

du 21 août au 25 août

Journal de bord cuisinier 2ème année 2017-2018

Semaine 2

du 28 août au 1er septembre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance	c1 de la viande de bœuf	229			
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives	c2 De la viande de bœuf	229	12 à 13	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 3	Aloyau	235	14 à 17		
Préparations	Train de côte et cou	235	18		
<input type="checkbox"/>	Epaule	233	19		
	Gestion des reste		17		
	Beurres composés	326	20 à 21		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide	c2 Sauce au beurre	339	22 à 23	4	7
<input type="checkbox"/>	Questionnaire de l'application pratique 1		24		
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 Importance et impact	c2 Service du beurre composé	326	21	4	
Sujets connexes		REM 33 à 40 Pauli 71 à 73	25 à 26		
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Nutriment	c2 Les lipides I			3	
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel	c4 Révisions de 1ère année: pourcentage		(2 à 4)	5	
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations	c3 Se présenter		9 à 11 33	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 3

du 4 septembre au 8 septembre

ECG		Devoirs			Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1		Prendre ses habits de cuisine Application 1					
Achat							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 2		Médallions de bœuf sautés Beurre aux trois poivres, échalotes et vin rouge Pommes château Bouquetière de légumes *** Entrecôte double grillée béarnaise Pommes Pont Neuf Jardinère de légumes					
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	2.3.3 à 2.3.5						
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparations							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 à 1.2.4						
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 à 1.6.6						
<input type="checkbox"/>	.2.4.3						
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4						
Sujets connexes		Recettes			27 à 35		
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère		Se présenter					
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2						
* LMP = Liste des mets principaux du guide méthodique							

Semaine 4

du 11 septembre au 15 septembre

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1						
Achat						
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
Processus 2						
Stockage des marchandises						
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
Processus 3		Côte plate Poitrine, flan Cuisse	232 232 / 234 234	36 38 39		
Préparations						
<input type="checkbox"/>						
Processus 4		Braisier (viande portionnée)	439 / 440	40 à 41	4	10
Cuisson						
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide					
<input type="checkbox"/>						
Processus 5		Les sauces brunes	334	42	4	
Vente						
<input type="checkbox"/>	1.7.1 Importance et impact					
Sujets connexes		Perte à la cuisson / poids brut au poids net Les lipides II	REM 33 à 40 Pauli 71 à 73	(5 à 8) 43 à 44	5 3	
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel					
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments					
<input type="checkbox"/>						
Langue étrangère		Se présenter		9 à 11 33	4	
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						

Semaine 5

du 19 septembre au 22 septembre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*	
Processus 1			223	45			
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance c2						Le veau
<input type="checkbox"/>							
Processus 2			223	45	3		
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives c						De la viande de veau
<input type="checkbox"/>							
Processus 3		Mariner le bœuf pour application pratique N°2 Le carré Marinades	227 324	47 48 à 49			
Préparations							
<input type="checkbox"/>							
Processus 4			439 à 440	50 à 51 52	4	10	
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c						Braiser (gros morceau de viande) Questionnaire de l'application pratique 2
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes			REM 33 à 40 Pauli 71 à 73	(5 à 8) 53 54	5 3		
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4						Perte à la cuisson / poids brut au poids net
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2						Les lipides III Questionnaire de synthèse
<input type="checkbox"/>							
Langue étrangère				9 à 11 33	4		
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3						Se présenter
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Pas de cours le lundi							

Semaine 6

du 25 septembre au 29 septembre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine.				
<input type="checkbox"/> _____					
	Application 2				
Processus 2	Salade simple *** Bœuf braisé bourguignonne Pommes purée Carottes Vichy *** Salade simple *** Sauté de bœuf au vinaigre balsamique Pommes mousseline Carottes glacées (tournées)				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> .2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		55 à 63		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Se présenter				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 7

