

Plan de formation

pour la formation professionnelle de

Cuisinière CFC / Cuisinier CFC*
Köchin EFZ / Koch EFZ
Cuoca AFC / Cuoco AFC

no. 79007

Parts :

A Compétences

- 1 Compétences professionnelles
- 2 Compétences méthodologiques
- 3 Compétences sociales et personnelles
- 4 Objectifs généraux, objectifs particuliers et objectifs évaluateurs pour les trois lieux d'apprentissage
- 5 Taxonomie des objectifs évaluateurs

B Plan des leçons de l'école professionnelle

C Organisation, répartition et durée des cours interentreprises (CIE)

D Procédure de qualification

E Approbation

F Annexes

5 mai 2009

* Pour faciliter la lecture du document, le masculin est utilisé pour désigner les deux sexes.

A Compétences

1 Compétences professionnelles

Les **compétences professionnelles** permettent aux cuisiniers d'exécuter des tâches professionnelles et de résoudre des problèmes spécifiques avec compétence et en faisant preuve d'autonomie dans le contexte de leur emploi. Elles leur permettent également de faire face aux exigences sans cesse changeantes auxquelles est confrontée la profession et de répondre à ces exigences. Les cuisiniers savent en outre utiliser des expressions standard du domaine professionnel dans une **langue étrangère**.

¹ Les compétences professionnelles acquises au terme de la formation sont décrites dans les objectifs généraux et les objectifs particuliers. Les objectifs généraux comprennent les domaines thématiques et les compétences de la formation présentés sous un aspect général ; il y est spécifié pour quelles raisons ces domaines et ces compétences sont importants pour les cuisiniers. Les objectifs particuliers décrivent des attitudes essentielles des personnes en formation, qui sont à leur tour traduites en comportements concrets (constituant des objectifs évaluateurs) que les personnes en formation sont censés adopter dans des situations spécifiques.

² Les compétences professionnelles formulées dans les objectifs de formation permettent également de développer des compétences méthodologiques, sociales et personnelles. Les personnes en formation acquièrent une capacité professionnelle conforme au profil de métier décrit à l'art. 1. On les prépare à un apprentissage permanent en favorisant leur développement personnel.

2 Compétences méthodologiques

Les **compétences méthodologiques** permettent aux cuisiniers, grâce à une bonne organisation personnelle du travail, de se doter d'une méthode de travail ordonnée et planifiée, d'employer de manière judicieuse les moyens auxiliaires et de résoudre des problèmes de façon ciblée et mûrement réfléchie.

2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes

Afin de s'acquitter des tâches professionnelles et personnelles, les cuisiniers mettent en œuvre des méthodes et des moyens auxiliaires qui leur permettent de travailler de manière organisée, de fixer des priorités, de faire la distinction entre les tâches en rapport direct avec les clients et les tâches indépendantes de ces derniers, de mettre en place des processus de manière systématique et rationnelle et de garantir la sécurité au travail, la protection de la santé et la protection de l'environnement. Ils planifient leurs étapes de travail, travaillent de manière ciblée et efficiente et évaluent leurs étapes de travail de manière systématique.

2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus

Les processus économiques ne peuvent être considérés isolément. Les cuisiniers connaissent et appliquent des méthodes leur permettant de concevoir le rôle de leurs activités au sein de l'entreprise et par rapport aux différents processus situés en amont et en aval. Ils sont conscients des incidences de leurs activités sur leurs collègues et sur la bonne gestion de la cuisine.

2.3 Stratégie d'information et de communication

Les cuisiniers seront de plus en plus amenés à utiliser les nouvelles technologies de l'information et de la communication. Les cuisiniers en sont conscients et participent à l'optimisation de la transmission des informations au sein de l'entreprise et à la mise en place de nouveaux systèmes. Ils se procurent des informations de manière autonome et en font un usage profitable pour les clients et pour l'entreprise.

2.4 Stratégies d'apprentissage

Différentes stratégies permettent d'apprendre plus efficacement et de se former tout au long de la vie. Comme les styles d'apprentissage varient d'une personne à l'autre, les cuisiniers remettent en question leur manière d'apprendre et l'adaptent aux différentes tâches et problématiques. Ils adoptent les stratégies d'apprentissage qui leur conviennent le mieux de manière à apprendre avec plaisir et efficacement tout en approfondissant leurs compétences, tant en termes d'apprentissage tout au long de la vie qu'en termes d'apprentissage individuel.

2.5 Techniques de créativité

Les cuisiniers doivent être ouverts à la nouveauté et aux méthodes non conventionnelles. Ils sont dès lors capables de sortir des sentiers battus et d'apporter des solutions novatrices par un état d'esprit créatif et grâce aux techniques de créativité acquises. Les cuisiniers se distinguent par leur vigilance et leur ouverture d'esprit à l'égard des nouveautés et des tendances dans le domaine de la restauration.

3 Compétences sociales et personnelles

Les compétences sociales et personnelles permettent aux cuisiniers de créer des liens et de maîtriser avec assurance et confiance en soi les défis que représentent la communication et le travail d'équipe. Cela renforce également leur personnalité et ils sont prêts à travailler sur eux-mêmes pour évoluer.

3.1 Autonomie et responsabilité

Dans le domaine de la restauration, que ce soit dans une petite ou une grande entreprise, les cuisiniers sont responsables des processus de l'entreprise. Ils sont disposés à contribuer à leur élaboration et à les améliorer, à assumer des décisions et à agir consciencieusement.

3.2 Apprentissage tout au long de la vie

Dans une économie mondialisée et vu l'évolution constante des besoins des clients, le domaine de la restauration est en perpétuel changement. Il est nécessaire de s'adapter à des changements rapides des besoins et de la situation. Les cuisiniers en sont conscients et sont disposés à acquérir en permanence de nouvelles connaissances et à apprendre tout au long de la vie. Ils sont ouverts aux nouveautés, ils abordent l'innovation et les changements avec un état d'esprit créatif, ils augmentent leur compétitivité sur le marché du travail et affirment leur personnalité.

3.3 Capacité à communiquer

Dans le domaine de la restauration, une communication adaptée aux destinataires et à la situation revêt un rôle primordial. Les cuisiniers font preuve de franchise et de spontanéité. Ils sont ouverts au dialogue et comprennent et appliquent d'une manière réfléchie les règles d'une communication - verbale et non verbale - réussie.

3.4 Capacité à gérer les conflits

Alors que des personnes parfois très différentes sont amenées à collaborer sur un même lieu de travail, il n'est pas rare de voir surgir des situations conflictuelles dans le quotidien de la restauration. Les cuisiniers en sont conscients et réagissent de manière calme et réfléchie dans pareils cas. Ils sont ouverts au dialogue, sont prêts à accepter d'autres points de vue, s'expriment avec pertinence et recherchent des solutions constructives.

3.5 Aptitude au travail en équipe

Le travail en cuisine ne peut être efficace que si tout le monde travaille en équipe de manière productive. Les cuisiniers sont capables de travailler en équipe ; ils connaissent les règles du travail d'équipe et ont une expérience du travail d'équipe efficace.

3.6 Civilité

Au cours de l'exercice de leur profession, les cuisiniers entretiennent des contacts avec des personnes aux attentes variées en termes de comportement et de courtoisie. Les cuisiniers adaptent leur langage et leur comportement aux différentes situations et aux besoins de leurs partenaires ; ils sont ponctuels, consciencieux et fiables.

3.7 Résistance au stress

Dans le domaine de la restauration, l'accomplissement de certaines tâches exige des efforts tant physiques qu'intellectuels. Les cuisiniers sont capables d'y faire face en appréhendant les tâches qui leur incombent d'une manière calme et réfléchie. Ils gardent une vue d'ensemble dans les situations critiques ou demandent de l'aide si nécessaire.

3.8 Capacité à travailler de manière orientée sur la santé

L'application systématique des principes de diététique dans le sens d'une préparation en douceur des aliments et d'une composition variée des plats est d'une grande importance pour les cuisiniers. C'est pourquoi ils conseillent les clients en matière d'alimentation saine et variée et, partant, dans le choix des aliments et dans la composition des plats et des menus. Ils appliquent les principes de manière réfléchie et travaillent en ménageant les produits et dans une optique orientée santé.

4 Objectifs généraux, objectifs particuliers et objectifs évaluateurs pour les trois lieux de formation

Dans la formation pour devenir cuisinier, l'accent est mis sur les objectifs généraux et particuliers suivants.

<p>1 Objectif général - Production/préparation/présentation des mets et des plats (= travail manuel), deuxième langue / termes techniques de cuisine</p> <p>La production et la préparation professionnelles de mets et de plats constituent la compétence essentielle des cuisiniers. C'est la raison pour laquelle les cuisiniers transforment des produits (c.-à-d. des denrées alimentaires) en mets et en plats prêts à être consommés et ce, de manière économique et professionnelle et compte tenu des réalités du marché. Ils connaissent les méthodes de cuisson courantes et leurs technologies et les appliquent de manière conforme aux produits et à la profession. Ils connaissent les termes techniques de cuisine dans une deuxième langue.</p>		
<p>1.1 Objectif particulier - Denrées alimentaires végétales</p> <p>Les cuisiniers sont conscients de l'importance des caractéristiques, des exigences qualitatives¹ et des possibilités d'emploi des denrées alimentaires végétales. Ils se les procurent selon les directives qui leur sont fournies, les stockent de manière spécifique selon la variété et dans le souci d'en préserver la qualité et les préparent de manière professionnelle en vue de leur utilisation.</p>		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>1.1.1 Classement / provenance</p> <p>Les cuisiniers expliquent le classement des denrées alimentaires végétales en légumes, pommes de terre, céréales / légumineuses, fruits et produits à base de fruits ainsi que champignons.</p> <p>Pour les différentes denrées alimentaires, ils citent la provenance et la disponibilité et décrivent les méthodes de culture courantes. (C2)</p>		

