

Semaine 1

du 21 août au 25 août

ECG		Devoirs		Notes				
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMP*	
Processus 1					1			
Achat								
<input type="checkbox"/>	1.2.1 Groupement/provenanace c2							Gibiers à poil
<input type="checkbox"/>	1.2.2 Caractéristiques de qualité c6	Gibiers à poil						
Processus 2				257 à 260	2			
Stockage des marchandises								
<input type="checkbox"/>	1.2.3 Réception et stockage c2							Gibiers à poil
<input type="checkbox"/>								
Processus 3				479 525	3 à 5 9 à 11	16	16	
Préparations								
<input type="checkbox"/>	1.2.4 Préparations c2							Gibiers à poil
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparation c2	Entremets, mousse au chocolat						
Processus 4				431	6 à 8	11		
Cuisson								
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche c							Sauter une viande enrobée
<input type="checkbox"/>								
Processus 5		Révision Le veau, famille des salades, famille des potages, diététique						
Vente								
<input type="checkbox"/>								
Sujets connexes				44 à 45 229 à 277	2 12 à 14 15 à 17			
<input type="checkbox"/>	2.3.10 Plan de travail							Notions des coûts Application 1
<input type="checkbox"/>	2.3.4 Législation sur les denrées c2							Fonctionnement et principe de la législation
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3	Ordonnance des mets						
Langue étrangère						4		
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2							Révision
* LMP = Liste des mets principaux du guide méthodique								

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"/> _____	Prendre ses habits de cuisine Application 1				
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	<p>Vichyssoise ***</p> <p>Escalope viennoise Salade de pommes de terre, concombre et tomate</p> <p>*** Mousse au chocolat</p>				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
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		18 à 24		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Révision				
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					
Achat					
<input type="checkbox"/> 1.2.1 Groupement/provenance c2	Gibiers à plumes	261	25		
<input type="checkbox"/> 1.2.2 Caractéristiques de qualité c6	Gibiers à plumes		25		
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.2.3 Réception et stockage c2	Gibiers à plumes	261	26		
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.2.4 Préparations c2	Gibiers à plumes	324 à 325	26 à 28		
<input type="checkbox"/>	Les liaisons II		29		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c	Le civet,	440	30		
<input type="checkbox"/>	Appelation des braisiers portionnés		31		
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.1 Notions de coûts C3	Notions des coûts		2		
<input type="checkbox"/> 2.3.6 Organisation de l'offre c3	Structure d'une carte des mets, menu I		33 à 34		
<input type="checkbox"/> 05.01.2001	ODAIIOUS	45	35 à 36		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Mise en place, cuissons, vente		16 à 24 36 à 39	4	
* 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			157 à 160	37	8	8	
Achat							
<input type="checkbox"/>	I.1.1 Groupement / provenance C						Les champignons
<input type="checkbox"/>	.1.2 Caractéristiques de qualités C	Les champignons		37			
Processus 2				37	8	8	
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception et stockage C2						Les champignons
<input type="checkbox"/>							
Processus 3				38 à 40	8	8	
Préparations							
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparations C2						Préparer la marinade pour le civet Les champignons
Processus 4			525 à 526	41 à 42		5	
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2						Crèmes pochée
<input type="checkbox"/>	.6.5 Technique de chaleur sèche c	Friandises, les pâtes	559	43 à 45		7	
Processus 5		Révisions Les marinades					
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes				46 à 47 (3 à 5)			
<input type="checkbox"/>	2.3.10 Plan de travail						Application 2
<input type="checkbox"/>	2.3.6 organisation de l'offre c3						Structure d'une carte des mets, menu II
<input type="checkbox"/>	Calcul	Notions des coûts d'entreprise 2					
Langue étrangère				16 à 24 36 à 39	4		
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2						Mise en place, cuissons, vente
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	Prendre ses habits de cuisine Application 2				
Achat					
<div><input type="checkbox"/></div> <div><input type="checkbox"/></div>					
Processus 2	<div>Cocktail de champignons</div> <div>***</div> <div>Civet de chevreuil aux pruneaux bardés de lard</div> <div>Spaetzli à la farine complète</div> <div>Chou rouge braisé</div> <div>***</div> <div>Crème catalane</div> <div>Sablés</div>				
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> 1.1.4 à 1.2.4					
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	Recettes		48 à 55		
<div><input type="checkbox"/></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div><input type="checkbox"/></div>					
Langue étrangère	Révision				
<div><input type="checkbox"/></div> 1.8.1 à 1.8.2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
<div>Pas de cours le lundi</div>					