du 2 octobre au 6 octobre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____	Poitrine Epaule	228 228	64 65		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 6.4 Technique de chaleur humide	Etuver une viande blanche	441	66 à 67	4	10
<input type="checkbox"/> _____	Liaisons I	324 à 325	68 à 69		
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel	c4 Poids net au poids brut / % successif		(9 à 10)		
<input type="checkbox"/> 4.2.1 Protection de l'environnement	c2 Produits de nettoyage		70 à 71	5	
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Nutriments	c2 Les protéines I	REM 33 à 40 Pauli 74 à 75	72	3	
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations	c3 Dire au revoir		31 à 32 43	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 8

du 23 octobre au 27 octobre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Produits carnés	250 à 251	73		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Produits carnés	250 à 251	73	3	
<input type="checkbox"/> 1.2.3 Réception et stockage c2	Salaisons crues et cuites	250 à 251	74 à 75	3	
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>	Salaisons cuites	250 à 251	75		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Bouillir	443	76 à 77	4	10
<input type="checkbox"/>	Sauces blanches	337	78 à 79		7
<input type="checkbox"/>	Questionnaire de l'application pratique 2		80		
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Poids net au poids brut / % successif		(9 à 10)		
<input type="checkbox"/> 4.2.1 Problèmes environnementaux c5	Alimentation durable		81 à 82	5	
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Nutriments c2	Les protéines II	REM 33 à 40 Pauli 74 à 75	83	3	
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3	Dire au revoir		31 à 32 43	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 9

du 30 octobre au 3 novembre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine Application 3				
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Fricassée de veau aux cornes d'abondances Tagliatelle maison Petits pois à la française *** Blanquette de veau avec paille de légumes Riz créole Purée de petits pois				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> .2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		84 à 92		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Dire au revoir				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 10

du 6 novembre au 10 novembre

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1						
Achat						
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
Processus 2			252	94 à 98	3	
Stockage des marchandises						
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2 Les charcuteries					
<input type="checkbox"/>						
Processus 3						
Préparations						
<input type="checkbox"/>						
Processus 4			443 338	99 à 100 101 à 102	4	
Cuisson						
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2 Bouillir des morceaux entiers					
<input type="checkbox"/>	Variations des sauces blanches					
Processus 5						
Vente						
<input type="checkbox"/>						
Sujets connexes			REM 33 à 40 Pauli 71 à 73	(11 à 14) 103 104	5 3	
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4 % successif / coût marchandises 1					
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments c2 Protéines III					
<input type="checkbox"/>	Questionnaire de synthèse					
Langue étrangère				25 à 30 40 à 42	4	
<input type="checkbox"/>	1.8.1 Produits et termes techniques c3 Nutrition, sécurité au travail, hygiène					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						

Semaine 11

du 13 novembre au 17 novembre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Le porc	236 à 240	105		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c	Le porc	236 à 240	105	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations	Le jambon		105 à 106		
<input type="checkbox"/>	Carré		107		
	Epaule et poitrine		108		
	Le cou		109		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c	Consommé et bouillon de viande	347 à 348	110 à 112	4	6
	Fond avec ingrédients rôtis	330 et 332	113 à 115		
<input type="checkbox"/>	Les sauces brunes	335	116		7
	Questionnaire de l'application pratique 4		117		
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	% successif / coût marchandises 1		(11 à 14)		
<input type="checkbox"/> 1.5.4 Digestion humaine /métabolisme c	Métabolisme	REM 69 à 74	118		
<input type="checkbox"/>	Organes de la digestion	Pauli 84 à 85			
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 Produits et termes techniques c3	Nutrition, sécurité au travail, hygiène		25 à 30 40 à 42	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 12

du 20 novembre au 24 novembre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine Application 4				
Achat					
<div><input type="checkbox"/></div> <div><input type="checkbox"/></div>					
Processus 2	Consommé double et ses 3 garnitures *** Boeuf bouilli, vinaigrette aux légumes Pommes nature Légumes de la marmite *** Langue de veau sauce câpres Riz pilaf Epinards étuvés Demi-glace				
Stockage des marchandises					
<div><input type="checkbox"/></div> 2.3.3 à 2.3.5					
<div><input type="checkbox"/></div>					
Processus 3					
Préparations					
<div><input type="checkbox"/></div>					
Processus 4					
Cuisson					
<div><input type="checkbox"/></div> 1.6.1 à 1.6.6					
<div><input type="checkbox"/></div> .2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<div><input type="checkbox"/></div> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
<div><input type="checkbox"/></div>					
<div><input type="checkbox"/></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div><input type="checkbox"/></div>					
Langue étrangère					
<div><input type="checkbox"/></div> 1.8.1 à 1.8.2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 13