¹ y compris les prescriptions légales

<p>1.1.2 Caractéristiques de qualité Les cuisiniers sont en mesure d'expliquer les critères de bonne qualité. Ils évaluent des denrées alimentaires végétales sélectionnées et en déterminent la qualité. (C6)</p>	<p>1.1.2 Caractéristiques de qualité Je suis capable d'évaluer les différences de qualité et de prendre les mesures appropriées en cas de vice de qualité. Je me tiens en l'espèce aux directives du système d'assurance qualité et d'amélioration de la qualité de l'entreprise. (C6)</p>	<p>1.1.2 Caractéristiques de qualité Les cuisiniers sont capables d'évaluer les différences de qualité et de prendre les mesures appropriées en cas de vice de qualité. (C6)</p>
<p>1.1.3 Réception des marchandises et stockage Les cuisiniers décrivent les étapes et les exigences d'une réception et d'un stockage professionnels des denrées alimentaires. Ils démontrent ce faisant les points critiques selon la législation sur les denrées alimentaires. (C2)</p>	<p>1.1.3 Réception des marchandises et stockage J'applique dans mon domaine de travail les prescriptions légales en matière de réception et de stockage des denrées alimentaires selon le concept d'autocontrôle. (C3)</p>	<p>1.1.3 Réception des marchandises et stockage Les cuisiniers sont en mesure d'appliquer les prescriptions légales en matière de réception et de stockage des denrées alimentaires selon le concept d'autocontrôle lors des CIE. (C3)</p>
<p>1.1.4 Préparation Les cuisiniers expliquent les étapes d'une préparation professionnelle et productive des denrées alimentaires végétales. Ils montrent les coupes qui conviennent aux diverses denrées alimentaires. Ils décrivent les moyens d'élimination des déchets et le recyclage des restes. (C2)</p>	<p>1.1.4 Préparation Je maîtrise les travaux de préparation pour les denrées alimentaires végétales en trois étapes: laver, apprêter, découper. J'applique les coupes professionnelles qui conviennent et je traite les denrées alimentaires avec ménagement. J'élimine les déchets de manière efficiente selon les directives et je recycle les restes pour un usage optimal. (C3)</p>	<p>1.1.4 Préparation Les cuisiniers préparent des denrées alimentaires végétales en respectant les trois étapes: laver, apprêter, couper. Ils appliquent en l'occurrence les coupes professionnelles qui conviennent et traitent les denrées alimentaires avec ménagement. (C3) Les cuisiniers éliminent les déchets de manière efficiente selon les directives et recyclent les restes pour un usage optimal. (C3)</p>

Compétences méthodologiques

- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus
- 2.4 Stratégies d'apprentissage

Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.8 Capacité à travailler de manière orientée sur la santé

1.2 Objectif particulier - Denrées alimentaires animales

Les cuisiniers sont conscients de l'importance des méthodes d'élevage, des caractéristiques, des exigences qualitatives² et des possibilités d'emploi des denrées alimentaires animales. Ils se les procurent selon les directives, les stockent de manière spécifique selon le produit et de manière consciente de la qualité, et les préparent de manière professionnelle en vue de leur utilisation.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>1.2.1 Classement / provenance Les cuisiniers expliquent le classement et les buts d'utilisation des denrées alimentaires animales en viande de boucherie, produits à base de viande, volaille, gibier, poissons, crustacés et mollusques.</p> <p>Pour les différentes denrées alimentaires, ils citent la provenance, l'élevage, la disponibilité et les directives en matière de déclaration. (C2)</p>		
<p>1.2.2 Caractéristiques qualitatives Les cuisiniers sont capables d'expliquer les critères qualitatifs des denrées alimentaires animales à partir d'exemples. (C2)</p>	<p>1.2.2 Caractéristiques qualitatives Je suis capable d'évaluer les différences de qualité et de prendre les mesures appropriées en cas de vice de qualité.</p> <p>Je me tiens en l'espèce aux directives du système d'assurance qualité et d'amélioration de la qualité de l'entreprise. (C6)</p>	<p>1.2.2 Caractéristiques qualitatives Les cuisiniers sont capables d'évaluer les différences de qualité et de prendre les mesures appropriées en cas de vice de qualité. (C6)</p>

² y compris les prescriptions légales

<p>1.2.3 Réception des marchandises et stockage Les cuisiniers décrivent les étapes d'une réception et d'un stockage professionnels des denrées alimentaires animales.</p> <p>En l'espèce, ils montrent la signification et la fonction des points de contrôle critiques (CCP) en vertu de la législation sur les denrées alimentaires. (C2)</p>	<p>1.2.3 Réception des marchandises et stockage J'applique dans mon domaine de travail les prescriptions légales en matière de réception et de stockage des denrées alimentaires selon le concept d'autocontrôle. (C3)</p>	<p>1.2.3 Réception des marchandises et stockage Les cuisiniers sont en mesure d'appliquer les prescriptions légales en matière d'achat, de réception et de stockage des denrées alimentaires selon le concept d'autocontrôle. (C3)</p>
<p>1.2.4 Préparation Les cuisiniers expliquent les étapes d'une préparation professionnelle et productive des denrées alimentaires animales et de leurs pièces. Ils désignent celles-ci de manière professionnelle.</p> <p>Ils montrent le partage et le portionnement des divers denrées alimentaires.</p> <p>Ils décrivent les moyens d'élimination des déchets et le recyclage des restes. (C2)</p>	<p>1.2.4 Préparation Je maîtrise les travaux de préparation pour le partage et le portionnement des denrées alimentaires animales. Je tiens compte en l'espèce de la qualité et des particularités du produit et des pièces et respecte les directives de l'entreprise.</p> <p>J'emploie les techniques de manière professionnelle et productive.</p> <p>J'élimine les déchets selon le concept des déchets dans l'entreprise et je recycle les restes pour une utilisation optimale. (C3)</p>	<p>1.2.4 Préparation Les cuisiniers appliquent de manière professionnelle les étapes du partage et du portionnement des denrées alimentaires animales sélectionnées. Ils s'en tiennent en l'espèce à la chronologie prédéfinie. Ils désignent de manière professionnelle les parties des denrées alimentaires utilisées.</p> <p>Ils éliminent les déchets selon le concept pour les déchets dans l'entreprise et recyclent les restes pour une utilisation optimale. (C3)</p>

Compétences méthodologiques

- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus
- 2.4 Stratégies d'apprentissage

Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.8 Capacité à travailler de manière orientée sur la santé

1.3 Objectif particulier - Denrées alimentaires d'origine animale

Les cuisiniers sont conscients de l'importance des caractéristiques, des exigences qualitatives³ et des possibilités d'emploi des denrées alimentaires d'origine animale. Ils se les procurent selon les directives qui leur sont fournies, les stockent de manière spécifique selon le produit et dans le souci d'en préserver la qualité et les préparent de manière professionnelle en vue de leur utilisation.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>1.3.1 Classement / provenance Les cuisiniers expliquent le classement, les sortes et la composition des denrées alimentaires d'origine animale que sont le lait, les produits laitiers, les œufs et les produits aux œufs.</p> <p>Pour les différentes denrées alimentaires, ils citent la provenance et la disponibilité et décrivent les méthodes de production courantes. (C2)</p>		
<p>1.3.2 Caractéristiques qualitatives Les cuisiniers sont en mesure d'expliquer les critères de bonne qualité. (C2)</p>	<p>1.3.2 Caractéristiques qualitatives Je suis capable d'évaluer les différences de qualité et de prendre les mesures appropriées en cas de vice de qualité.</p> <p>Je m'en tiens en l'espèce aux directives du système d'assurance qualité et d'amélioration de la qualité de l'entreprise. (C6)</p>	<p>1.3.2 Caractéristiques qualitatives Les cuisiniers sont capables d'évaluer les différences de qualité et de prendre les mesures appropriées en cas de vice de qualité. (C6)</p>

³ y compris les prescriptions légales

<p>1.3.3 Réception des marchandises et stockage Les cuisiniers décrivent les étapes et les exigences d'une réception et d'un stockage professionnels des denrées alimentaires d'origine animale.</p> <p>Ils montrent en l'espèce les points critiques selon la législation sur les denrées alimentaires. (C2)</p>	<p>1.3.3 Réception des marchandises et stockage J'applique dans mon domaine de travail les prescriptions légales en matière de réception et de stockage des denrées alimentaires selon le concept d'autocontrôle. (C3)</p>	<p>1.3.3 Réception des marchandises et stockage Les cuisiniers sont en mesure d'appliquer les principaux critères en matière d'achat, de réception et de stockage des denrées alimentaires. (C3)</p>
---	--	--

Compétences méthodologiques

- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus
- 2.4 Stratégies d'apprentissage

Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.8 Capacité à travailler de manière orientée sur la santé

1.4 Objectif particulier - Autres denrées alimentaires / produits

Les cuisiniers sont conscients de l'importance des caractéristiques, du degré de « convenance », des exigences qualitatives⁴ et des possibilités d'emploi des autres denrées alimentaires et produits. Ils se les procurent selon les directives, les stockent de manière soigneuse et consciente de la qualité, les préparent de manière adaptée à leur finition et les emploient de manière professionnelle et conforme aux produits.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>1.4.1 Vue d'ensemble / emploi Les cuisiniers expliquent le classement des autres denrées alimentaires et produits et montrent, exemples à l'appui, leur utilisation et leur mise en oeuvre corrects. (C2)</p>	<p>1.4.1 Vue d'ensemble / emploi J'emploie les denrées alimentaires des autres groupes suivants de manière professionnelle, compte tenu des particularités des produits et selon les directives :</p> <ul style="list-style-type: none">- graisses alimentaires et huiles- pâtes alimentaires, produits pour faire lever la pâte- fines herbes et épices, condiments- édulcorants- cacao et chocolat- produits semi-finis de confiserie (C3)	<p>1.4.1 Vue d'ensemble / emploi Les cuisiniers emploient les denrées alimentaires des groupes particuliers suivants de manière professionnelle, compte tenu des particularités des produits et selon les directives :</p> <ul style="list-style-type: none">- graisses alimentaires et huiles- pâtes alimentaires, produits pour faire lever la pâte- fines herbes et épices, condiments- édulcorants- cacao et chocolat- produits semi-finis de confiserie (C3)
<p>1.4.2 Graisses alimentaires et huiles Les cuisiniers mettent en évidence la provenance, les exigences qualitatives et les règles en matière de réception et de stockage des graisses alimentaires et huiles. (C2)</p>	<p>1.4.2 Graisses alimentaires et huiles J'utilise les graisses alimentaires et les huiles de manière professionnelle et conforme aux produits en respectant les directives. (C3)</p>	
<p>1.4.3 Pâtes / Produits pour faire lever la pâte Les cuisiniers mettent en évidence la provenance des matières premières, la composition, les exigences qualitatives, la durée de conservation et les règles en matière de stockage et d'emploi des pâtes. (C2)</p>	<p>1.4.3 Pâtes / Produits pour faire lever la pâte J'utilise les pâtes et les produits pour faire lever la pâte de manière professionnelle et conforme aux produits en respectant les directives. (C3)</p>	<p>1.4.3 Pâtes Les cuisiniers élaborent de manière autonome des pâtes et créent un projet de pâtes alimentaires attrayant⁵. (C5)</p>

