

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