du 27 novembre au 1er décembre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	L'agneau	241	130		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c	L'agneau	241	130	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>	Le gigot Selle Poitrine et cou L'épaule	241 à 243	131 132 133 134		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur sèche c2	Rôti	433 à 434	135 à 136	4	7 11
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Le jus de rôti	335	137		
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Coût marchandises 2 et 3	REM 69 à 74 Pauli 84 à 85	(15 à 16)		
<input type="checkbox"/> 1.5.4 Digestion humaine /métabolisme c	Fonctions des organes de la digestion		138 à 139		
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 Produits et termes techniques c3	Hygiène		29 à 30 42	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 14

du 4 décembre au 8 décembre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c	Les abats	249	140	3	
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c	Glacer de la viande blanche	439 à 440	144 à 145	4	10
	Sauter comme finition (légumes)	380	145B		
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Braiser des mets de pommes de terre	393	146		9
	Questionnaire de l'application pratique 5		147		
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Coût marchandises 2 et 3	REM 66 à 67 Pauli 82 à 83	(15 à 16)	5	
<input type="checkbox"/> 1.5.4 Digestion humaine /métabolisme c	Les enzymes		148 à 149		
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 Produits et termes techniques c3	Hygiène		29 à 30 42	5	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 15

du 11 décembre au 15 décembre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine Application 5				
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	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				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> .2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		150 à 157		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 16

du 18 décembre au 22 décembre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<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"/> Calcul professionnel					
	Révisions 3ème semestre / Calcul des coûts 1	17-19			
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Mise à jour du pogramme

Semaine 17

du 8 janvier au 12 janvier

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance	c2 La volaille	253 à 256	163		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives	c2 La volaille	253 à 256	163	3	
<input type="checkbox"/> 1.2.3 Reception et stockage	c La volaille	253 à 256	163	3	
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>	Volailles à chair noire	253 à 256	170 à 171		
	Volailles à chair blanches	253 à 256	164 à 167		
	La pâte à choux salée	501	169 b		
	Découpe		172		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche	c2 Cuire au four	436	173 à 174	4	12
	Poêler	437	168 à 169	4	12
<input type="checkbox"/>	Questionnaire de l'application pratique 6		175		
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes	Révision du 3ème semestre				
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel	c4 Révisions 3ème semestre / Calcul des coûts		(17 à 19)		
<input type="checkbox"/> 1.5.4 Digestion humaine /métabolisme	Alimentation et digestion	Pauli 91 à 92	176 à 177		
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 Produits et termes techniques	c2 Sécurité au travail		27 à 28 41	4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 18

du 15 janvier au 19 janvier

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine				
<input type="checkbox"/> _____	Application 6				
Processus 2	Poulet poêlé forestière Pommes dauphine Sauté d'artichauts *** Magret de canard en pâte à brick Chips de manioc Pois mangetout, shiitakes				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> 2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		178 à 186		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 19

du 22 janvier au 26 janvier

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Les autres viandes de boucherie	245	158 à 160		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c2	Les autres viandes de boucherie	245	158 à 160	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations	Les autres viandes de boucherie				
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson	Les autres viandes de boucherie				
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel	Calcul des coûts 2 / coût de l'énergie 1	REM 68 Pauli 83	20-24		
<input type="checkbox"/> 1.5.4 Digestion humaine /métabolisme	Les hormones		161		
<input type="checkbox"/>	Questionnaire de synthèse		162		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 Produits et termes techniques c3	Evaluation			4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 20