⁴ y compris les prescriptions légales

⁵ par exemple un buffet de pâtes

<p>1.4.4 Fines herbes et épices / Condiments Les cuisiniers mettent en évidence la provenance, la disponibilité, les exigences qualitatives, la réception de marchandises, la préservation et la conservation ainsi que la préparation et l'emploi professionnel des fines herbes et des épices ainsi que des condiments.</p> <p>Exemples à l'appui, ils expliquent les influences et effets diétético-physiologiques. (C2)</p>	<p>1.4.4 Fines herbes et épices / Condiments J'utilise les fines herbes, épices et condiments de manière professionnelle et conforme aux produits en respectant les directives. (C3)</p>	
<p>1.4.5 Edulcorants / Cacao et chocolat / Produits semi-finis de confiserie Les cuisiniers mettent en évidence l'obtention, la provenance, les exigences qualitatives ainsi que les règles en matière de réception et de stockage mais aussi d'emploi des produits suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - édulcorants - cacao et chocolat - produits semi-finis de confiserie (C2)	<p>1.4.5 Edulcorants / Cacao et chocolat / Produits semi-finis de confiserie J'utilise les édulcorants, cacao et chocolat, produits semi-finis de confiserie de manière professionnelle et conforme aux produits en respectant les directives. (C3)</p>	

Compétences méthodologiques

- 2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes
- 2.4 Stratégies d'apprentissage

Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.5 Aptitude au travail en équipe

1.5 Objectif particulier - Diététique

Les cuisiniers appliquent de manière sensibilisée et mûrement réfléchie les fondements d'une nourriture saine, préparée avec ménagement et conforme aux besoins. Ils sont ainsi en mesure de répondre aux exigences changeantes ainsi qu'aux attentes des différents segments de clientèle et aux souhaits spécifiques des clients selon les principes d'une nourriture saine.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>1.5.1 Principes diététiques Les cuisiniers expliquent les principes diététiques et démontrent leur importance pour l'alimentation saine et la santé humaine à l'appui d'exemples types. (C2)</p>	<p>1.5.1 Principes diététiques J'applique les principes diététiques actuels de manière professionnelle et conforme aux produits. Ainsi, j'assure une composition optimale des mets et contribue par là à une alimentation saine. (C3)</p>	<p>1.5.1 Principes diététiques Les cuisiniers justifient à l'aide d'exemples probants l'application des grands principes diététiques dans le cadre d'une préparation des mets à la fois saine et conforme aux produits. Ils consignent leur justification dans le dossier de formation. (C5)</p>
<p>1.5.2 Nutriments Les cuisiniers expliquent la composition et la fonction des nutriments fournisseurs d'énergie (protéines, graisses, hydrates de carbone) et des nutriments non fournisseurs d'énergie (eau, vitamines, substances minérales, substances végétales secondaires). (C2)</p>	<p>1.5.2 Nutriments Je suis capable de renseigner des collaboratrices et collaborateurs ou des clients sur la fonction des nutriments fournisseurs d'énergie et non fournisseurs d'énergie. J'applique les connaissances de manière fondée et je les intègre dans mon travail. (C3)</p>	<p>1.5.2 Nutriments Les cuisiniers reconnaissent dans la préparation des mets les réactions et effets des différents nutriments et les attribuent aux plats préparés dans le cadre du cours. (C5)</p>
<p>1.5.3 Besoin en énergie Les cuisiniers expliquent le besoin quotidien en énergie et en nutriments des différents groupes de clients. En l'espèce, ils font une distinction selon le sexe, l'activité professionnelle, l'exercice physique, l'âge et la situation de vie. (C2)</p>	<p>1.5.3 Besoin en énergie Je suis capable de faire la distinction entre les mets digestes et les mets plus lourds et d'expliquer les différences. (C5)</p>	

<p>1.5.4 Digestion humaine / métabolisme Les cuisiniers citent les principaux organes digestifs et leurs fonctions. Ils décrivent les processus centraux de la digestion et du métabolisme à l'aide d'exemples.</p> <p>Ils désignent à l'aide d'exemples des aliments difficiles et faciles à digérer. (C5)</p>		
<p>1.5.5 Types d'alimentation Les cuisiniers sont capables de composer de manière professionnelle, compétente et créative des plats simples et des suites de menu pour les formes de repas les plus courantes.</p> <p>Ils tiennent compte en l'espèce des intolérances, maladies de civilisation et formes d'alimentation les plus fréquentes.</p> <p>Ils décrivent les principales caractéristiques des formes d'alimentation courantes. (C5)</p>	<p>1.5.5 Types d'alimentation Je prépare les formes d'alimentation usuelles dans mon entreprise dans les règles de l'art et selon les besoins⁶. En l'espèce, je travaille en ménageant les nutriments lors du stockage, la préparation et la production. (C3)</p>	<p>1.5.5 Types d'alimentation Les cuisiniers préparent, pour une journée d'information au sujet de formes d'alimentation, une suite de mets internationaux et en documentent les caractéristiques particulières dans le dossier de formation. (C5)</p>
<p>1.5.6 Autres substances Les cuisiniers décrivent les effets possibles des allergènes, ingrédients et adjuvants fréquents ainsi que des substances nocives. Ils en démontrent les conséquences pour leur travail et sont capables de les citer à titre d'exemple. (C3)</p>		

Compétences méthodologiques

- 2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes
- 2.4 Stratégies d'apprentissage

Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.8 Capacité à travailler de manière orientée sur la santé

⁶ En tenant p. ex. compte des problèmes d'intolérance, des maladies de civilisation et des formes d'alimentation.

1.6 Objectif particulier - Méthodes de cuisson⁷

Les cuisiniers ont conscience qu'ils doivent préparer leurs produits de base avec des structures de températures, un climat et des méthodes de cuisson différents pour pouvoir élaborer divers mets et plats en fonction des goûts et des attentes. Ils connaissent les possibilités offertes par les méthodes de cuisson et les justifient. Ils maîtrisent parfaitement les méthodes de cuisson fondamentales et connaissent les temps de cuisson correspondants. Ils économisent l'énergie et les ressources.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>1.6.1 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures Les cuisiniers montrent les méthodes de cuisson qui conviennent en fonction des propriétés et des possibilités des aliments et déterminent la zone de température idéale. (C5)</p>	<p>1.6.1 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures Je montre les méthodes de cuisson qui conviennent en fonction des propriétés et des possibilités des aliments et détermine la zone de température idéale.</p> <p>Je consigne mes réflexions de manière différenciée dans mon dossier de formation. (C5)</p>	<p>1.6.1 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures Les cuisiniers attribuent les méthodes de cuisson qui conviennent en fonction des propriétés et des possibilités des aliments et déterminent la zone de température idéale.</p> <p>Ils consignent leurs réflexions dans le dossier de formation. (C5)</p>
<p>1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements Les cuisiniers expliquent les appareils, ustensiles et équipements qui conviennent aux différentes méthodes de cuisson.</p> <p>A l'aide d'exemples, ils les définissent et justifient leur choix. En l'espèce, ils tiennent compte des principes de fonctionnement des appareils. (C5)</p>	<p>1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements J'attribue aux différentes méthodes de cuisson les appareils, ustensiles et équipements disponibles.</p> <p>A l'aide d'exemples, je les détermine et justifie mon choix. En l'espèce, je tiens compte des principes de fonctionnement des appareils.</p> <p>Je consigne mes réflexions de manière différenciée dans mon dossier de formation. (C5)</p>	<p>1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements Les cuisiniers attribuent les appareils, ustensiles et équipements qui conviennent aux différentes méthodes de cuisson.</p> <p>A l'aide d'exemples, ils les définissent et justifient leur choix. En l'espèce, ils tiennent compte des principes de fonctionnement des appareils.</p> <p>Ils consignent leurs réflexions dans le dossier de formation. (C5)</p>

⁷ Idée directrice / réflexions

Chaque produit (aliment et nutriment) exige une méthode de préparation ayant pour but de préparer le mets ou le plat dans une optique d'apprêtage tant sensoriel que qualitatif. Les mets ou plats ainsi créés ne doivent pas être influencés négativement. Le cuisinier est ainsi en mesure de combiner de manière optimale ses connaissances acquises sur les produits et les bases de la méthode de cuisson afin de produire des mets et des plats conformes aux possibilités des appareils, équipements et matériaux appropriés ou disponibles.

