

## Semaine 1

du 21 août au 25 août

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Accueil et présentation du maître et des élèves				
<input type="checkbox"/> _____	Visite de l'école				
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Achat du matériel				
<input type="checkbox"/> _____	Explications (support, livres, applications etc.)				
<b>Processus 3</b>			0		
<b>Preparation</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Technique de chaleur humide : blanchir	452	1	4	5
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> 2.1.2 Organisation des étapes de travail / c2	Expliquer les processus pour le métier de cuisinier		2	5	1
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Test d'entrée de calcul				
<input type="checkbox"/> 5.1.2 Mesures / c2	Tenue du cuisinier	50	3		
	Consignes pour les applications pratiques				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 2

du 28 août au 1er septembre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance / c2	<u>Legumes:</u> Tubercules et racines	139 à	4 à 6		
<input type="checkbox"/> 2.3.2 Aquisition / c2	Fleurs et inflorescence Processus d'approvisionnement	154 107		4	
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité / c6	Des denrées végétales	138	7	2	
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Preparation</b>					
<input type="checkbox"/> 2.2.2 Mise en place / c2	Mise en place	320 à	8 9 à 10	4	
<input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation / c2	<u>Découpes de légumes:</u> Julienne, brunoise, etc.	322		2	
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Technique de chaleur humide: bouillir	453	11	3	4
<input type="checkbox"/>	<u>Les fonds:</u>	330	12		
<input type="checkbox"/>	Fonds avec ingrédients blanchis : bouillon	331	13 à 14		4
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 Importance et impact / c2	Présentation attrayante : Dressage d'une assiette		15	3	
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> 1.5.1 Principes diététiques / c2	Alimentation saine	Pauli 63 REM 8 à 13	16	2	
<input type="checkbox"/> 5.1.2 Mesures / c2	Hygiène personnelle et des mains	50	17	5	
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Utilisation de la calculatrice Transformations des unités 1		18 (2 à 3)		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 3

du 4 septembre au 8 septembre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>		139 à 154	19 à 20		
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance / c2	Légumes : feuilles (salade), choux				
<input type="checkbox"/> 2.3.2 Aquisition / c2	Le contrôle	107	21	5	
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception et stockage / c2	Stockage des denrées végétales	138	22	3	
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparation</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation / c2	Les aromates	323	23 à 24	3	
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Technique de chaleur humide: étuver	453	25	4	5
<input type="checkbox"/>	Fonds avec ingrédients étuvés: fond de légumes	333	26 à 27		
	Questionnaire de l'application pratique 1		28		
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 Présentation et impact / c2	Présentation attrayante : les couleurs		29	4	
<b>Sujets connexes</b>		REM 8 à 13 Pauli 63			
<input type="checkbox"/> 1.5.1 Principe diététique / c2	Alimentation saine : recommandations		30 à 31	3	
<input type="checkbox"/> 5.1.2 Mesures / c2	Hygiène de production	51	32	6	
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Arrondir 2 chiffres après la virgule Transformations d'unités 2		33 (4 à 5)		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

**du 11 septembre au 15 septembre**

Journal de bord cuisinier 1ère année 2017-2018

## Semaine 5

du 19 septembre au 22 septembre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance / c2	Légumes : à tige, type épinard	139 à 154	41 à 42			
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance / c2	Méthodes de culture courantes	137	43			
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	2.3.3 Températures / c2	Des locaux de stockage	26 et 28	44	5		
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 Préparation / c5	Rapport entre les aliments végétaux / méthodes de cuisson / températures		45	3		
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Les potages	347	46			
<input type="checkbox"/>		Crème de légumes	350	47	4	5	
<input type="checkbox"/>		Potage aux légumes taillés	351	48 à 49		6	
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.1 Présentation et impact / c2	Présentation		50	4		
Sujets connexes							
<input type="checkbox"/>	1.5.1 Principes diététiques / c2	Hygiène de vie (Questionnaire de synthèse )	REM 8 à 9 Pauli 63	51 à 53	3		
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Multiplier et arrondir		54			
<input type="checkbox"/>		Les arrondis 1		(6 à 8)			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
Pas de cours le lundi							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