du 29 janvier au 2 février

ECG		Devoirs		Notes				
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMP*	
Processus 1				196 à 198	187 à 189			
Achat								
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance							c2 Le poisson
<input type="checkbox"/>								
Processus 2				196 à 198	189 à 190	3		
Stockage des marchandises								
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives							c2 Le poisson Produits de poisson à déguster
<input type="checkbox"/>								
Processus 3								
Préparations								
<input type="checkbox"/>								
Processus 4				414 à 415	191 à 192	4	13	
Cuisson								
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide							c Pocher du poisson
<input type="checkbox"/>								
Processus 5								
Vente								
<input type="checkbox"/>								
Sujets connexes				REM 77 à 86 Pauli 87 à 90	20-24 193 à 194 195	3		
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel							c4 Calcul des coûts 2 / coût de l'énergie 1
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation							c5 Les formes de végétarismes
<input type="checkbox"/>	2.3.10 Plan de travail/intruction...							c2 Solutions de tâches
Langue étrangère					27 à 28 41	5		
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations							c3 Sécurité au travail
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)								

Semaine 21

du 5 février au 9 février

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine Application 7				
Achat					
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					
Processus 2	Filet de truite poché bonne femme Pommes nature Feuilles d'épinards à l'étuvée *** Filet de féra poché zougoise Pommes nature Feuilles d'épinards à l'étuvée *** Fond de poisson (en commun)				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5 <input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6 <input type="checkbox"/> .2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes	Recettes		207 à 212		
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					
Langue étrangère	Sécurité au travail				
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 22

du 12 février au 16 février

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.3 Réception et stockage c2	Les poissons d'eau douce, le caviar	200	196	3	
<input type="checkbox"/>	Le caviar Dégustation des œufs de poisson		201		
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>	Le caviar Les poissons d'eau douce	200	201 b à 202 197 à 200		
Processus 4					
Cuisson	Les poissons d'eau douce	199 à 205	197 à 200	4	5
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c	Fond avec ingrédients étuvés: fond de poisson	333	203 à 204		
<input type="checkbox"/>	Questionnaire de l'application pratique 7		205		
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Coûts de l'énergie 1 / prix d'une commande		(20 à 24)	3	
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Nutriments c2	Révision		206		
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3	Nutrition		25 à 26 40	5	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 23

du 26 février au 2 mars

ECG		Devoirs		Notes		
Plan de formation		Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1		Les poissons de mer	206 à 214	213 à 216		
Achat						
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
Processus 2		Les poissons de mer	206 à 214	213 à 216		
Stockage des marchandises						
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
Processus 3		Les poissons de mer	206 à 214	213 à 216		
Préparations						
<input type="checkbox"/>						
Processus 4		Les poissons de mer	206 à 214	213 à 216		
Cuisson						
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
Processus 5					4	
Vente						
<input type="checkbox"/>	1.7.3 Elments de présentation c5					
Sujets connexes		Coûts de l'énergie 1 / prix d'une commande La cuisine méditerranéenne, l'alimentation du sportif	REM 77 à 86 Pauli 87 à 90	(20 à 24) 219	3	
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel c4					
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation c5					
<input type="checkbox"/>						
Langue étrangère				25 à 26 40	5	
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations c3					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)						

Semaine 24

du 5 mars au 9 mars

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<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"/> Calcul professionnel	Calcul des pertes / révisions 1		27-28		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 25

du 12 mars au 16 mars

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Mise à jour du sujet poisson eau douce et de mer				
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques qualitatives c	Mise à jour du sujet poisson eau douce et de				
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.6.3 Technique de préparation	Les farces	327	220 à 221	4	
Processus 4					
Cuisson	Mise à jour du sujet poisson eau douce et de				
<input type="checkbox"/>	Questionnaire de l'application pratique 8		222		
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Calcul des pertes / révisions 1		27-28		
<input type="checkbox"/> 1.5.5 Types d'alimentation c5	L'alimentation des aînées	REM 77 à 86 Pauli 87 à 90	223	3	
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3	Achat		14 à 15 35	5	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 26

du 19 mars au 23 mars

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine Application 8				
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Autour du saumon Cubisme de mousseline de saumon Carpaccio de butternut Tomate farcie au tartare de saumon Sauce cresson *** Mousse de truite fumée en savarin Salade de crevettes Crème de wasabi Quatre garnitures				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> .2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		224 à 231		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Achats				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 27