<p>1.6.3 Techniques de préparation Les cuisiniers montrent l'importance et la marche à suivre des méthodes de préparation suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - blanchir dans l'eau chaude et froide - blanchir dans l'huile - faire revenir - rissoler <p>(C2)</p>	<p>1.6.3 Techniques de préparation Je maîtrise de manière professionnelle les méthodes de préparation suivantes pour la cuisson des denrées selon les directives :</p> <ul style="list-style-type: none"> - blanchir dans l'eau chaude et froide - blanchir dans l'huile - faire revenir - rissoler <p>(C3)</p>	<p>1.6.3 Techniques de préparation Les cuisiniers appliquent de manière professionnelle les méthodes de préparation suivantes pour la cuisson des denrées selon les directives :</p> <ul style="list-style-type: none"> - blanchir dans l'eau chaude et froide - blanchir dans l'huile - faire revenir - rissoler <p>(C3)</p>
<p>1.6.4 Technique de chaleur humide Les cuisiniers montrent l'importance et la marche à suivre des méthodes suivantes pour obtenir une cuisson et un goût déterminés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pocher - bouillir - vapeur (sans pression ; cuisson sous pression) - étuver - glacer - braiser <p>(C2)</p>	<p>1.6.4 Technique de chaleur humide Je maîtrise de manière professionnelle les méthodes suivantes pour la cuisson des denrées selon les directives :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pocher - bouillir - vapeur (sans pression ; cuisson sous pression) - étuver - glacer - braiser <p>(C3)</p>	<p>1.6.4 Technique de chaleur humide Les cuisiniers appliquent de manière professionnelle les méthodes suivantes pour la cuisson des denrées selon les directives :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pocher - bouillir - vapeur (sans pression ; cuisson sous pression) - étuver - glacer - braiser <p>(C3)</p>
<p>1.6.5 Technique de chaleur sèche Les cuisiniers montrent l'importance et la marche à suivre des méthodes de cuisson suivantes pour obtenir une cuisson et un goût déterminés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cuire / gratiner - frire - rôtir - griller - sauter <p>(C2)</p>	<p>1.6.5 Technique de chaleur sèche Je maîtrise de manière professionnelle les méthodes suivantes pour la cuisson des denrées selon les directives :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cuire / gratiner - frire - rôtir - griller - sauter <p>(C3)</p>	<p>1.6.5 Technique de chaleur sèche Les cuisiniers appliquent de manière professionnelle les méthodes suivantes pour la cuisson des denrées selon les directives :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cuire / gratiner - frire - rôtir - griller - sauter <p>(C3)</p>

<p>1.6.6 Combinaisons Les cuisiniers montrent, sur la base de plats typiques, des combinaisons judicieuses de méthodes de cuisson.</p> <p>Ils les justifient à l'aide des critères de préparation, de production et de finition. (C5)</p>		
---	--	--

Compétences méthodologiques

- 2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes
- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus
- 2.3 Stratégie d'information et de communication

Compétences sociales et personnelles

- 3.5 Aptitude au travail en équipe
- 3.7 Résistance au stress
- 3.8 Capacité à travailler de manière orientée sur la santé

1.7 Objectif particulier - Dresser / arranger les mets / présentation

Les cuisiniers sont conscients de pouvoir, avec une disposition et une présentation correctes et attrayantes de créer une grande valeur ajoutée sur les mets et les plats pour les clients et leur entreprise. Ils maîtrisent les principes, méthodes et moyens auxiliaires pour dresser, créer et présenter les mets et les plats de manière convaincante d'un point de vue esthétique et sensoriel. Ils tiennent compte des exigences et directives du service.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
1.7.1 Importance et impact Les cuisiniers décrivent l'importance et l'impact d'une présentation attrayante et esthétique des mets. (C2)	1.7.1 Importance et impact À l'aide d'exemples, je montre l'importance et l'impact d'une présentation attrayante et esthétique. (C2)	1.7.1 Importance et impact À l'aide d'exemples, les cuisiniers montrent l'importance et l'impact d'une présentation attrayante et esthétique. (C2)
1.7.2 Auxiliaires de vente Les cuisiniers sont en mesure d'expliquer l'emploi et l'impact des auxiliaires de vente visuels et d'en démontrer l'utilité. (C2)	1.7.2 Auxiliaires de vente J'explique l'emploi et le but des auxiliaires de vente visuels dans mon entreprise d'apprentissage, exemples à l'appui. J'emploie ceux-ci selon les directives de manière conforme aux clients et ciblée. (C3)	1.7.2 Auxiliaires de vente Les cuisiniers élaborent des auxiliaires de vente convenant à des mets et plats sélectionnés et en justifient l'impact. (C5)
1.7.3 Éléments de présentation Les cuisiniers expliquent l'impact des éléments de création suivants dans la présentation: - couleur - formes - types de coupe - garnitures - associations - quantités Ils associent ces éléments et emploient de manière justifiée les techniques d'arrangement et les méthodes de présentation. Ils tiennent compte en l'espèce des exigences et des besoins de différents segments de clientèle. (C5)	1.7.3 Éléments de présentation J'associe les éléments - couleur - formes - types de coupe - garnitures - associations - quantités dans la présentation de mets et plats choisis selon les directives. J'emploie les techniques d'arrangement et les méthodes de présentation de manière efficiente et orientée vente dans le déroulement de mon travail. (C5)	1.7.3 Éléments de présentation Les cuisiniers arrangent les mets et les plats de manière attrayante au moyen de techniques d'arrangement et les présentent de façon esthétique. En l'espèce, ils associent les éléments - couleur - formes - types de coupe - garnitures - associations - quantités et élaborent des propositions créatives et convaincantes. (C5)

<p>1.7.4 Perception sensorielle Les cuisiniers ont une perception sensorielle des denrées alimentaires et des mets basée sur le goût, l'odorat et le toucher.</p> <p>Ils en tirent des conclusions pour la décoration optimale de produits et les justifient. (C5)</p>	<p>1.7.4 Perception sensorielle J'ai une perception sensorielle des denrées alimentaires et des mets basée sur le goût, l'odorat et le toucher.</p> <p>J'utilise mes sens pour une décoration optimale de produits. (C5)</p>	<p>1.7.4 Perception sensorielle Les cuisiniers ont une perception sensorielle des denrées alimentaires et des mets basée sur le goût, l'odorat et le toucher.</p> <p>Ils en tirent des conclusions pour la décoration optimale de produits et les justifient. (C5)</p>
--	--	--

Compétences méthodologiques

- 2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes
- 2.5 Techniques de créativité

Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.5 Aptitude au travail en équipe

<p>1.8 Objectif particulier - Expressions professionnelles et formulations dans une deuxième langue / termes techniques de cuisine</p> <p>Les cuisiniers sont capables d'employer des expressions professionnelles et des formulations simples dans les domaines de la production, de la préparation et de la présentation de mets et de plats dans une deuxième langue⁸.</p>		
<p>Objectifs évaluateurs école professionnelle</p>	<p>Objectifs évaluateurs entreprise</p>	<p>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</p>
<p>1.8.1 Produits et termes techniques Les cuisiniers connaissent les principaux produits et expressions professionnelles. Ils utilisent les termes techniques pour la préparation des mets. (C3)</p>	<p>1.8.1 Produits et termes techniques Je connais les principaux produits et termes techniques. (C3)</p>	<p>1.8.1 Produits et termes techniques Les cuisiniers connaissent les termes techniques corrects liés aux principaux produits. (C3)</p>
<p>1.8.2 Formulations Les cuisiniers sont capables d'employer correctement les formulations typiques dans la production et la vente de plats. Ils les utilisent dans des situations standard. (C3)</p>	<p>1.8.2 Formulations Je suis capable d'employer correctement les formulations typiques dans la production et la vente de plats. (C3)</p>	<p>1.8.2 Formulations Les cuisiniers sont capables d'employer correctement les formulations typiques dans la production et la vente de plats. (C3)</p>

Compétences méthodologiques

- 2.3 Stratégie d'information et de communication
- 2.4 Stratégies d'apprentissage

Compétences sociales et personnelles

- 3.2 Apprentissage tout au long de la vie
- 3.3 Capacité à communiquer

⁸ A partir de la deuxième année de formation. Par « professionnel », il faut entendre les expressions professionnelles les plus couramment utilisées et importantes dans le métier.

2 Objectif général - Compréhension et contribution efficace aux processus d'entreprise

Des processus sans heurts et efficacement structurés représentent une condition préalable importante pour permettre la satisfaction des clients ainsi qu'une création de plus-value optimale.

Les cuisiniers maîtrisent les étapes de travail personnels et professionnels de l'achat, de la préparation et de la présentation aux clients des mets et des plats, de même que les activités qui y sont liées. Ils emploient les moyens technologiques et évitent les problèmes dans les principales interfaces des processus de travail. Ils travaillent de manière rentable et efficace et assurent le flux d'informations.

2.1 Objectif particulier - Organisation

Les cuisiniers connaissent l'importance, les tâches et les objectifs d'une organisation optimale. Ils soutiennent l'organisation interne et s'assurent, par des moyens appropriés, qu'aucun problème inutile ne survienne dans les interfaces.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>2.1.1 Organisation structurelle Les cuisiniers expliquent la structure d'entreprises typiques du secteur de la restauration par une représentation appropriée.</p> <p>Ils montrent les fonctions, les tâches et les titulaires de postes. (C2)</p>	<p>2.1.1 Organisation structurelle J'explique l'organisation de mon entreprise d'apprentissage et de la cuisine sur la base de ma propre représentation.</p> <p>Ce faisant, je désigne les fonctions, les tâches et les titulaires de postes. (C2)</p>	
<p>2.1.2 Organisation des étapes de travail Les cuisiniers montrent des processus typiques dans une entreprise et à la cuisine, à l'aide d'une représentation appropriée.</p> <p>Ils expliquent quelles exigences doivent être posées aux processus afin qu'ils fonctionnent de manière ciblée et efficace. (C2)</p>	<p>2.1.2 Organisation des étapes de travail Je décris mes activités en fonction des tâches situées en amont et en aval.</p> <p>Je veille, au moyen de mesures et de documents appropriés, à ce que le processus de travail fonctionne de manière irréprochable et efficace. (C3)</p>	

