	
	Langue étrangère					
	1.8.2 Formulations c3	Evaluation			5	
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	tant légal, e	nseignan	t)	
				<u> </u>		

du 22 mai au 25 mai

	ECG			Devo	ırs	Notes	5
	Plan de formation	Travail effectué en class	e	Livre	Classeur	Guide	LMP*
	Processus 1	Travair cheotae en olass	_		0.0.000		
	Achat						
	7.0						
П							
	Processus 2						
St	ockage des marchandises						
_							
ш							
П							
			_ 1				
	Processus 3						
	Préparations						
		Sauces spéciales chaudes		346	287		
ш	1.2.4 Préparation c2	Les mollusques, échinodermes		221 à 222	250 à 251	3	
	Drococcus 4	(céphalopodes et escargots de mer)					
	Processus 4	C		400	000	4	
	Cuisson 1.6.3 Technique de chaleur humide	Sauter des crustacés avec sauce Cuisson à la vapeur sans pression sur ur	o liqui	420 417	288 283 à 284	4 4	40
П		Etuver les moules	ı ılqui	417	252 à 253	4	13 13
ш	1.0.1 Toominguo de chalcul Hallido	Braiser du poisson		416	254 à 255	·	13
П		Cuire au four du poisson		423	285 à 286		13
	Processus 5						
	Vente						
_							
ш							
	Sujets connexes						
	3.2.2 Calcul professionnel c4	Révisions n° 4			32		
	4 E E Troppe allelier contains	Allow and the first and the fi	:		057 : 050	6	
ш	1.5.5 Types d'alimentation c5	Alimentation incorrecte et régimes alimer Santé des dents, cholestérol	itaire		257 à 258	3	
П		Sante des dents, cholesteroi					
			_ 1				
	Langue étrangère						
	1.9.2 Formulations	Décembles et et-lier-			40 ± 40	_	
Ш	1.8.2 Formulations c3	Réception et stockage			12 à 13 34	5	
Rem	arques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représent	ant	légal. e		t)	
		Pas de cours le lund	li .				
		ras de cours le lund	•				

du 28 mai au 1er juin										
	ECG					Devo	oirs	Notes	S	
	Dian de fe	-matian	Tra	weil effectué en class	~	Livre	Classeur	0		
	Plan de fo Proces	sus 1	110	vail effectué en class	e	LIVIE	Ciasseui	Guide	LMP*	
	Acha		Prendr	e ses habits Application 12						
Sto		marchandises		Soup Calamar faro	*					
	Proces Préparat	ions		Pommes de te Ratat	erre	-				
	Proces Cuis			New england clam chowder *** Fricassée de langoustine aux morilles e						
	Proces Ver			g	gige	mbre isperge				
	Sujets co	nnexes	Recette	s			299 à 306			
	Langue ét	ons c3	Evaluat							
Rema	arques (app	renti/e), maître	d'apr	orentissage, représen	tant	légal, e	nseignan	t)		

du 4 juin au 8 juin										
ECG					Devo	oirs	Notes	3		
Plan de for	mation	T	ravail effectué en class	е	Livre	Classeur	Guide	LMP*		
Process Achat		Prend	dre ses habits Application 11							
Process		1								
Process Cuiss Process Ven	sus 3 ons sus 4 son	}	Filet de Saint Sauce au c Roulade de r Feuilleté et mousse Beu Salade	avia maï ** de eline	ar de s s aux e * filet de e de sa blanc	aumon épinards e bar umon				
Sujets cor	nnexes	Recei	ttes			292 à 298				
Langue étr 1.8.2 Formulatio Remarques (appr	ns c3	Evalu d'ap	ation pprentissage, représent	tant	légal, e	nseignan	t)			

du 11 juin au 15 juin

ECG		U	evo	ırs	Notes	S		
Plan de formation	Travail effectué en class	e Liv	re	Classeur	Guide	LMP*		
Processus 1 Achat								
브								
Processus 2		<u> </u>						
Stockage des marchandises								
Processus 3		ne a						
Préparations		ise						
Processus 4		Révisisions, mise à jour du programme						
Cuisson		0 1						
		Sic	•					
Processus 5								
Vente		~						
Sujets connexes								
Langue étrangère								
_								
	Evaluation							
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant léga	al, er	nseignan	t)			