## Semaine 6

du 25 septembre au 29 septembre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance / c2	Légumes : à tige alimentaires, légumineuses potagères	139 à 154	55 à 56		
<input type="checkbox"/> 2.3.2 Aquisition / c2	Achat et saison	137 à 138	57	5	
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 2.3.1 Gestion des marchandises / c2	Gestion des marchandises végétales		58	5	
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Preparation</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 Préparation / c5	Rapport entre les aliments végétaux / méthodes de cuisson / températures		59	3	
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Potages nationaux	354	60	4	6
<input type="checkbox"/>	Questionnaire de l'application pratique 2		61		
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> 1.7.3 Eléments de présentation / c5	Allure nette, garnitures		62	4	
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Nutriment / c2	Vitamines	REM 57 à 61 Pauli 63	63	3	
<input type="checkbox"/> 2.2.3 Dossier de formation / c2	Présentation du dossier de formation en class				
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Calculez le coût des marchandises Les arrondis 2		64 9		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 7

du 2 octobre au 6 octobre

ECG		Devoirs		Notes	
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMC*</b>
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine				
<input type="checkbox"/> _____	Application 2				
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5	Potage Crécy (Crème de légumes) Brunoise de carottes ***				
<input type="checkbox"/> _____	Potage cultivateur (Potage aux légumes taillés) Croûtons ***				
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparation</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4	Potages des Grisons (Potage national) ***				
<input type="checkbox"/> _____	Garniture croustillante (Charge de travail)				
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> 2.4.3					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		65 à 68		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 8

du 23 octobre au 27 octobre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat				139 à 154	69 à 70		
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance / c2	Légumes : fruits, à bulbe,					
<input type="checkbox"/>							
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	3.3 Réception marchandise stockage / c	Contrôle de qualité			71	5	
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 Préparation / c5	Rapport entre les aliments végétaux, méthodes de cuisson, températures			72	3	
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche / c2	Griller, gratiner à sec, frire		381 à 383	73 à 75	4	6 9
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.3 Eléments de présentation / c5	Impact des auxiliaires de ventes			76	4	
Sujets connexes				REM 57 à 61 Pauli 79 à 80 54 à 55	77 à 79 80 à 81 82 (10 à 11)	3 6	
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments / c2	Vitamines (+ synthèse)					
<input type="checkbox"/>	4.1.3 Prévention / c2	Accidents de travail					
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Calculs de quantité Adapter une recette					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							



## Semaine 9

du 30 octobre au 3 novembre

ECG		Devoirs		Notes			
Plan de formation		Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1							
Achat							
<input type="checkbox"/>	1.3.1 Classement / provenance / c2	Les œufs	117 à 118	83	3		
<input type="checkbox"/>	1.3.2 Caractéristiques qualitatives / c2						
Processus 2							
Stockage des marchandises							
<input type="checkbox"/>	1.3.3 Réception marchandise stockage	Les œufs	idem	83	3		
<input type="checkbox"/>							
Processus 3							
Préparation							
<input type="checkbox"/>	1.6.1 Préparation / c5	Rapport entre les aliments, méthodes de cuisson, températures		84	3		
<input type="checkbox"/>							
Processus 4							
Cuisson							
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Fonctions des légumes Blanchir, braiser, étuver, glacer, vapeur Questionnaire application pratique n° 3	373 à 379	85 à 90 91 92	4	8 9	
<input type="checkbox"/>							
Processus 5							
Vente							
<input type="checkbox"/>	1.7.2 Auxiliaire de vente / c2	Révision					
Sujets connexes				REM 53 à 55 Pauli 77 à 78 54 à 57			
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments / c2	Sels minéraux		93	3		
<input type="checkbox"/>	4.1.3 Prévention / c2	friteuse)		94	6		
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Contrôle d'une facture Coût des marchandises 1		95 12			
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)							
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)							