<p>2.1.3 Points de jonction Les cuisiniers expliquent les points de jonction critiques dans les processus d'entreprise et à la cuisine et indiquent pourquoi ils sont critiques.</p> <p>Ils montrent les mesures permettant d'éviter les points critiques. (C2)</p>	<p>2.1.3 Points de jonction J'aide activement à éviter entièrement les problèmes dans les intersections.</p> <p>Je collabore à la prise en charge des hôtes au niveau du service, avec les instructions nécessaires.</p> <p>Pour mon dossier de formation, je tire des conclusions importantes pour mon travail en cuisine, de façon à ce que la collaboration se déroule de manière optimale. (C5)</p>	<p>2.1.3 Points de jonction Les cuisiniers trouvent des accords de manière autonome avec les collaborateurs de la restauration. (C3)</p>
<p>2.1.4 Flux d'information Les cuisiniers décrivent les fonctions et divers moyens d'information et de communication fondamentaux dans le secteur de la restauration et les utilisent de manière conforme et agréable pour les clients. (C3)</p>	<p>2.1.4 Flux d'information Je décris le flux d'information interne et me tiens aux directives d'entreprise.</p> <p>J'explique les moyens de communication et les programmes informatiques à ma disposition et les emploie de manière ciblée et efficace. (C3)</p>	

Compétences méthodologiques

- 2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes
- 2.3 Stratégie d'information et de communication

Compétences sociales et personnelles

- 3.3 Capacité à communiquer
- 3.4 Capacité à gérer les conflits
- 3.6 Civilité

2.2 Objectif particulier - Processus de travail personnel

Les cuisiniers sont conscients du fait que les processus d'entreprise ne fonctionnent que si les collaborateurs organisent leur travail de manière conforme à l'entreprise. Ils exécutent leurs propres travaux de manière rationnelle et moderne, selon des directives générales et d'entreprise.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
2.2.1 Gestion du temps Les cuisiniers expliquent les objectifs et les avantages de la gestion du temps et décrivent les caractéristiques d'un poste de travail bien organisé. (C2)	2.2.1 Gestion du temps Je planifie mon travail à l'avance et le structure selon les priorités. J'observe en l'espèce les directives temporelles et organisationnelles. Si nécessaire, j'établis un plan de travail personnel. (C5)	2.2.1 Gestion du temps Les cuisiniers planifient et organisent leur travail selon des directives temporelles. (C3)
2.2.2 Mise en place Les cuisiniers décrivent les étapes de la mise en place personnelle et spécifique aux mets. Ils montrent en l'espèce l'ordre utile et son importance, exemples à l'appui. (C2)	2.2.2 Mise en place Je veille à ce que mon poste de travail soit toujours aménagé de manière conforme et correcte. Je tiens compte ce faisant des étapes de la mise en place. (C3)	2.2.2 Mise en place Les cuisiniers veillent, à l'aide d'un moyen auxiliaire ⁹ , à ce que leur poste de travail soit toujours aménagé de manière conforme et correcte. Ils organisent leurs travaux de manière spécifique aux mets et respectent de manière réfléchie les étapes de la mise en place. (C3)

⁹ p.ex. fiche de travail sur la technique de cuisson

<p>2.2.3 Dossier de formation Les cuisiniers sont capables de montrer la structure ainsi que le sens et l'objet du dossier de formation. Ils sont conscients que l'utilisation adéquate de ce moyen auxiliaire ainsi que l'application des compétences et progrès professionnels acquis dans tous les lieux de formation sont indispensables pour leur développement dans la profession. (C2)</p>	<p>2.2.3 Dossier de formation J'entretiens le dossier de formation de manière consciencieuse et selon les directives. J'en discute régulièrement avec mon supérieur hiérarchique. (C3)</p>	<p>2.2.3 Dossier de formation Les cuisiniers entretiennent le dossier de formation de manière consciencieuse et selon les directives. Ils en discutent régulièrement avec leur responsable de cours. (C3)</p>
--	---	--

Compétences méthodologiques

- 2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes
- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus

Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.6 Civilité

2.3 Objectif particulier - Processus généraux d'entreprise

Les cuisiniers sont conscients du fait que les mets et les plats ne peuvent être produits avec efficacité et conformément aux clients que si les processus d'entreprise sont structurés de manière optimale. C'est pourquoi ils organisent de manière efficace les processus d'entreprise et garantissent le flux de marchandises.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>2.3.1 Gestion des marchandises Les cuisiniers décrivent l'avantage et le déroulement d'une gestion structurée et efficace des marchandises et l'expliquent à l'aide d'exemples. (C2)</p>	<p>2.3.1 Gestion des marchandises Je cite le principe du stock de base dans les locaux de stockage et je range et stocke les marchandises livrées au bon endroit selon la qualité et la capacité de stockage.</p> <p>En l'espèce, j'observe les principes et les directives du concept d'autocontrôle de l'entreprise. (C3)</p>	<p>2.3.1 Gestion des marchandises Les cuisiniers connaissent la qualité des produits et les stockent correctement sur la base d'instructions. (C4)</p>
<p>2.3.2 Acquisition Les cuisiniers sont en mesure de décrire intégralement le processus de gestion des marchandises depuis l'achat, le contrôle, le stockage jusqu'à leur distribution. (C2)</p>	<p>2.3.2 Acquisition Je contrôle la qualité des marchandises et le flux de marchandises stockées à l'avance, la chaîne du froid, et je tiens compte des points de jonction jusqu'à l'élimination des déchets.</p> <p>Ce faisant j'observe les principes et les directives du concept d'autocontrôle de l'entreprise. (C4)</p>	<p>2.3.2 Acquisition Les cuisiniers élaborent un processus de commandes, utilisent l'élimination des déchets de façon professionnelle et observent les CCP. (C5)</p>
<p>2.3.3 Température Les cuisiniers interprètent les règles de stockage et distinguent les températures de stockage dans les différents locaux. (C4)</p>	<p>2.3.3 Température Je traite les ressources et les aliments avec respect et ménagement et j'emploie les températures ambiantes et de conservation correctes ainsi que les étapes de traitement optimales.</p> <p>J'établis un procès-verbal des températures de réfrigération selon le concept d'autocontrôle. (C3)</p>	<p>2.3.3 Température Les cuisiniers traitent les ressources et les aliments avec respect et ménagement et emploient les températures ambiantes et de conservation correctes ainsi que les étapes de traitement optimales.</p> <p>Ils établissent un procès-verbal des températures de réfrigération selon le concept d'autocontrôle. (C3)</p>

<p>2.3.4 Législation sur les denrées alimentaires Les cuisiniers expliquent l'importance et la fonction des principes de la législation sur les denrées alimentaires et de l'ordonnance sur leur marquage dans le cadre de la gestion des marchandises. (C2)</p>	<p>2.3.4 Législation sur les denrées alimentaires J'applique les principes de la législation sur les denrées alimentaires dans tout le flux de marchandises de l'entreprise. Je tiens compte également des principes du concept d'entreprise et des déclarations obligatoires. (C3)</p>	<p>2.3.4 Législation sur les denrées alimentaires Les cuisiniers appliquent les principes de la législation sur les denrées alimentaires dans tout le flux de marchandises des CIE. Ils tiennent également compte des principes du concept d'entreprise CIE. (C3)</p>
<p>2.3.5 Elimination des déchets Les cuisiniers montrent les principes et les objectifs de la gestion des déchets, de l'achat des marchandises à la production jusqu'à l'élimination. Ils les expliquent du point de vue économique et écologique. (C2)</p>	<p>2.3.5 Elimination des déchets J'exécute de manière autonome et correcte la gestion des déchets. Dans la mesure du possible, je trie tous les déchets selon les directives d'entreprise, de manière économique et écologique. Pour l'élimination, je montre les coûts respectifs à l'aide d'exemples. (C3)</p>	<p>2.3.5 Elimination des déchets Les cuisiniers évitent la production de déchets et trient si possible le tout selon les directives. (C3)</p>
<p>2.3.6 Organisation de l'offre Les cuisiniers planifient et organisent une offre attrayante pour des segments de clientèle typiques. En l'espèce, ils tiennent compte des aspects suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - tendances et besoins - principes de la physiologie diététique - principes de la création - harmonie des mets et des plats <p>Ils présentent leur offre de manière conforme aux clients et à la vente. (C5)</p>	<p>2.3.6 Organisation de l'offre J'organise une offre selon la politique d'entreprise et je justifie les aspects suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - besoins des clients - principes de la physiologie diététique - principes de la création - harmonie des mets et des plats <p>(C5)</p>	<p>2.3.6 Organisation de l'offre Les cuisiniers planifient et créent une offre selon la commande. Ils justifient les aspects suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - tendances et besoins - principes de la physiologie diététique - principes de la création - harmonie des mets et des plats <p>(C5)</p>

<p>2.3.7 Planification de la production et des processus Les cuisiniers interprètent les étapes de travail et expliquent la planification de production et les méthodes nécessaires aux tâches à accomplir. Ils les évaluent à l'aide d'un exemple et montrent des améliorations. (C6)</p>	<p>2.3.7 Planification de la production et des processus Je décris les processus internes de l'entreprise, planifie des unités de production et les exécute de manière conforme. (C5)</p>	<p>2.3.7 Planification de la production et des processus Les cuisiniers exécutent les étapes de travail nécessaires selon des tâches prédéfinies. Ils expliquent et réalisent de manière autonome la planification de la production et des processus définis à cet effet.</p> <p>Ils les évaluent et formulent des propositions d'amélioration pour la planification de la production et des processus. (C6)</p>
<p>2.3.8 Déroulement du service Les cuisiniers décrivent leurs tâches et montrent leurs interdépendances avec les points de jonction.</p> <p>Ils montrent les principes pour que la collaboration de la cuisine avec les départements suivants fonctionne de manière orientée produits et clients :</p> <ul style="list-style-type: none"> - administration / réception - économie domestique / hôtellerie - service / restauration (C2)	<p>2.3.8 Déroulement du service Je justifie l'importance de processus en rapport avec le domaine du service.</p> <p>Je montre les interdépendances et évite des problèmes aux points de jonction. (C5)</p>	<p>2.3.8 Déroulement du service Les cuisiniers sont capables d'analyser une tâche en rapport avec les points de jonction.</p> <p>Ils structurent les principales interfaces et leurs interactions. (C4)</p>
<p>2.3.9 Distribution des plats Les cuisiniers décrivent l'emploi et les particularités des types de service et des systèmes spéciaux de distribution des plats.</p> <p>Ils expliquent les avantages et les inconvénients pour les différentes entreprises. (C2)</p>	<p>2.3.9 Distribution des plats J'emploie de manière conforme les distributions des plats courantes dans mon entreprise d'apprentissage selon les directives. (C3)</p>	<p>2.3.9 Distribution des plats Les cuisiniers appliquent les formes de distribution spéciales et expliquent l'évolution rapide des habitudes alimentaires.</p> <p>Ils développent leurs propres propositions de distribution des plats et les réalisent. (C5)</p>