du 18 juin au 22 juin

ECG		Devoirs	Notes
Plan de formation	Travail effectué en class	Se Livre Classeur	Guide LMP*
Plan de formation Processus 1 Achat			
Processus 2			
Stockage des marchandises			
<u> </u>			
Processus 3	<u> </u>		
Préparations	é		
	E		
Processus 4	Examens e, 2ème		
Cuisson	ne m		
	in the second se		
	X8		
	Examens année, 2ème année		
Processus 5 Vente	né		
Sujets connexes	lère		
Calcul professionnel	V 1		
Langua átrongàra			
Langue étrangère			
]			
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal, enseignar	ıt)

du 25 juin au 29 juin

ECG		Devo	irs	Note	S
Diam de formation	Travell effectivé en elece		Classour	0	LIMP
Plan de formation Processus 1	Travail effectué en class	e Livre	Classeur	Guide	LMP*
Achat					
, tonat					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
_					
	ne ly				
Processus 3	Mise à jour du pogramme Sortie pédagogique, rally, etc				
Préparations					
	ra e,				
	50 7				
Processus 4	od bi				
Cuisson	T 8				
	Mise à jour du pogra Sortie pédagogique, etc				
	<u> </u>				
	na pe				
	jo				
Processus 5	a G				
Vente	se ti				
	lis 10 tc				
	e S S				
Sujets connexes					
Langue étrangère					
Langue changere					
Remarques (apprenti/e), maître	d'apprentissage, représen	tant légal. e	nseignan	t)	I
				•,	

Plan des évaluations et cours pratique 3ème semestre

Programme 2ème année

Sem : 3	Application pratique n°1		
	Prendre ses habits de cuisine		
Sem : 4	Evaluation sommative écrite n°1		
Sem : 6	Application pratique n°2 Prendre ses habits de cuisine		
Sem : 7	Evaluation sommative écrite n°2		
Sem : 9	Application pratique n°3 Prendre ses habits de cuisine		
Sem : 10	Evaluation sommative écrite n°3		
Sem : 12	Application pratique n°4 Prendre ses habits de cuisine		
Sem : 13	Evaluation sommative écrite n°4		
Sem : 15	Application pratique n°5 Prendre ses habits de cuisine		
Sem : 16	Evaluation sommative écrite n°5		
Sem : 18	Application pratique n°6 Prendre ses habits de cuisine		
Sem : 18	FIN DU TROISIEME SEMESTRE		

Plan des évaluations et cours pratique 4ème semestre

Programme 2ème année

Sem : 20	Evaluation sommative écrite n°6		
	Application protique n°7		
Sem : 21	Application pratique n°7 Prendre ses habits de cuisine		
Sem : 22	Evaluation sommative écrite n°7		
Sem : 26	Application pratique n°8		
Jeiii . 20	Prendre ses habits de cuisine		
Sem : 27	Evaluation sommative écrite n°8		
	Application pratique n°9		
Sem : 29	Prendre ses habits de cuisine		
	Application pratique n°10		
Sem : 31	Prendre ses habits de cuisine		
Sem : 32	Evaluation sommative écrite n°9		
Sem : 34	Application pratique n°12 Prendre ses habits de cuisine		
	i Tendre ses Habits de culsine		
Sem : 35	Application pratique n°11		
	Prendre ses habits de cuisine		
Sem : A définir	Examen fin d'apprentissage 3 ^{ème} Pas de cours		
Sem : 36	FIN DU QUATRIEME SEMESTRE		
Sem : 37	Epreuves communes 2ème année		
Sem : 38	Sortie pédagogique, rallye à définir		

JOURNAL DE BORD

2ème ANNEE

Récapitulation des notes

3ème semestre

EC	CG			
Société	L.C	Evaluations	Note	Signature

Branches techniques

Semaine n°	Evaluations	Note	Signature

JOURNAL DE BORD

2ème ANNEE

Récapitulation des notes

4ème semestre

	CG			
Société	L.C	Evaluations	Note	Signature

Branches techniques

Semaine n°	Evaluations	Note	Signature