du 26 mars au 29 mars

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Graisses et margarine	121	280		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.3 Réception et stockage c2	Graisses	121	281	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>					
Processus 4					
Cuisson	Matières grasses de friture		282		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur sèche c2					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Révisions 2 & 3	REM 87 à 101	29-31		
<input type="checkbox"/> 1.5.5 Types d'alimentation c5	Ostéoporose, alimentation et cancer	Pauli 90 à 98	290	3	
<input type="checkbox"/> 2.3.2 Acquisition (2)	Questionnaire de synthèse Le froid dans la cuisine	27 à 28	291 291 a-b		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3	Evaluation			5	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 28

du 16 avril au 20 avril

ECG			Devoirs		Notes				
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMP*		
Processus 1				214 à 218	232				
Achat									
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Classement provenance							c2	Crustacés
<input type="checkbox"/>									
Processus 2				214 à 218	232	3			
Stockage des marchandises									
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques qualitatives							c2	Crustacés
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage	c2	Crustacés	214 à 218	233	3			
Processus 3		Crevettes, écrevisse, homard, langouste, etc. Dégustation de crustacés							
Préparations									
<input type="checkbox"/>									
Processus 4				419	238 à 239	4	13		
Cuisson									
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche							c2	Sauter du poisson
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide	c2	Braiser du poisson	416	254 à 255				
Processus 5									
Vente									
<input type="checkbox"/>									
Sujets connexes				REM 87 -101 Pauli 90 -98	240 à 241	3			
<input type="checkbox"/>	3.2.2 Calcul professionnel							c4	Révisions 2 & 3
<input type="checkbox"/>	1.5.5 Types d'alimentation							c5	Alimentation incorrecte et régimes alimentaires Intolérance au gluten
<input type="checkbox"/>									
Langue étrangère					14 à 15 35	5			
<input type="checkbox"/>	1.8.2 Formulations							c3	Achat
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)									

Semaine 29

du 23 avril au 27 avril

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine				
<input type="checkbox"/> _____	Application 9				
Processus 2	<p>Filet de colin sauté aux deux sauces à la moutarde</p> <p>Pommes en neige</p> <p>***</p> <p>Goujons de sole Murat</p> <p>Salade de mesclun et jeunes pousses</p> <p>Sauce vinaigre de framboise et huile de noisette</p>				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> 2.4.3					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		259 à 263		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Réception et stockage				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 30

du 30 avril au 4 mai

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____	Les mollusques, les coquillage, les escargots,				
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____	Les mollusques, les coquillage, les escargots,				
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____	Les mollusques, les coquillage, les escargots,		242 à 245		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide	c Les potages			4	
<input type="checkbox"/> _____	Crème de viande, poisson, crustacé	340	246 à 247		6
<input type="checkbox"/> _____	Soupe de moules		253 - 300 - 300a		
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel	c4 Révisions 4		32		
<input type="checkbox"/> 1.5.5 Types d'alimentation	c5 Alimentation incorrecte et régimes alimenatair	REM 87 à 101 Pauli 90 à 98	248 à 249	3	
<input type="checkbox"/> _____	Le diabète				
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations	c3 Réception et stockage		12 à 13 34	5	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 31

du 7 mai au 9 mai

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1	Prendre ses habits de cuisine Application 10				
Achat					
<div><input type="checkbox"/></div> <div></div>					
<div><input type="checkbox"/></div> <div></div>					
Processus 2	Assortiment de poissons grillés Salade de saison Vinaigrette de légumes *** Médallions de baudroie grillés en manteau de courgettes Tagliatelles fines maison au pesto Coulis de poivron rouge				
Stockage des marchandises					
<div><input type="checkbox"/></div> <div>2.3.3 à 2.3.5</div>					
<div><input type="checkbox"/></div> <div></div>					
Processus 3					
Préparations					
<div><input type="checkbox"/></div> <div></div>					
Processus 4					
Cuisson					
<div><input type="checkbox"/></div> <div>1.6.1 à 1.6.6</div>					
<div><input type="checkbox"/></div> <div>.2.4.3</div>					
Processus 5					
Vente					
<div><input type="checkbox"/></div> <div>1.7.1 à 1.7.4</div>					
Sujets connexes	Recettes		274 à 279		
<div><input type="checkbox"/></div> <div></div>					
<div><input type="checkbox"/></div> <div></div>					
<div><input type="checkbox"/></div> <div></div>					
Langue étrangère	Evaluation				
<div><input type="checkbox"/></div> <div>1.8.1 à 1.8.2</div>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Fin des cours le mercredi					