<p>2.3.10 Plan de travail / instruction des collaborateurs Les cuisiniers élaborent des instructions et des directives concrètes pour les collaborateurs pour la résolution d'une tâche. Ils établissent un plan de travail et montrent les conflits potentiels. (C2)</p>		<p>2.3.10 Plan de travail / instruction des collaborateurs Les cuisiniers mettent en place des plans de travail et d'engagement ciblés. (C3)</p>
---	--	--

Compétences méthodologiques

- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus
- 2.3 Stratégie d'information et de communication

Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.5 Aptitude au travail en équipe

2.4 Objectif particulier - Compréhension et gestion de la technologie et de sa mise en œuvre (physique, chimique)

Les cuisiniers sont conscients du fait que les possibilités technologiques de leurs appareils doivent être employées de manière ciblée et utile. Ils comprennent les fondements physiques et chimiques et emploient les appareils dans les processus de production de manière professionnelle et selon les directives.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>2.4.1 Fondements Les cuisiniers expliquent la structure, les particularités et les possibilités de mise en œuvre des appareils, équipements et machines employés à la cuisine. (C2)</p>		
<p>2.4.2 Energie Les cuisiniers montrent l'emploi et les particularités des différentes formes d'énergie à la cuisine. Ils expliquent leur emploi professionnel, rationnel et économique à l'appui d'exemples. En l'espèce, ils montrent l'avantage de mesures d'économie d'énergie. (C2)</p>	<p>2.4.2 Energie J'emploie les appareils, équipements et machines de mon domaine de travail avec manière professionnelle et de manière à économiser efficacement l'énergie. (C3)</p>	<p>2.4.2 Energie Les cuisiniers emploient les appareils, équipements et machines dans leur travail lors des CIE avec ménage-ment et de manière à économiser efficacement l'énergie. A l'aide d'un exemple, ils montrent ce qui rend le travail efficient du point de vue énergétique. (C3)</p>
<p>2.4.3 Gestion de la température Les cuisiniers décrivent, à l'aide d'exemples les critères et principes qui doivent être pris en considération dans l'exploitation optimale de la température des appareils et équipements. (C2)</p>	<p>2.4.3 Gestion de la température Je planifie mon travail de telle sorte que les appareils, équipements et machines soient employés de manière optimale en ce qui concerne l'évolution de leur température. (C5)</p>	<p>2.4.3 Gestion de la température Les cuisiniers planifient leur travail de telle sorte que les appareils, équipements et machines soient employés de manière optimale en ce qui concerne l'évolution de leur température. (C5)</p>

<p>2.4.4 Planification de l'utilisation Les cuisiniers montrent, exemples à l'appui, les critères et principes dont il faut tenir compte lors de la planification optimale de l'emploi des appareils, équipements et machines, par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> - particularités technologiques - énergie - possibilités d'emploi - propriétés des produits - efficacité et sécurité - principes ergonomiques (C2) 	<p>2.4.4 Planification de l'utilisation Je suis capable de garantir de manière optimale l'emploi des appareils, équipements et machines dans tout le processus de production.</p> <p>Je tiens compte en l'espèce des indications du fabricant et des directives de l'entreprise d'apprentissage.</p> <p>Afin de garantir leur emploi conforme et optimal dans tout le processus de production, j'instruis mes collègues de travail de manière ciblée. (C3)</p>	<p>2.4.4 Planification de l'utilisation Les cuisiniers garantissent, par une planification professionnelle, que les appareils, équipements et machines puissent être employés de manière optimale tout au long du processus de production.</p> <p>Ils l'appliquent et déterminent des possibilités d'amélioration. (C3)</p>
--	--	---

Compétences méthodologiques

- 2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes
- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus

Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.2 Apprentissage tout au long de la vie

3 Objectif général - Approche et action centrées sur les clients et s'inscrivant dans une logique économique et écologique

Afin de pouvoir organiser le travail envers les clients ainsi que dans l'intérêt de l'entreprise d'une manière économique et écologique, des connaissances fondamentales en gestion d'entreprise, en écologie et en durabilité sont très importantes.

Les cuisiniers utilisent ces fondements comme base pour la compréhension des formes d'entreprise et d'organisation, des segments de clientèle, des tendances ainsi que pour les stratégies commerciales dans la branche de l'hôtellerie-restauration. Ils pensent et agissent pour le bien de leurs clients et de l'environnement en étant conscients des coûts, tant dans leur travail au sein de l'équipe qu'en considération des clients.

3.1. Objectif particulier - Secteurs et clients

Les cuisiniers connaissent l'importance des différents segments pour ce domaine et leur entreprise. Ils décrivent les tendances et expliquent le modèle et les cultures d'entreprise courantes. En l'espèce, ils orientent résolument leurs travaux sur les objectifs de leur entreprise.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>3.1.1 Modèle Les cuisiniers expliquent les objectifs, la structure et les éléments d'un modèle et montrent leur importance exemples à l'appui. (C2)</p>	<p>3.1.1 Idée directrice / importance pour le travail J'explique l'idée directrice ou le modèle et les particularités de mon entreprise d'apprentissage.</p> <p>Je me tiens aux principes de comportement et suis les directives de l'entreprise. (C3)</p>	
<p>3.1.2 Types et concepts d'entreprise Les cuisiniers décrivent différents types d'entreprises de restauration et nomment les particularités de concepts d'entreprises choisies. (C2)</p>		

Compétences méthodologiques

- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus
- 2.3 Stratégie d'information et de communication

Compétences sociales et personnelles

- 3.5 Aptitude au travail en équipe
- 3.6 Civilité

3.2 Objectif particulier - Calculation		
<p>Les cuisiniers sont conscients du fait que des coûts sont générés dans une entreprise et dans le cadre de leur travail. Ils les connaissent, établissent des calculations simples et utilisent à cet effet les outils appropriés.</p>		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>3.2.1 Notions de coûts Les cuisiniers expliquent les termes rentabilité, productivité, coûts (frais), chiffre d'affaires et bénéfice (gain) à l'aide d'exemples simples.</p> <p>Ils les utilisent pour trouver des solutions dans les travaux professionnels. (C3)</p>		
<p>3.2.2 Calcul spécifique aux mets Les cuisiniers sont capables de déterminer les coûts des marchandises en partant de la recette.</p> <p>Ils expliquent la composition et l'importance des facteurs de coûts pour la détermination du prix de vente.</p> <p>A l'aide d'un exemple, ils démontrent les avantages et les inconvénients de la propre production et de l'acquisition chez des tiers. (C4)</p>	<p>3.2.2 Calcul spécifique aux mets Je suis capable de calculer les ingrédients pour un mets selon les recettes et de les adapter selon le nombre de personnes indiqué. (C3)</p>	<p>3.2.2 Calcul spécifique aux mets Les cuisiniers sont capables de calculer les mets selon les recettes, en adaptant les quantités au nombre de personnes indiqué. (C3)</p>
<p>3.2.3 Logiciel usuel dans la branche Les cuisiniers sont en mesure d'expliquer l'importance de l'emploi d'un logiciel usuel dans la branche pour l'élaboration des recettes, du calcul des mets et du calcul de l'offre, et de l'appliquer. (C3)</p>	<p>3.2.3 Logiciel usuel dans la branche J'emploie de manière professionnelle le logiciel disponible dans l'entreprise pour l'élaboration des recettes, le calcul des mets et le calcul de l'offre. (C3)</p>	<p>3.2.3 Logiciel usuel dans la branche Les cuisiniers emploient dans la pratique un logiciel usuel dans la branche pour l'élaboration des recettes, le calcul des mets et de l'offre. (C3)</p>

Compétences méthodologiques

- 2.3 Stratégie d'information et de communication
- 2.4 Stratégies d'apprentissage

Compétences sociales et personnelles

- 3.2 Apprentissage tout au long de la vie
- 3.5 Aptitude au travail en équipe

3.3 Objectif particulier - Approche et actions durables

Les cuisiniers sont conscients de l'impact de leur travail sur la structure de la société, de l'environnement et de l'économie. Ils se comportent selon les normes de la déontologie et contribuent ainsi par leur travail au développement durable.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
3.3.1 Déontologie Les cuisiniers expliquent le terme de déontologie et commentent son importance pour la profession. (C2)	3.3.1 Déontologie Dans le cadre de mon travail, je respecte les règles générales de la profession et les directives de l'entreprise d'apprentissage. (C3)	3.3.1 Déontologie Dans le cadre de leur travail, les cuisiniers respectent les règles générales de la profession et les directives de l'entreprise CIE. (C3)
3.3.2 Formation continue Les cuisiniers citent les possibilités de se perfectionner dans la profession . Ils expliquent la notion d'apprentissage tout au long de la vie et démontrent à l'aide d'exemples les possibilités de formation continue dans l'hôtellerie-restauration. (C2)		

Compétences méthodologiques

- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus
- 2.3 Stratégie d'information et de communication

Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.2 Apprentissage tout au long de la vie

4 Objectif général - Sécurité au travail, protection de la santé, protection de l'environnement et protection contre les incendies

Les mesures personnelles et générales d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé, de l'environnement et contre les incendies sont d'une importance fondamentale pour les cuisiniers, afin de protéger les collaborateurs, l'entreprise, les clients ainsi que les mets et les plats contre toute conséquence négative.