## Semaine 10

du 6 novembre au 10 novembre

ECG		Devoirs		Notes	
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMC*</b>
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine				
<input type="checkbox"/> _____	Application 3				
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Preparation</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> .2.4.3					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		96 à 102		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 11

du 13 novembre au 17 novembre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> 1.3.1 Classement / provenance / c2	Le lait	108 109	103	3	
<input type="checkbox"/> 1.3.2 Caractéristiques qualitatives / c2					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> c2	Le lait		103	3	
<input type="checkbox"/> 5.2.2 Fiches de contrôle / c3	Réception des marchandises / stockage	107	104 à 105	6	
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparation</b>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide / c2	Mets aux œufs Œufs pochés	365 à 368	106 107	4	15
<input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche / c2	Œufs brouillés, omelette		108 à 109	4	
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> 2.1.1 Organisation structurelle / c2	Fonctions et tâches et titulaire de poste		110 à 11	5	
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Nutriments / c2	Sels minéraux (+ synthèse)	REM 53 à 55 Pauli 77 à 78	112 à 114	3	
<input type="checkbox"/> 4.1.3 Prévention / c2	Accidents de travail (protection personnelle, de la santé, les couteaux)	54 à 57	115 à 117	6	
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Calcul du poids net Calcul des coûts 2		118 13		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 12

du 20 novembre au 24 novembre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> 1.3.1 Classement / provenance / c2	Produits laitiers	110	119		
<input type="checkbox"/> 1.3.2 Caractéristiques qualitatives / c2	Crème	111	120		
	Beurre	111	121		
		112		3	
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 1.3.3 Réception marchandises et stockage / c2	Produits laitiers, crème, beurre			3	
<input type="checkbox"/> 5.2.3 Activité de contrôle / c2	Denrée alimentaire végétale	107	122 à 123	6	
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparation</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation / c4	Des salades	464 à 467	124 à 125	3	
<input type="checkbox"/>	Fabrication de yogourts				
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/>	Sauce à salade	344 à 345	126 à 127		7
<input type="checkbox"/>	Questionnaire application n° 4		124		
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> 1.7.3 Eléments de présentation / c5	Les salades	464 à 467	129 à 130	4	
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Nutriment / c2	Eau	REM 48 à 52	131 à 132	3	
<input type="checkbox"/> 3.3.1 Déontologie / c2	Déontologie du cuisinier	Pauli 76 à 77	133 à 134	6	
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Calcul du poids net	18	135		
	Coût des marchandises 3		(14 à 15)		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 13

du 27 novembre au 1er décembre

ECG		Devoirs		Notes	
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMC*</b>
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine				
<input type="checkbox"/> _____	Application 4				
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparation</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4	Omelette au fromage				
<input type="checkbox"/> _____	Salade de carottes cuites				
	***				
	Oeuf poché florentine				
	Salade de chou blanc				
	***				
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6	Oeuf brouillé portugaise				
<input type="checkbox"/> 2.4.3	Salade de concombre				
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		136 à 142		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 14

du 4 décembre au 8 décembre

ECG			Devoirs		Notes				
Plan de formation			Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*	
Processus 1					113 114	143 à 144	3		
Achat									
<input type="checkbox"/>	1.3.1 Classement / provenance	c2							Fromages
<input type="checkbox"/>									
Processus 2						148	3		
Stockage des marchandises									
<input type="checkbox"/>	c2								Fromages
<input type="checkbox"/>									
Processus 3						145 à 148			
Préparation									
<input type="checkbox"/>	1.6.1 Préparation	c5							Fabrication d'un fromage en classe
<input type="checkbox"/>									
Processus 4					369 à 372	149 150 151	4	15	
Cuisson									
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche / c2								Mets au fromage
<input type="checkbox"/>									Quiche Soufflé Autres mets aux fromages
Processus 5									
Vente									
<input type="checkbox"/>									
Sujets connexes					REM 48 à 52 Pauli 76 à 77 55	152 à 153 154 à 155 156 (16 à 18)	3 6		
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutriments	c2							Eau, questionnaire de synthèse
<input type="checkbox"/>	4.1.4 Premiers secours	c2							Prévention des accidents de travail
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel								Calcul du poids brut Règle de trois 1
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)									
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)									

## Semaine 15

du 11 décembre au 15 décembre

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>		113 à 116	184 à 190		
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Classement des fromages				
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparation</b>					
<input type="checkbox"/>	Classement des fromages		184 à 190	3	
<input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation c2	Dégustation d'un choix de fromages			3	9 10
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/>				4	
<input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche c2					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> 1.7.3 Eléments de présentation c5	Des fromages		191	5	
<b>Sujets connexes</b>		REM 22 à 24 Pauli 67 à 68	195 (19 à 22)	3	
<input type="checkbox"/> 1.5.3 Besoin en énergie c2	Kcal, Kj, BMI				
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Règle de trois 2				
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 16

du 18 décembre au 22 décembre

ECG		Devoirs		Notes	
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMC*</b>
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine Application 5				
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>	Malakoff Salade de tomate au basilic (Sauce à salade simple) *** Soufflé au fromage Salade Emma (Sauces à salade simple) *** Quiche fribourgeoise Salade andalouse (Sauce à salade simple)				
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Preparation</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> .2.4.3					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		177 à 183		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					



