IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Cuisinier**	Version 0.1	1/6
Etabli le 06.11.2014 par Oscar Eberli	Révision le 06.11.2014 par Oscar Eberli	Contrôlé et libéré le 07.01.2015 par Rolf Wehren	

Semestre 1	**4 Cycles de formation**		100 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
1.5	Cycle santé	Pauli, Technologie culinaire, MM**	C2-5	10
1.1	Cycle légumes	Pauli, Technologie culinaire, MM	C2-5	30
1.3	Cycle lait et produits laitiers	Pauli, Technologie culinaire, MM	C2-5	30
1.3	Cycle œufs et produits à base d'œuf	Pauli, Technologie culinaire, MM	C2-5	15
1.8	Fremdsprache, Modul 1	Fremdsprache im Kochberuf	C2-6	10
	Révisions		C1-6	5
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation			**Total des périodes**	**100**

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude
** Mind Maps selon l'école

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Cuisinier**	Version 0.1	2/6
Etabli le 06.11.2014 par Oscar Eberli	Révision le 06.11.2014 par Oscar Eberli	Contrôlé et libéré le 07.01.2015 par Rolf Wehren	

Semestre 2	**5 Cycles de formation**		100 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
1.1	Cycle pommes de terre	Pauli, Technologie culinaire, MM**	C2-5	15
1.1	Cycle légumineuses et pousses	Pauli, Technologie culinaire, MM	C2-5	10
1.1	Cycle céréales	Pauli, Technologie culinaire, MM	C2-5	15
1.4	Cycle pâtes alimentaires, produits de développements et pain	Pauli, Technologie culinaire, MM	C2-5	10
1.4	Cycle sucre et édulcorants	Pauli, Technologie culinaire, MM	C2-5	10
1.1	Cycle fruits	Pauli, Technologie culinaire, MM	C2-5	20
1.8	Fremdsprache, Modul 2	Fremdsprache im Kochberuf	C2-6	10
	Révisions		C1-6	10
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation			**Total des périodes**	**100**

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude
** Mind Maps selon l'école

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Cuisinier**	Version 0.1	3/6
Etabli le 06.11.2014 par Oscar Eberli	Révision le 06.11.2014 par Oscar Eberli	Contrôlé et libéré le 07.01.2015 par Rolf Wehren	

Semestre 3	**3 Cycles de formation**		100 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
1.2	Cycle poisson	Pauli, Technologie culinaire, MM**	C2-5	40
1.2	Cycle crustacés et mollusques	Pauli, Technologie culinaire, MM	C2-5	15
1.4	Cycle huiles et graisses alimentaires	Pauli, Technologie culinaire, MM	C2-5	15
1.2	Cycle viandes de boucherie	Pauli, Technologie culinaire, MM	C2-5	20
1.8	Fremdsprache, Modul 3	Fremdsprache im Kochberuf	C2-6	10
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation			**Total des périodes**	**100**

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude
** Mind Maps selon l'école

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Cuisinier**	Version 0.1	4/6
Etabli le 06.11.2014 par Oscar Eberli	Révision le 06.11.2014 par Oscar Eberli	Contrôlé et libéré le 07.01.2015 par Rolf Wehren	

Semestre 4	**3 Cycles de formation**		100 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
1.2	Cycle viandes de boucherie	Pauli, Technologie culinaire, MM**	C2-5	40
1.2	Cycle produits carnés	Pauli, Technologie culinaire, MM	C2-5	10
1.2	Cycle volailles	Pauli, Technologie culinaire, MM	C2-5	25
1.8	Fremdsprache, Modul 4	Fremdsprache im Kochberuf	C2-6	10
	Révisions		C1-6	15
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation			**Total des périodes**	**100**

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude
** Mind Maps selon l'école

IT 3.2.1.05	PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE **Cuisinier**	Version 0.1	5/6
Etabli le 06.11.2014 par Oscar Eberli	Révision le 06.11.2014 par Oscar Eberli	Contrôlé et libéré le 07.01.2015 par Rolf Wehren	

Semestre 5	**3 Cycles de formation**		100 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
1.4	Cycle éléments aromatiques, sel, fines herbes et épices	Pauli, Technologie culinaire, MM**	C2-5	15
1.1	Cycle champignons	Pauli, Technologie culinaire, MM	C2-5	10
1.2	Cycle gibier	Pauli, Technologie culinaire, MM	C2-5	20
1.4	Cycle entremets	Pauli, Technologie culinaire, MM	C2-5	25
1.1	Révision: Le primeur	Pauli, Technologie culinaire	C1-6	20
1.8	Fremdsprache, Modul 5	Fremdsprache im Kochberuf	C2-6	10
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation			**Total des périodes**	**100**

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude

IT 3.2.1.05	PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE **Cuisinier**	Version 0.1	6/6
Etabli le 06.11.2014 par Oscar Eberli	Révision le 06.11.2014 par Oscar Eberli	Contrôlé et libéré le 07.01.2015 par Rolf Wehren	

Semestre 6	**Révisions et organisations**		100 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
1.2	Révision: Le boucher	Pauli, Technologie culinaire	C1-6	20
1.2 /1.3	Révision: Le comestible, le laitier	Pauli, Technologie culinaire	C1-6	15
1.4	Révision: Le grossiste	Pauli, Technologie culinaire	C1-6	10
1.8	Fremdsprache, Modul 6	Fremdsprache im Kochberuf	C2-6	10
	Planification de la PdQ et examen en blanc		C1-6	45
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation			**Total des périodes**	**100**

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude