

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