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"/> 1.4.4 Epices C2	Les épices	181 à 190	56	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.4.4 Epices C2	Les épices	181 à 190	57	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparations C2	Préparation d'un curry Les épices	181 à 190	58 à 61	3	
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 6.4 Technique de chaleur humide	Etuver une viande rouge	441	62 à 63	10	
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.1 Notions de coûts C3	Coût, facteur, multiplicateur, calculation du prix	297 à 296	64		
<input type="checkbox"/> 3.1.2 Type, concept entreprise C2	Entreprise en Suisse		65 à 66		
<input type="checkbox"/> Calcul	Notions des coûts d'entreprise 2		(3 à 5)		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Mise en place		16 à 17 36	4	
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"/> 1.4.4 Epices C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	67	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.4.4 Epices C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	67	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparations C2	Les herbes aromatiques	181 à 190	68 à 71	3	
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche c	Tarte	552 à 557	72 à 73	3	21
<input type="checkbox"/>	Les meringuages	551 à 5512	74		21
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 2.3.10 Plan de travail	Application 3				
<input type="checkbox"/> 2.3.10 Plan de travail	Type de menus	284	75 ,à 76	5	
<input type="checkbox"/> Calcul	Notions des coûts d'entreprise 3		(6 à 7)		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Mise en place		16 à 17 36	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"/> _____	Prendre ses habits de cuisine Application 3				
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Galantine de faisan au foie gras Saladine *** Curry d'agneau aux pois chiches et poivrons rouges Riz parfumé à la vapeur Salade de haricots verts *** Tarte à la poire Williams avec liaison Macaron à la noix de coco				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
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		77 à 87		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Mise en place				
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"/> 1.4.4 Les condiments	Les fleurs Le sel	181 à 190 191 à 192	88 89		
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.4.4 Les condiments	Le sel	191 à 192	89		
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.4.4 Les condiments	Le sel	191 à 192	90 à 91		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide	Les sauces tomates	340 à 341	92 à 93		
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.1 Notions de coûts C3	Calculer le coûts des marchandises		94		
<input type="checkbox"/> 2.3.6 Organisation de l'offre c3	Les buffets	284	95 à 96		
<input type="checkbox"/> Calcul	Notions des coûts d'entreprise 3		(6 à 7)		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Cuisson		18 à 20 37 à 38	4	
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		Le vinaigre		192 à 193	97	3	
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments						
<input type="checkbox"/>							
Processus 2		Le vinaigre			97 à 98	3	
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments						
<input type="checkbox"/>							
Processus 3		Le vinaigre La pâte à frire La pâte à crêpes		503 503	97 à 98 99 100	3	
Préparations							
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments						
Processus 4		Pocher de la volaille Les entremets chauds		229 536 à 544	101 à 102 103	3	11 12 18
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide c2						
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>							
Sujets connexes		Calcul d'un prix de revient Application 4 Menu diététiques Objectifs de la planification de la production		27 à 90	104 à 105 106		
<input type="checkbox"/>	Calcul 2.3.10 Plan de travail						
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3						
<input type="checkbox"/>	2.3.7 Planification de la prodction C						
Langue étrangère		Cuisson			18 à 20 37 à 38	4	
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2						
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"/> _____	Prendre ses habits de cuisine				
<input type="checkbox"/> _____					
	Application 4				
Processus 2	<p>Filets de perches à l'Orly</p> <p>Coulis de tomates</p> <p>***</p> <p>Pot au feu de coquelet asiatique</p> <p>***</p> <p>Crêpes suzette</p> <p>Milanais</p>				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
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		107 à 113		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Cuisson				