## Semaine 17

du 8 janvier au 12 janvier

ECG		Devoirs		Notes	
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMC*</b>
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> 1.4.3 Classement / provenance c2	Le pain	130 à 131	167	3	
<input type="checkbox"/>	Produits de développement	131 à 132	170 à 171	2ème semestre	
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2	Le pain		168	3	
<input type="checkbox"/>	Produits de développement		170 à 171		
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparation</b>					
<input type="checkbox"/>	Faire un pain en classe et le déguster				
<input type="checkbox"/>	Dégustation de cakes préparés avec différents produits de développement				
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/>	Questionnaire application n° 5		172		
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> 1.7.2 Auxiliaire de vente c2	Le pain		169	4	
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Nutriments c2	Subst. végétales secondaires	REM 64 à 65	173	3	
<input type="checkbox"/> 4.4.2 Mesures de protection c2	Questionnaire de synthèse	Pauli 82	174	5	
<input type="checkbox"/>	Dangers, causes et mesures de protection en cas d'incendie		175	2ème semestre	
<input type="checkbox"/>	Pourcentage 1		176 (23 à 26)		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 18

du 15 janvier au 19 janvier

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Pommes de terre	155 à 156	157		
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Pommes de terre		158	3	
<input type="checkbox"/> c2	Pommes de terre		159	3	
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparation</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation c2	Pommes de terre	385 à 386	160	3	2 ème semestre 9
	Des pommes de terre		193		
<input type="checkbox"/> 1.6.3 Technique de préparation c2	Blanchir à l'eau chaude	387	161	3	
	Blanchir à l'huile	392	162		
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Vapeur, bouillir		192 à 194	4	
<input type="checkbox"/> Ecologie citoyenne					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Nutriments c2	Substances végétales secondaires	REM 64 à 65 Pauli 82	163	3	
<input type="checkbox"/> 2.3.5 Elimination des déchets c2	Principes et objectifs		164 à 165	6	
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Recherche du poids brut Pourcentage n° 2		166 27 à 28)		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 19

du 22 janvier au 26 janvier

ECG		Devoirs		Notes	
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMC*</b>
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine				
<input type="checkbox"/> _____	Application 6				
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Preparation</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4	Pommes purée				
<input type="checkbox"/> _____	Pommes gaufrettes				
	Pommes Pont-Neuf				
	***				
	Pommes duchesse				
	Pommes paillasson				
	***				
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6	Pommes croquettes				
<input type="checkbox"/> 2.4.3	Pommes Anna				
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		208 à 214		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 20

du 29 janvier au 2 février

du 20 janvier au 2 février

ECG			Devoirs		Notes			
Plan de formation			Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1								
Achat					122			
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance	c2 Céréales			123	196		
<input type="checkbox"/>								
Processus 2								
Stockage des marchandises								
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualité	c6 Céréales				196	4	
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage	c2 Céréales					4	
Processus 3								
Préparation								
<input type="checkbox"/>	1.1.4 Préparation	c2 Céréales				196 à 197	4	
<input type="checkbox"/>								
Processus 4								
Cuisson								
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide	c2 Céréales				198	5	14
		Frïre			392	199 à 200		7
<input type="checkbox"/>	1.6.5 Technique de chaleur sèche	c2 Sauter, au four			391 et 389	201 à 203	5	
		Questionnaire application 6				204		
Processus 5								
Vente								
<input type="checkbox"/>								
Sujets connexes					REM 22 à 24 Pauli 67 à 68	198	4 1 er semestre	
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Nutrïments	c2 Céréales					4	
<input type="checkbox"/>	1.5.3 Besoins en énergie	c2 Besoin, bilan, métabolisme				205 à206 (29 à 31)	4 1 er semestre	
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel	Poids brut / déchet /poids net 1						
<input type="checkbox"/>	5.2.4 Manque d'hygiène	c2 Conséquences et responsabilité			51	207	8 1 er semestre	
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)								
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)								

