

## Planning Connaissance de base des produits 2020-2021

les lundis de 13h-17h	Alimentation				Chaussures		Mat. de construction		Jard et Zoo	Textiles			
	11ème		12ème		11ème	12ème	11ème	12ème	11ème & 12ème	11ème		12ème	
	Classe 1	Classe 2	Classe 1	Classe 2	Classe 1	Classe 1	Classe 1	Classe 1	Classe 1	Classe 1	Classe 2 FR	Classe 1	Classe 2 FR
12.10.20	Epicierie 1		Crèmerie & surg. 1		Session 1			C. Pezzoni		Session 1	Session 1		
19.10.20		Epicierie 1		Crèmerie & surg. 1	Session 2			Y. Hamiti	Deniz Karra	Session 2	Session 1		
26.10.20	Epicierie 2		Crèmerie & surg. 2					Y. Hamiti	Deniz Karra	Session 3	Session 3		Session 1
09.11.20		Epicierie 2		Crèmerie & surg. 2	Session 3					C. Pezzoni		Session 1	
16.11.20	Epicierie 3	Parfumerie			Session 4			Deniz Karra	C. Pezzoni	Session 4		Session 2	Session 2
23.11.20	Parfumerie	Epicierie 3	Hygiène		Session 5				C. Pezzoni	Session 5	Session 4		
30.11.20	Confiserie 1	Entretien		Hygiène			Deniz Kara		C. Pezzoni	Session 1	Session 5		
07.12.20	Entretien	Confiserie 1			Session 5		Deniz Kara	Y. Hamiti					
14.12.20					Session 6		Deniz Kara	Y. Hamiti				Session 3	Session 3
04.01.21	Confiserie 2								Deniz Karra	Session 6		Session 4	
11.01.21		Confiserie 2	Fruits & légumes 1						Deniz Karra	Session 7	Session 6		
18.01.21	Confiserie 3			Fruits & légumes 1	Session 7					Session 8	Session 7		Session 4
25.01.21					Session 8					Session 9			
01.02.21					Session 9					Session 3			
08.02.21		Confiserie 3	Fruits & légumes 2		Session 9						Session 8		
22.02.21	Boissons autres			Fruits & légumes 2	Session 10	Session 1	Jérôme Saily				Session 9		
01.03.21		Boissons autres	Boucherie		Session 11				Emmanuel Lomba		Session 10		
08.03.21	Boissons Vins	Pain & pâtisserie	Boucherie		Session 12	Session 2	Jérôme Saily		Emmanuel Lomba	Session 7	Session 11		
15.03.21	Pain & pâtisserie	Boissons Vins							Emmanuel Lomba	Session 10	Session 12		
22.03.21							Jérôme Saily			Session 11			
29.03.21										Session 12		Session 5	Session 5
19.04.21			Hygiène			Session 3		Jérôme Saily				Session 6	Session 6
26.04.21			Hygiène	Boucherie		Session 1							
03.05.21				Boucherie		Session 4		Jérôme Saily					
10.05.21				Hygiène				Deniz Karra					
17.05.21						Session 5		Deniz Karra					
31.05.21			Crèmerie & surgelé 3			Session 6		Jérôme Saily					
07.06.21				Crèmerie & surgelé 3	Session 11	Session 7					Session 8	Session 7	
14.06.21						Session 8					Session 7	Session 8	
21.06.21					Session 12	Session 2					Session 8	Session 7	
28.06.21	Poissonnerie		Bio			Session 9							
05.07.21		Poissonnerie		Bio									
12.07.21			Bio	Bio									

### LÉGENDE

Marco Differding	Alimentation gén. - Epicierie	11ème
Nico Wealer	Parfumerie & entretien	11ème
Marco Differding	Alimentation gén. - Confiserie	11ème
Nico Wealer	Pain & pâtisserie	11ème
Marco Differding	Boissons - autres boissons	11ème
Marco Differding	Boissons - vins	11ème
Michel Gallo	Poissonnerie	11ème

Nico Wealer	Crèmerie & surgelés	12ème
Nico Wealer	Fruits & légumes	12ème
Myriam Restelli	Bonnes pratiques d'hygiène	12ème
Yannick De Mesmaeker	Boucherie	12ème
Peter Altmayer	Alimentation bio	12ème

Patrick Reisdorff  
Maria Vales

Jérôme Saily  
Youcef Hamiti  
Deniz Kara  
Christophe Pezzoni  
Deniz Kara

Christophe Pezzoni  
Emmanuel Lomba  
Deniz Karra

Carlo Weyrich  
Nataly Semedo  
Tania Marques  
Camille Seil

Mat. de constr.1 11ème  
Sanitaire 11ème  
Mat. de constr.2 11ème

Jardinage spécial 12ème  
Peinture 12ème  
Quincaillerie 12ème  
Carrelage 12ème