IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Employé de cuisine**	Version 0.1	1/4
Etabli le 06.11.2014 par Oscar Eberli	Révision le 09.10.2015 par Oscar Eberli	Contrôlé et libéré le 14.10.2015 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)**
2.4	Cycle santé	Pauli, Technologie culinaire	C2-5	10
2.1	Cycle légumes, légumineuses et pousses	Pauli, Technologie culinaire	C2-5	30
2.1	Cycle lait et produits laitiers	Pauli, Technologie culinaire	C2-5	20
2.1	Graisses et huiles alimentaires	Pauli, Technologie culinaire	C2-5	15
3.3	Cycle œufs et produits à base d'œuf	Pauli, Technologie culinaire	C2-5	15
	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** **Employé de cuisine**	Version 0.1	2/4
Etabli le 06.11.2014 par Oscar Eberli	Révision le 09.10.2015 par Oscar Eberli	Contrôlé et libéré le 14.10.2015 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)**
3.3	Cycle pommes de terre	Pauli, Technologie culinaire	C2-5	20
3.3	Cycle céréales et produits à base de céréales	Pauli, Technologie culinaire	C2-5	30
4.1	Cycle Poisson	Pauli, Technologie culinaire	C2-5	40
	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** **Employé de cuisine**	Version 0.1	3/4
Etabli le 06.11.2014 par Oscar Eberli	Révision le 09.10.2015 par Oscar Eberli	Contrôlé et libéré le 14.10.2015 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)**
3.3	Cycle éléments aromatiques, sel, fines herbes et épices viandes de boucherie	Pauli, Technologie culinaire	C2-5	20
3.3	Cycle champignons	Pauli, Technologie culinaire	C2-5	10
4.1	Cycle volailles	Pauli, Technologie culinaire	C2-5	10
4.1	Cycle gibier	Pauli, Technologie culinaire	C2-5	20
4.1	Cycle viande de boucherie	Pauli, Technologie culinaire	C2-5	30
	Cycle Révision	Pauli, Technologie culinaire	C2-5	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** **Employé de cuisine**	Version 0.1	4/4
Etabli le 06.11.2014 par Oscar Eberli	Révision le 09.10.2015 par Oscar Eberli	Contrôlé et libéré le 14.10.2015 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)**
2.3	Cycle Fruits, sucres, édulcorant	Pauli, Technologie culinaire	C2-5	20
1.1	Cycle Entremets	Pauli, Technologie culinaire	C2-5	20
1.2	Cycle Révision	Pauli, Technologie culinaire	C2-5	60
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation			**Total des périodes**	**100**

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