## Semaine 21

du 5 février au 9 février

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Le riz	124 125	227		
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Le riz		227 à 229	3 3	
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2	Le riz				
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparation</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson c5	Batterie de cuisine		235	4	
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Riz créole, polenta	404 et 401 403	230 à 231 232	4 4	14
<input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Pilaf		233		
	Questionnaire application 7				
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> 1.5.3 Besoins en énergie c2	Questionnaire de synthèse	REM 22 à 24 Pauli 67 à 68 33	234  235 à 236 32	3 1 er semestre	
<input type="checkbox"/> 2.4.1 Fondements c2	Batterie de cuisine				
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Poids brut / déchet / poids net 2				
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 22

du 12 février au 16 février

ECG		Devoirs		Notes	
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMC*</b>
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine				
<input type="checkbox"/> _____	Application 7				
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5	Potage à l'orge				
<input type="checkbox"/> _____	Risotto au merlot				
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparation</b>	***				
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4	Ravioli aux champignons				
<input type="checkbox"/> _____	Galette aux sept céréales				
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>	***				
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6	Gnocchi romaine				
<input type="checkbox"/> 2.4.3	Tomates concassées				
	Pilaf de boulgour aux légumes				
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		237 à 245		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 23

du 26 février au 2 mars

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>		126 à 128	215		
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Produits céréaliers et amidon				
<input type="checkbox"/> 1.4.3 Pâtes c2		397 à 399	220 à 222	3	
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2	Produits céréaliers et amidon		215 à 217	3	
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparation</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 Préparation c2	Produits céréaliers et amidon		215 à 217	3	
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Potage aux céréales, risotto	353	218 à 219	4	6
<input type="checkbox"/>	Pâtes alimentaire	402	220 à 222		14
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> 2.4.1 Fondements c2	Matériaux	31 à 32	223 à 225		
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Recherche du poids net		226		
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Poids net / déchets / poids brut		(33 à 34)		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 24

du 5 mars au 9 mars

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>		133 à 135	246		
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Légumineuses				
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Légumineuses		246 à 249	3	
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2				3	
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparation</b>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Purée de légumineuses	352	250 à 251	4	6
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Nutriments c2	Hydrate de carbone I	REM 33 à 40 Pauli 68 à 69	252	3	
<input type="checkbox"/> 2.4.1 Fondements c2	Batterie de cuisine (fond de casserole)	34	253		
<input type="checkbox"/>	Accessoires de cuisine : couteaux		254		
<input type="checkbox"/>	Calcul coût de marchandise		255		
	Déchets		(35 à 36)		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					



## Semaine 25

du 12 mars au 16 mars

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Les pousses	136	256	3	
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Les pousses		256	3	
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2				3	
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparation</b>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Salade de légumes cuits et légumineuses	466	257	4	8
<input type="checkbox"/>	Questionnaire application n° 8	467	258		16
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> 2.4.1 Fondements c2	Les outils				
<input type="checkbox"/>	Les ustensiles de cuisine	35 à 37	259		
<input type="checkbox"/>	La vaisselle de dressage	38	260		
<input type="checkbox"/>	Le système Gastronomique	38	261		
<input type="checkbox"/>	Machine de cuisine et de nettoyage	39	262		
<input type="checkbox"/>	Calcul de coût		263		
	Poids brut, net, déchets 1		(37 à 39)		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 26

du 19 mars au 23 mars

ECG		Devoirs		Notes	
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMC*</b>
<b>Processus 1</b>	Mise à jour du pogramme				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
Preparation					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 5</b>					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Les nutriments	c2 Hydrates de carbone II	REM 33 à 40 Pauli 68 à 69	289	3	
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Poids brut, net, déchets 2		40-42		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
<p>* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)</p>					

du 26 mars au 29 mars

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>		161 à 176	271		
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Les fruits (baies et coques)				
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité c6	Les fruits		272 à 274	3 3	
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparation</b>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson c5	Chaleur en cuisine		275	4	18
<input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide c2	Sorbet aux fruits	547	276	4	à
<input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche c2	Le savarin	497	277 à 278	4	21
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> 1.5.1 Principes diététiques c2	Révision (depuis le début de l'année)		279		
<input type="checkbox"/> 2.4.1 Fondements c2	Induction	27	280		
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Pourcentages successifs		43-45		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 28