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								
Achat								
<input type="checkbox"/> 1.4.4 Les condiments						La moutarde	193 à194	114 à 115
<input type="checkbox"/> 1.4.1 Vue d'ensemble/emploi C2	Le convenience food	269	119					
Processus 2								
Stockage des marchandises								
<input type="checkbox"/> 1.4.4 Les condiments						La moutarde	193 à194	114 à 115
<input type="checkbox"/>								
Processus 3								
Préparations								
<input type="checkbox"/> 1.4.4 Les condiments						La moutarde	193 à194	114 à 115
<input type="checkbox"/>								
Processus 4								
Cuisson								
<input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche c						Sauter une viande blanche avec sauce	431	116 à 117
<input type="checkbox"/>								
Processus 5								
Vente								
<input type="checkbox"/>								
Sujets connexes								
<input type="checkbox"/> 3.2.1 Notions de coûts C3						Coût des marchandises avec TVA	118	
<input type="checkbox"/> 2.3.7 Planification de la prodction C						Le garde manger	120 à 121	5
<input type="checkbox"/> Calcul						Calcul d'un prix de revient	8	
Langue étrangère								
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2						Vente	22 à 24 39	4
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"/>	1.4.4 Les condiments						Les condiments etc.	194
<input type="checkbox"/>	1.4.1 Vue d'ensemble/emploi C2	Le convenience food II	269	124				
Processus 2								
Stockage des marchandises								
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments						Les condiments etc.	194
<input type="checkbox"/>								
Processus 3								
Préparations								
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments						Les condiments etc.	194
Processus 4								
Cuisson								
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide						Les crèmes (dessert)	515
<input type="checkbox"/>								
Processus 5								
Vente								
<input type="checkbox"/>								
Sujets connexes								
<input type="checkbox"/>	Calcul						Calcul d'un prix de revient 2	9
<input type="checkbox"/>	2.3.10 Plan de travail						Application 5	
<input type="checkbox"/>	2.3.6 Organisation de l'offre c3						Collations et snack	128
<input type="checkbox"/>	2.4.4 Planification d'emploi c2	Emploi appareil et machine pour des mets	129 à 130	5				
Langue étrangère								
<input type="checkbox"/>	1.8.1 à 1.8.2						Vente	22 à 24 39
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"/>	Prendre ses habits de cuisine					
	Application 5					
Processus 2	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="font-size: 4em; margin-right: 10px;">}</div> <div> <p>Bisque d'écrevisses</p> <p>***</p> <p>Ris de veau sautés aux légumes et crème aigre</p> <p>Tourte aux pommes de terre et artichauts</p> <p>***</p> <p>Charlotte russe</p> <p>Languettes</p> </div> </div>					
Stockage des marchandises						
<input type="checkbox"/>		2.3.3 à 2.3.5				
<input type="checkbox"/>						
Processus 3						
Préparations						
<input type="checkbox"/>		1.1.4 à 1.2.4				
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		131 à 138			
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
Langue étrangère						
<input type="checkbox"/>	Vente					
	1.8.1 à 1.8.2					
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"/> 1.4.4 Les condiments	Le café	262	140	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.4.4 Les condiments	Le café	262	141	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.4.4 Les condiments	Le café	262	142	3	
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 6.4 Technique de chaleur humide	Parfait et mousse glacée	548 à 549	148 à 149	3	5
<input type="checkbox"/>	Mayonnaise	343	146 à 147		8
					9
					21
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>	Réviser Méthode de cuisson braiser				
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 5.2.1 Concept Haccp C2	Concept et exemple	28	143 à 145	6	
<input type="checkbox"/> 2.3.10 Plan de travail	Application 5				
<input type="checkbox"/> Calcul	Coût des marchandises avec TVA Calcul d'un prix de revient 2		139 9		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
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"/> 1.1.4 Préparation C2	La pâte à choux	501 à 502	220		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> Calcul	Révisions 1		(10 à 11)		
<input type="checkbox"/> 2.1.3 Intersection C3	Organisation de la cuisine	22 à 25	221 à 222		
<input type="checkbox"/> 2.1.4 Flux d'information c3	Intersection et information		223		
<input type="checkbox"/> 3.2.1 Notions de coûts C3	Les coûts		224		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

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"/> _____	Prendre ses habits de cuisine				
<input type="checkbox"/> _____	Applcation 6				
Processus 2	Salade russe *** Cuisse de lapin sautée au Dézaley Polenta Chou-rave farci *** Parfait glacé à la cannelle Biscuits aux amandes				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
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 158		
<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 18

du 15 janvier au 19 janvier

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1	Examen blanc écrit épreuve zéro (1 et 3) et correction				
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	Préparations examens en blanc panier de marchandises Pour semaine 24 et 25				
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Révisions 1		(10 à 11)		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
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"/> 1.4.4 Les condiments	Le thé	262 à 264	159	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.4.4 Les condiments	Le thé	262 à 264	160	3	
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.4.4 Les condiments	Le thé	262 à 264	161	3	
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	La pâte feuilleté	487 à 491	169 à 171	18	
Processus 5	Révision				
Vente	Méthodes de cuisson braiser				
<input type="checkbox"/>	Diététique				
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 3.2.1 Notions de coûts C3	Calculez des pertes		162		
<input type="checkbox"/> 2.3.6 Organisation de l'offre c3	Planification des menus	279 à 280	163 à 164	5	
<input type="checkbox"/> Calcul	Révisions 2		12-13		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	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					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine Application 7				
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Carbonnade de bœuf aux poivrons Gnocchi piémontaise Courgette sautée au pesto de roquette Fenouil en croûte de sésame *** Flamri à l'orange Cœur de France				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
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		175 à 183		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens				
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		Le cacao, chocolat	264 à 265	165	3	
Achat						
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments					
<input type="checkbox"/>						
Processus 2		Le cacao, chocolat Dégustation de chocolats et cacao	264 à 265	166	3	
Stockage des marchandises						
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments					
<input type="checkbox"/>						
Processus 3		Les pâtes (Pâtisserie) Le cacao, chocolat	264 à 265	169 à 171 167 à 168	3	
Préparations						
<input type="checkbox"/>	1.4.4 Les condiments					
Processus 4						
Cuisson						
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>						
Processus 5						
Vente						
<input type="checkbox"/>						
Sujets connexes		Les microorganismes Révisions 2	47 à 50	172 à 174 12-13	6	
<input type="checkbox"/>	5.2.1 Concept Haccp C2					
<input type="checkbox"/>	Calcul					
<input type="checkbox"/>						
Langue étrangère		Panier des examens			4	
<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"/> 1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	184	3	18
<input type="checkbox"/>					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	185	3	19
<input type="checkbox"/>					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.4.5 Emploi / qualité C2	Produits semi-finis de pâtisserie	266 à 267	185	3	20
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/>					21
<input type="checkbox"/>					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/>					22
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> Calcul	Révisions 3		14-15		
<input type="checkbox"/> 5.2.1 Concept HACCP C2	Les micro-organismes (suite)	47 à 50	186 à 189	6	
<input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments C2	Vente et service	299	190 à 191		
<input type="checkbox"/> 3.2.1 Notions de coûts C3	Les coûts		192		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens			4	
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					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.4.1 Vue d'ensemble / emploi C2	Spécialités glacées	549 à 551	193 à 194	3	21
<input type="checkbox"/> 1.5.6 Autres substances C3	Les additifs	195	195 à 197		
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments C2	Type de service	290	198 à 199	5	
<input type="checkbox"/> 4.4.1 Règlements C2	Protection contre les incendies		200 à 201	7	
<input type="checkbox"/> Calcul	Révisions 3		14-15		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Panier des examens			4	
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"/> _____	Prendre ses habits de cuisine				
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Panier de marchandises 2 pers 1 personne au fourneau 1 personne expert plongeur / dégustateur Visite à Gümlingen				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
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"/> _____	Ne pas oublier ses recettes pour le panier				
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2					
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"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2	Panier de marchandises 2 pers 1 personne au fourneau 1 personne expert plongeur / dégustateur Visite à Gümlingen				
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> _____	Ne pas oublier ses recettes pour le panier				
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2					
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"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation C2	Appareil à biscuit	505 à 511	202 à 203	3	18
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____	Feedback de l'examen en blanc				
<input type="checkbox"/> _____	panier de marchandises				
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> 4.4.1 Réglemets C2	Protections contre les incendies (collaborateur		204	7	
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> Calcul	Révisions 4		(16 à 17)		
<input type="checkbox"/> 3.2.1 Notions de coûts C3	Les coûts		205		
<input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des aliments C2	Déroulement du service	290	206 à 207	5	
<input type="checkbox"/> 1.5.6 Autres substances C3	Les substances nocives	98 à 101	208 à 210		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Examen oral ECG					