Semaine 32

du 14 mai au 18 mai

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Classement provenance c2	Les huiles	119 à 121	264		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.3 Réception et stockage c2	Les huiles	119 à 121	264	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/>	Vinaigrette	342 à 343	269 à 270		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur sèche c2	Griller du poisson	422	267 à 268	4	13
<input type="checkbox"/>	Questionnaire de l'application pratique10		269		
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel c4	Révisions 4	REM 87 à 101	32		
<input type="checkbox"/> 1.5.5 Types d'alimentation c5	Régimes: amaigrissant, cardio-vasculaire	Pauli 90 à 98	272 à 273	3	
<input type="checkbox"/>					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3	Evaluation			5	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 33

du 22 mai au 25 mai

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.2.4 Préparation c2	Sauces spéciales chaudes Les mollusques, échinodermes (céphalopodes et escargots de mer)	346 221 à 222	287 250 à 251	3	
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.3 Technique de chaleur humide	Sauter des crustacés avec sauce	420	288	4	
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide	Cuisson à la vapeur sans pression sur un liqui	417	283 à 284	4	13
<input type="checkbox"/> _____	Etuver les moules	418	252 à 253	4	13
<input type="checkbox"/> _____	Braiser du poisson	416	254 à 255		13
<input type="checkbox"/> _____	Cuire au four du poisson	423	285 à 286		13
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.2 Calcul professionnel	c4 Révisions n° 4		32		
<input type="checkbox"/> 1.5.5 Types d'alimentation	c5 Alimentation incorrecte et régimes alimentaire		257 à 258	3	
<input type="checkbox"/> _____	Santé des dents, cholestérol				
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations	c3 Réception et stockage		12 à 13 34	5	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Pas de cours le lundi					

Semaine 34

du 28 mai au 1er juin

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits				
<input type="checkbox"/> _____	Application 12				
Processus 2	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>Soupe de moules</p> <p>***</p> <p>Calamar farci méditerranéenne</p> <p>Pommes de terre nouvelles sautées</p> <p>Ratatouille niçoise</p> <p>New england clam chowder</p> <p>***</p> <p>Fricassée de langoustine aux morilles et gigembre</p> <p>Duo d'asperges</p> </div>				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		299 à 306		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations	c3 Evaluation				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 35

du 4 juin au 8 juin

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits				
<input type="checkbox"/> _____	Application 11				
Processus 2	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>Filet de Saint-Pierre à la vapeur Sauce au caviar de saumon Roulade de maïs aux épinards</p> <p>***</p> <p>Feuilleté de filet de bar et mousseline de saumon Beurre blanc Salade de chou-fleur</p> </div>				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		292 à 298		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations	c3 Evaluation				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 36

du 11 juin au 15 juin

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1	Révisions, mise à jour du programme				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<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"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations c3 Evaluation					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Semaine 37

du 18 juin au 22 juin

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Examens
1ère année, 2ème année

Semaine 38

du 25 juin au 29 juin

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<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)					

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
Sem : 21	Application pratique n°7 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 22	Evaluation sommative écrite n°7
Sem : 26	Application pratique n°8 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 27	Evaluation sommative écrite n°8
Sem : 29	Application pratique n°9 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 31	Application pratique n°10 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 32	Evaluation sommative écrite n°9
Sem : 34	Application pratique n°12 Prendre ses habits de cuisine
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 ANNÉE

Récapitulation des notes

3ème semestre

ECG		Evaluations	Note	Signature
Société	L . C			

Branches techniques

Semaine n°	Evaluations	Note	Signature

JOURNAL DE BORD

2ème ANNÉE

Récapitulation des notes

4ème semestre

ECG		Evaluations	Note	Signature
Société	L . C			

Branches techniques

Semaine n°	Evaluations	Note	Signature