du 16 avril au 20 avril

ECG		Devoirs		Notes	
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMC*</b>
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Prendre ses habits de cuisine				
<input type="checkbox"/> _____	Application 8				
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 2.3.3 à 2.3.5	Salade de haricots blancs Boules de pois chiches aux épinards *** Potage aux pois jaunes Galette de lentilles du Puy *** Potage Saint Germain (Pacojet) Galettes de légumes aux graines germées				
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
<b>Preparation</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.4 à 1.2.4					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.1 à 1.6.6					
<input type="checkbox"/> .2.4.3					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/> 1.7.1 à 1.7.4					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> _____	Recettes		264 à 270		
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

**du 23 avril au 27 avril**

ECG			Devoirs		Notes			
Plan de formation			Travail effectué en classe		Livre	Classeur	Guide	LMC*
Processus 1			Les fruits		161 à 176	281		
Achat								
<input type="checkbox"/>	1.1.1 Classement / provenance	c2						
<input type="checkbox"/>								
Processus 2			Les fruits (pépins et noyaux)			283	3	
Stockage des marchandises								
<input type="checkbox"/>	1.1.2 Caractéristiques de qualité							
<input type="checkbox"/>	1.1.3 Réception des marchandises et stockage	c2						
Processus 3			Les fruits			283	3	
Préparation								
<input type="checkbox"/>								
<input type="checkbox"/>								
Processus 4			Les fruits			281 à 283	4	18 à 21
Cuisson								
<input type="checkbox"/>	1.6.2 Rapport méthodes de cuisson	c3						
<input type="checkbox"/>	1.6.4 Technique de chaleur humide	c2						
Processus 5								
Vente								
<input type="checkbox"/>								
Sujets connexes			Révisions alimentation saine, pyramide alimentaire, hygiène de vie.		63	16 - 30 - 31 51 - 53 284 à 285 290 291 46-48	3	
<input type="checkbox"/>	1.5.2 Les nutriments	c2						
<input type="checkbox"/>	2.4.1 Fondements	c2						
<input type="checkbox"/>								
<input type="checkbox"/>	Calcul professionnel							
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)								
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)								

## Semaine 30

du 30 avril au 4 mai

ECG		Devoirs		Notes	
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMC*</b>
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>	Prendre ses habits de cuisine				
	Application 9				
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/>	2.3.3 à 2.3.5				
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
<b>Preparation</b>					
<input type="checkbox"/>	1.1.4 à 1.2.4				
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/>	1.6.1 à 1.6.6				
<input type="checkbox"/>	.2.4.3				
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>	1.7.1 à 1.7.4				
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/>	Recettes		292 à 298		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
<p>* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)</p>					

## Semaine 31

du 7 mai au 9 mai

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Les fruits (agrumes et exotiques)	161 à 176	299		
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité	Les fruits		300	3	
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparation</b>					
<input type="checkbox"/>	Les fruits		301 à 302		
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson appareils, ustensiles, équipements c5	Appareils de cuisson 2	40 à 43	303	4	
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Les nutriments c2	Métabolisation des hydrates de carbone	REM 33 à 40 Pauli 68 à 69	304	3	
<input type="checkbox"/> 2.4.1 Fondements c2	Appareils de cuisson II		303		
<input type="checkbox"/> 5.3.4 Nettoyage c3	Les sortes de produits de nettoyage		305	6	
Calcul professionnel	Revisions n° 1		49-50		
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Fin des cours le mercredi					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 32

du 14 mai au 18 mai

ECG		Devoirs		Notes	
Plan de formation	Travail effectué en classe	Livre	Classeur	Guide	LMC*
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Les produits fruitiers	177	307		
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité	Les produits fruitiers		308		
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparation</b>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/> 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson appareils, ustensiles, équipements c5	Appareils de cuisson 3	40 à 43	309 à 310		
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> 1.5.2 Les nutriments c2	Questionnaire de synthèse	REM 33 à 40 Pauli 68 à 69	311		
<input type="checkbox"/> 2.4.1 Fondements c2	Les appareils de cuisson III		309 à 310		
<input type="checkbox"/> 5.3.4 Nettoyage c3	Effet des produits de nettoyage		312 à 313		
Calcul professionnel	Revisions n° 2		50-51		
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					