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"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3	Panier de marchandises 2 pers 1 personne au fourneau 1 personne expert plongeur / dégustateur				
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"/> _____	Ne pas oublier ses recettes pour le panier				
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> _____					
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	Révisions, préparations à la procédure de qualification				
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	Révisions 4		(16 à 17)		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
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"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 2					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 3					
Préparations					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation C2	Pâtes levées sucrées et tourées	494 à 500	211 à 212		18
Processus 4					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____	Révisions				
<input type="checkbox"/> _____					
Processus 5					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
Sujets connexes					
<input type="checkbox"/> Calcul	Révisions 5		18		
<input type="checkbox"/> 3.1.1 Modèles C2	Objectifs, structures, éléments	20	213 à 215	6	
<input type="checkbox"/> 1.5.6 Autres substances C3	Les allergies alimentaires		216 à 217		
<input type="checkbox"/> 3.3.2 Perfectionnements C2	Possibilités de perfectionnements du cuisinier	18 à 19	218 à 219		
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
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"/> _____					
<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 330			18		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2 Evaluation				4	
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					
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	Révision				
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Langue étrangère					
<input type="checkbox"/> 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
<p style="text-align: center;">Cours jusqu'au mercredi</p>					

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"/> _____					
<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"/> 1.8.1 à 1.8.2	Evaluation			4	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					

Révisions, préparations
à la procédure de
qualification

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"/> _____					
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"/> 1.8.1 à 1.8.2					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
<p style="text-align: center;">Pas de cours le lundi</p>					

Semaine 34

du 28 mai au 1er juin

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMP*
Processus 1	Révisions, préparations à la procédure de qualification				
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 5ème semestre

Programme 3ème année

Sem : 2	Application pratique n°1 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 5	Application pratique n°2 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 6	Evaluation sommative écrite n°1
Sem : 8	Application pratique n°3 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 9	Evaluation sommative écrite n°2
Sem : 11	Application pratique n°4 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 13	Evaluation sommative écrite n°3
Sem : 14	Application pratique n°5 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 15	Evaluation sommative écrite n°4
Sem : 17	Application pratique n°6 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 18	FIN DU CINQUIEME SEMESTRE

Plan des évaluations et cours pratique 6ème semestre

Programme 3ème année

Sem : 18	Evaluation sommative écrite n°5
Sem : 20	Application pratique n°7 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 23	Evaluation sommative écrite n°6
Sem : 24	Application pratique (panier) Prendre ses habits de cuisine Sortir pédagogique à Gümingen
Sem : 25	Application pratique (panier) Prendre ses habits de cuisine Sortir pédagogique à Gümingen
Sem : 26	Oral ECG
Sem : 27	Application pratique (panier) Prendre ses habits de cuisine
Sem : 28	Evaluation sommative écrite n°7
Sem : 30	Evaluation sommative écrite n°8
Sem : 32	
Sem : 33	
Sem : A définir	Examen fin d'apprentissage 3 ^{ème} Pas de cours
Sem : 36	FIN DU SIXIEME SEMESTRE

JOURNAL DE BORD

3ème A N N E E

Récapitulation des notes

5ème semestre

ECG		Evaluations	Note	Signature
Société	L . C			

Branches techniques

Semaine n°	Evaluations	Note	Signature

JOURNAL DE BORD

3ème A N N E E

Récapitulation des notes

6ème semestre

ECG		Evaluations	Note	Signature
Société	L . C			

Branches techniques

Semaine n°	Evaluations	Note	Signature