

Week / Session	Main Topics
1	1.1 Why become a chef 1.2 Hygiene et Sécurité 1.3 Critere d'achat - Produits
2	2.1 Critere d'achat - Grammage des Produits 2.2 Les termes culinaires 2.3 Organisation de poste de travail
3	3.1 Introduction a la boucherie 3.2 Materiels de base de la boucherie 3.3 Nettoyage de poste de travail 3.4 Mouton et l'agneau
4	4.1 Le Porc 4.2 Le Veau 4.3 Le Boeuf
5	5.1 Le Poulet 5.2 L'habillage - Des viandes et des volailles
6	6.1 Introduction a la Poissonnerie 6.2 Materiels de base de la poissonnerie 6.3 Les Details Et Les Découpe Du Poisson
7	7.1 L'habillage - Des poissons ronds et des poissons plats 7.2 Les Fruits De Mer / Les Crustacés
8	8.1 Introduction a la cuisine froide 8.2 Materiels de base de la cuisine froide 8.3 Les hors d'oeuvres 8.4 Les differentes formes de coupe
9	9.1 Preparations preliminaires 9.2 Montage et presentation des plats
10	10.1 Introduction a la cuisine chaude 10.2 Materiels de base de la cuisine chaude 10.3 Les hors d'oeuvres
11	11.1 Les differents types de sauces 11.2 Mode de cuisson 11.3 Les potages
12	12.1 Les potages 12.2 Montage et presentation des plats
13	13.1 Initiation À La Pâtisserie 13.2 Plan de Travail 13.3 Matériels De La Pâtisserie 13.4 Les Pâtes de Base en Pâtisserie
14	14.1 Degres cuisson du sucre 14.2 L'oeuf 14.3 Le Beurre
15	15.1 Les Pâtes de Base en Pâtisserie et realisation
16	16.1 Les Crèmes de Base