## Semaine 33

du 22 mai au 25 mai

ECG		Devoirs		Notes	
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMC*</b>
<b>Processus 1</b>					
Achat					
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					
<b>Processus 3</b>					
Préparation					
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					
<b>Processus 5</b>					
Vente					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
<p style="text-align: center;"><b>Pas de cours le lundi</b></p>					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 34

du 28 mai au 1er juin

ECG		Devoirs		Notes	
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMC*</b>
<b>Processus 1</b>					
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
Préparation					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 5</b>					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
<p>* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)</p>					

## Semaine 35

du 4 juin au 8 juin

ECG		Devoirs		Notes	
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMC*</b>
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>		178 à 180	315		
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2	Sucres, produits sucrants, édulcorant, miel				
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité	Sucres, produits sucrants, édulcorant, miel		316 317	3	
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparation</b>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>	Sucres, produits sucrants, édulcorant, miel		318 à 319		
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> 2.4.2 Energie c2	Particularité, emploi, mesure d'économie	58	320 à 321	5	
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel	Calcul coût des marchandises		322		
<input type="checkbox"/>					
<b>Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)</b>					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 36

du 11 juin au 15 juin

ECG		Devoirs		Notes	
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMC*</b>
<b>Processus 1</b>					
<b>Achat</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.1 Classement / provenance c2					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 2</b>					
<b>Stockage des marchandises</b>					
<input type="checkbox"/> 1.1.2 Caractéristiques de qualité					
<input type="checkbox"/> 1.1.3 Réception des marchandises et stockage c2					
<b>Processus 3</b>					
<b>Préparation</b>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 4</b>					
<b>Cuisson</b>					
<input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Processus 5</b>					
<b>Vente</b>					
<input type="checkbox"/>					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> 2.4.2 Energie c2					
<input type="checkbox"/> Calcul professionnel					
<input type="checkbox"/>					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
Fin du 2ème semestre					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

Mise à jour du programme, révisions

## Semaine 37

du 18 juin au 22 juin

ECG		Devoirs		Notes	
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMC*</b>
<b>Processus 1</b>	Examens 1ère année, 2ème année				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
Préparation					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 5</b>					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

## Semaine 38

du 25 juin au 29 juin

ECG		Devoirs		Notes	
<b>Plan de formation</b>	<b>Travail effectué en classe</b>	<b>Livre</b>	<b>Classeur</b>	<b>Guide</b>	<b>LMC*</b>
<b>Processus 1</b>	<p>Mise à jour du programme</p> <p>Sortie pédagogique, rallye</p> <p>à définir.</p>				
Achat					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 2</b>					
Stockage des marchandises					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 3</b>					
Préparation					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 4</b>					
Cuisson					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Processus 5</b>					
Vente					
<input type="checkbox"/> _____					
<b>Sujets connexes</b>					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
<input type="checkbox"/> _____					
Remarques (apprenti/e), maître d'apprentissage, représentant légal, enseignant)					
* LMP = Liste des mets classés par groupe du guide méthodique (partie 4)					

# JOURNAL DE BORD

## 1ère ANNÉE

### Récapitulation des notes

#### 1er semestre

ECG		Evaluations	Note	Signature
Société	L . C			

#### Branches techniques

Semaine n°	Evaluations	Note	Signature

# 1ère ANNÉE

## Récapitulation des notes

### 2ème semestre

ECG		Evaluations	Note	Signature
Société	L . C			

### Branches techniques

Semaine n°	Evaluations	Note	Signature



## Plan des évaluations et cours pratique 1er semestre

### Programme 1ère année

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

## Plan des évaluations et cours pratique 2ème semestre

### Programme 1ère année

Sem : 19	Application pratique n°6 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 21	Evaluation sommative écrite n°6
Sem : 22	Application pratique n°7 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 24	Evaluation sommative écrite n°7
Sem : 28	Application pratique n°8 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 29	Evaluation sommative écrite n°8
Sem : 30	Application pratique n°9 Prendre ses habits de cuisine
Sem : 33	Evaluation sommative n°9
Sem : A définir	Examen fin d'apprentissage 3 <sup>ème</sup> Pas de cours
Sem : 36	FIN DU DEUXIEME SEMESTRE
Sem : 37	Epreuves communes 2ème année
Sem : 38	Sortie pédagogique, rallye à définir