Dans le cadre de leur travail, les cuisiniers se comportent de manière exemplaire dans le domaine de la prévention des accidents ainsi que de la protection de la santé et de l'environnement. Ils appliquent de manière consciencieuse et autonome les prescriptions légales et les règlements de l'entreprise.

4.1 Objectif particulier - Sécurité au travail et protection de la santé

Les cuisiniers sont conscients des dangers liés à leur travail. Ils les connaissent, garantissent la sécurité au travail et la protection de la santé et prennent de manière autonome des mesures appropriées.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>4.1.1 Prescriptions Les cuisiniers expliquent les prescriptions en matière de protection de leur santé selon les directives de la CFST et les solutions spécifiques du secteur au poste de travail. (C2)</p>	<p>4.1.1 Prescriptions Je suis capable de reconnaître les causes de mise en danger de ma santé et d'en évaluer les conséquences possibles. Je tiens compte en l'espèce des règles et dispositions valables au sein de l'entreprise. (C5)</p>	
<p>4.1.2 Mesures Les cuisiniers expliquent les mesures possibles en vue de la protection de leur personne et de leur environnement selon les directives CFST. (C2)</p>	<p>4.1.2 Mesures Je suis capable, par des mesures appropriées, de protéger les voies respiratoires, les yeux, les oreilles et la peau de mes collaborateurs et de ma propre personne. (C3)</p>	<p>4.1.2 Mesures Les cuisiniers sont capables, par des mesures appropriées, de protéger les voies respiratoires, les yeux, les oreilles et la peau de leurs collaborateurs et de leur propre personne. (C3)</p>
<p>4.1.3 Prévention Les cuisiniers citent les mesures de prévention des accidents du travail. (C2)</p>	<p>4.1.3 Prévention Je tiens compte systématiquement des modes d'emploi des substances dangereuses et des machines. J'applique les directives des fabricants de manière consciencieuse. En cas d'incertitude, je demande des précisions à mon supérieur. (C3)</p>	<p>4.1.3 Prévention Les cuisiniers tiennent compte systématiquement des modes d'emploi des substances dangereuses et des machines. Ils appliquent les directives des fabricants de manière consciencieuse. En cas d'incertitude, ils demandent des précisions à leur supérieur. (C3)</p>

<p>4.1.4 Premiers secours Les cuisiniers sont capables d'expliquer les mesures de premiers secours et de démontrer leur importance. (C2)</p>	<p>4.1.4 Premiers secours Je montre la manière de me comporter en cas de blessures et d'accidents et j'applique les règles correctement. (C3)</p>	
---	--	--

Compétences méthodologiques

- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus
- 2.3 Stratégie d'information et de communication

Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.2 Apprentissage tout au long de la vie

<p>4.2 Objectif particulier - Protection de l'environnement au sein de l'entreprise Les cuisiniers connaissent l'importance et la valeur de la protection de l'environnement. Ils sont capables d'évaluer les actions essentielles dans le domaine de la cuisine et d'appliquer des mesures de protection de l'environnement appropriées.</p>		
<p>Objectifs évaluateurs école professionnelle</p>	<p>Objectifs évaluateurs entreprise</p>	<p>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</p>
<p>4.2.1 Protection de l'environnement Les cuisiniers montrent les principes d'entreprise et les mesures de protection de l'environnement à l'aide d'exemples probants. (C2)</p>	<p>4.2.1 Protection de l'environnement J'applique quotidiennement les principes de la protection de l'environnement, de façon correcte et consciencieuse. (C3)</p>	<p>4.2.1 Protection de l'environnement Les cuisiniers appliquent de manière autonome les principes de protection de l'environnement dans le cadre de leur travail au CIE selon les directives. (C3)</p>
<p>4.2.2 Problèmes environnementaux Les cuisiniers sont capables de reconnaître et d'évaluer les problèmes de protection de l'environnement sur la base de situations typiques. Ils en déduisent les mesures logiques et en démontrent la mise en oeuvre. (C5)</p>	<p>4.2.2 Problèmes environnementaux J'évalue régulièrement la situation en vue de la protection de l'environnement dans mes processus de travail. J'en déduis les mesures appropriées et les applique correctement dans mon domaine de travail. (C5)</p>	

Compétences méthodologiques

- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus
- 2.3 Stratégie d'information et de communication

Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.2 Apprentissage tout au long de la vie

4.3 Objectif particulier - Gestion écologique des ressources

Les cuisiniers sont conscients du fait que les ressources doivent être employées de manière économique et efficiente. Ils sont capables d'évaluer leurs méthodes de travail et d'appliquer des mesures d'optimisation appropriées ¹⁰.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
4.3.1 Engagement des ressources Les cuisiniers montrent les principes et mesures généraux pour une gestion efficiente des ressources, à l'aide d'exemples typiques. (C2)	4.3.1 Engagement des ressources Je veille chaque jour de manière consciencieuse à faire un emploi efficiente de toutes les ressources. (C3)	4.3.1 Engagement des ressources Les cuisiniers appliquent de manière autonome les principes de gestion efficiente des ressources lors de leur travail dans le cadre des CIE selon les directives. (C3)
	4.3.2 Gestion efficiente J'évalue régulièrement la situation dans le but de réaliser d'éventuelles économies potentielles de ressources dans mes processus de travail. Je déduis de cette évaluation les mesures d'économie appropriées et les applique correctement dans mon domaine de travail. (C6)	4.3.2 Gestion efficiente Les cuisiniers sont capables d'analyser et d'évaluer le gaspillage des ressources sur la base de situations typiques. Ils en déduisent les mesures logiques et en montrent la mise en œuvre. (C6)

Compétences méthodologiques

- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus
- 2.3 Stratégie d'information et de communication

Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.2 Apprentissage tout au long de la vie

¹⁰ Par ressources, on entend l'eau, le sol, l'air, les matières premières ainsi que les ressources économiques telles que humaines, de temps, financières ou techniques (utilisation rationnelle des machines et équipements, de l'énergie, etc.)

4.4 Objectif particulier - Protection contre les incendies

Les cuisiniers comprennent les principes et les règles de protection contre les incendies et connaissent leur importance pour leur propre travail ainsi que pour les entreprises de restauration.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
4.4.1 Règlements Les cuisiniers expliquent l'importance des règles essentielles de la loi sur le travail et des recommandations de la branche en matière de protection contre les incendies. (C2)	4.4.1 Règlements Je suis capable, mesures concrètes à l'appui, de montrer les règles en matière de protection contre les incendies et d'en expliquer les effets. (C3)	
4.4.2 Mesures de protection Les cuisiniers décrivent les dangers et les causes possibles d'incendie, expliquent l'importance des mesures de protection contre les incendies et montrent leur application dans différentes situations. (C2)	4.4.2 Mesures de protection Je montre les dangers et les causes possibles d'incendies dans mon entreprise et je décris des mesures pour les empêcher. (C2)	4.4.2 Mesures de protection Les cuisiniers décrivent les dangers et les causes d'incendie, ainsi que l'importance des mesures de protection contre les incendies et prennent les mesures préventives nécessaires dans les cours interentreprises. (C3)

Compétences méthodologiques

- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus
- 2.3 Stratégie d'information et de communication

Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.2 Apprentissage tout au long de la vie

<p>5 Objectif général - Hygiène et préservation des valeurs La compréhension de l'hygiène et la préservation des valeurs est importante pour les cuisiniers afin, d'une part, de garantir la qualité des aliments et des mets, mais aussi, de respecter les directives légales et celles de l'entreprise. Ils répondent à ces exigences tant dans leur propre domaine de travail qu'au sein de l'entreprise et assurent ainsi de manière autonome et consciencieuse l'hygiène et la préservation de la valeur.</p>		
<p>5.1 Objectif particulier - Hygiène personnelle et d'entreprise Les cuisiniers connaissent l'importance et la valeur de l'hygiène personnelle et professionnelle et sont capables d'analyser et d'évaluer les domaines d'action essentiels en cuisine et d'appliquer les mesures prescrites pour l'hygiène.</p>		
<p>Objectifs évaluateurs école professionnelle</p>	<p>Objectifs évaluateurs entreprise</p>	<p>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</p>
<p>5.1.1 ODAIOUs Les cuisiniers présentent les principales dispositions de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs) pour l'organisation des processus de travail et en expliquent la signification. (C3)</p>	<p>5.1.1 ODAIOUs Je suis en mesure d'exécuter les travaux conformément aux dispositions de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs). (C3)</p>	<p>5.1.1 ODAIOUs Les cuisiniers respectent les dispositions de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs) et les justifient. (C3)</p>
<p>5.1.2 Mesures Les cuisiniers présentent les principes professionnels et les mesures d'hygiène personnelle à l'aide d'exemples probants. (C2)</p>	<p>5.1.2 Mesures J'applique quotidiennement les principes de l'hygiène personnelle et professionnelle de façon correcte et consciencieuse. (C3)</p>	<p>5.1.2 Mesures Les cuisiniers appliquent de manière autonome, selon les directives, les principes d'hygiène personnelle et professionnelle dans le cadre de leur travail lors des CIE. (C3)</p>
<p>5.1.3 Etat de l'hygiène Les cuisiniers sont capables d'analyser et d'évaluer les problèmes d'hygiène sur la base de situations typiques. (C6) Ils en déduisent les mesures appropriées à prendre et démontrent leur mise en oeuvre. (C5)</p>	<p>5.1.3 Etat de l'hygiène J'évalue régulièrement et consciencieusement l'état hygiénique dans le cadre de mon processus de travail. (C6) Je déduis de l'évaluation de l'hygiène les mesures appropriées et les applique correctement dans mon domaine de travail. (C5)</p>	<p>5.1.3 Etat de l'hygiène Les cuisiniers sont capables d'évaluer les problèmes d'hygiène dans les CIE sur la base de situations typiques. (C6) Ils en déduisent des mesures appropriées à prendre et les appliquent de manière autonome dans leur domaine de travail. (C5)</p>

Compétences méthodologiques

- 2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes
- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus

Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.7 Résistance au stress

5.2 Objectif particulier - Concept d'hygiène

Les cuisiniers sont conscients de l'importance et des objectifs des conditions cadres découlant d'un concept d'autocontrôle professionnel ainsi que d'une bonne pratique d'hygiène et de fabrication. Ils collaborent activement à un concept d'hygiène dans l'exploitation et fournissent leur contribution dans leur travail quotidien.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>5.2.1 Concept HACCP ¹¹ Les cuisiniers expliquent la fonction et les principes d'un concept professionnel HACCP et de la bonne pratique d'hygiène et de fabrication. (C2)</p>	<p>5.2.1 Concept HACCP ¹¹ J'applique les principes du concept professionnel HACCP et de la « bonne pratique d'hygiène et de fabrication » selon les directives.</p> <p>Dans le cadre du processus d'autocontrôle, je prends des mesures appropriées dans mon travail pour assurer l'hygiène. (C3)</p>	<p>5.2.1 BPF ¹¹ Les cuisiniers appliquent de manière indépendante les principes et les directives de la « bonne pratique d'hygiène et de fabrication » dans leur travail dans le cadre des CIE.</p> <p>Dans le cadre du processus d'autocontrôle, ils prennent des mesures appropriées dans leur travail pour assurer l'hygiène. (C3)</p>
<p>5.2.2 Fiches de contrôle Les cuisiniers sont capables de tenir sans erreurs des fiches de contrôle et des check-lists et d'en montrer les erreurs typiques. (C3)</p>	<p>5.2.2 Fiches de contrôle J'entretiens les fiches de contrôle et les check-lists du concept d'hygiène de l'exploitation de manière correcte et consciencieuse et les classe de manière ordonnée. (C3)</p>	<p>5.2.2 Fiches de contrôle Les cuisiniers entretiennent les fiches de contrôle et les check-lists du concept d'hygiène de l'exploitation de manière correcte et consciencieuse et les classent de manière ordonnée. (C3)</p>
<p>5.2.3 Activité de contrôle Les cuisiniers montrent les objectifs et les étapes de l'activité de contrôle et expliquent l'importance des différentes mesures de contrôle. (C2)</p>	<p>5.2.3 Activité de contrôle Je suis capable d'expliquer les activités de contrôle dans le domaine de l'hygiène et de les appliquer systématiquement. (C3)</p>	<p>5.2.3 Activité de contrôle Les cuisiniers sont capables d'expliquer les activités de contrôle dans le domaine de l'hygiène et de les appliquer systématiquement. (C3)</p>

¹¹ **BPF** = Bonne pratique de fabrication, élément de l'autocontrôle pour le respect d'une bonne hygiène et technique de production
Concept HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points. Les entreprises produisant des denrées alimentaires identifient et analysent les dangers qui doivent être empêchés, éliminés, annulés ou minimisés. Elles définissent les points à contrôler et mettent en place un système de contrôle, de correction et d'analyse pour tous les processus.

<p>5.2.4 Manque d'hygiène Les cuisiniers expliquent les conséquences d'un manque d'hygiène (maladies, problèmes d'image, prétentions en responsabilité, conséquences financières, fermetures d'établissements) à l'aide d'exemples de situations problématiques typiques. (C2)</p>	<p>5.2.4 Manque d'hygiène Je suis capable de décrire les conséquences du manque d'hygiène sur la base de symptômes typiques et de proposer des mesures immédiates le cas échéant. (C5)</p>	<p>5.2.4 Manque d'hygiène Les cuisiniers sont capables de décrire les conséquences du manque d'hygiène sur la base de symptômes typiques et de proposer des mesures immédiates. (C5)</p>
--	--	--

Compétences méthodologiques

- 2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes
- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus

Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.7 Résistance au stress

5.3 Objectif particulier - Maintien de la valeur

Les cuisiniers connaissent le but et les possibilités d'emploi, le soin et l'entretien des installations, des machines, des appareils et de l'équipement professionnel et exécutent toutes les tâches de manière consciencieuse.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
	5.3.1 Mesures J'applique les mesures de maintien de la valeur des installations, des appareils et des machines dans mon domaine de travail selon les directives. (C3)	5.3.1 Mesures Les cuisiniers expliquent les mesures en vue du maintien de la valeur des installations, des appareils et des machines et les appliquent dans les CIE. (C3)
	5.3.2 Modes d'emploi Je suis en mesure de lire les modes d'emploi et d'appliquer leurs prescriptions de manière exacte. (C3)	5.3.2 Modes d'emploi Les cuisiniers sont en mesure de lire les modes d'emploi et d'appliquer leurs prescriptions de manière exacte. (C3)
	5.3.3 Travaux de maintenance J'exécute des petits travaux d'entretien sur des installations, des appareils et des machines conformément aux directives de l'entreprise. (C3)	5.3.3 Travaux de maintenance Les cuisiniers exécutent des petits travaux d'entretien sur des installations, des appareils et des machines conformément aux directives des CIE. (C3)
5.3.4 Nettoyage Les cuisiniers expliquent les sortes, l'emploi et les effets des produits de nettoyage usuels. (C3)	5.3.4 Nettoyage J'emploie les produits de nettoyage de manière correcte et dans un dosage approprié, de manière professionnelle et économique. J'emploie en l'espèce les appareils de nettoyage avec ménagement et de manière adéquate. (C3)	5.3.4 Nettoyage Les cuisiniers sont capables d'utiliser les produits de nettoyage de manière correcte, dans un dosage adéquat et de façon économique et d'en expliquer les effets. Ils emploient en l'espèce les appareils de nettoyage avec ménagement et de manière adéquate. (C3)

	5.3.5 Remédier aux pannes Je suis en mesure, en cas de défaillances techniques, de prendre les mesures prescrites ou alerter le supérieur hiérarchique. (C3)	
--	--	--

Compétences méthodologiques

- 2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes
- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus

Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.7 Résistance au stress

5 Taxonomie des objectifs évaluateurs

L'indication des niveaux taxonomiques pour les objectifs évaluateurs permettent de déterminer le niveau d'exigences correspondant. On distingue six niveaux (C1 à C6), qui correspondent chacun à un niveau de compétence déterminé. Concrètement, ces niveaux se définissent comme suit :

C1 (savoir)

Restituer des informations et s'y référer dans des situations similaires (énumérer, connaître).

Il n'y a pas d'objectifs C1 dans ce plan de formation.

C2 (compréhension)

Non seulement reproduire des informations mais aussi les comprendre (expliquer, décrire, démontrer, présenter).

Exemple : Les cuisiniers sont capables d'expliquer les critères qualitatifs des produits carnés à partir d'exemples.

C3 (application)

Appliquer à différentes situations les informations se rapportant à certains contenus.

Exemple : Les cuisiniers sont en mesure d'appliquer les prescriptions légales en matière de réception et de stockage des denrées alimentaires selon le concept d'autocontrôle.

C4 (analyse)

Segmenter les contenus en différents éléments distincts, trouver les liens qui existent entre différents éléments et reconnaître les interactions.

Exemple : Les cuisiniers reconnaissent la qualité des produits et les stockent correctement sur la base d'instructions.

C5 (synthèse)

Combiner les différents éléments d'un contenu et les regrouper pour former un tout ou élaborer une solution à un problème.

Exemple : Les cuisiniers préparent pour une journée de formes d'alimentation une succession de mets internationaux et en documentent les caractéristiques particulières dans le dossier de formation.

C6 (appréciation)

Évaluer certaines informations et certains contenus sur la base de critères définis.

Exemple : Les cuisiniers sont en mesure d'expliquer les critères de bonne qualité. Ils évaluent des denrées alimentaires végétales sélectionnées et en déterminent la qualité.

B Plan des leçons de l'école professionnelle

La répartition des périodes d'enseignement sur les six semestres a lieu selon les particularités de chaque région et en accord avec les autorités compétentes, les organisateurs des cours interentreprises et les prestataires de la pratique professionnelle. Les valeurs totales des objectifs généraux sont obligatoires, la répartition spécifique étant de la compétence des enseignants qui procèdent néanmoins de manière concertée.

Domaines d'enseignement	1 ^{ère} année	2 ^e année	3 ^e année	Total
- Production/préparation/présentation des mets et des plats/deuxième langue/ Termes techniques de cuisine	140	130	130	400
- Compréhension et contribution efficace aux processus d'entreprise	10	20	30	60
- Approche et action centrées sur les clients et s'inscrivant dans une logique économique et écologique	20	20	20	60
- Sécurité au travail, protection de la santé, protection de l'environnement et protection contre les incendies	10	10	10	30
- Hygiène et préservation des valeurs	20	20	10	50
Total enseignement connaissances professionnelles	200	200	200	600
Enseignement de culture générale	120	120	120	360
Enseignement de sports	40	40	40	120
Total des leçons	360	360	360	1080

L'enseignement de la deuxième langue, des expressions professionnelles et des termes techniques selon l'objectif particulier 1.8 sera donné en 2^{ème} et 3^{ème} année de formation, d'une part de façon intégrative et d'autre part en leçons séparées. Au total la deuxième langue englobe env. un quart des leçons du domaine production / préparation / présentation des mets et des plats / deuxième langue par année de formation. Les détails sont fixés dans le plan-cadre d'enseignement.

Des personnes en formation avec de bonnes performances, qui désirent fréquenter une maturité professionnelle ou une autre formation continue, ont la possibilité de suivre un enseignement de langue étrangère supplémentaire dans le cadre de l'offre de l'école professionnelle. En outre l'article 22, alinéa 3 de la loi fédérale sur la formation professionnelle règle les détails.

Les écoles professionnelles rassemblent les notes des branches professionnelles enseignées en une note du certificat de semestre. Celle-ci comptera en tant que « note d'expérience » dans la procédure de qualification finale.

C Organisation, répartition et durée des cours interentreprises

1. Organisation des cours interentreprises (CIE)

Les cours interentreprises (CIE) complètent la formation à la pratique professionnelle et la formation scolaire. Les responsables du cours sont Hotel & Gastro *formation* et ses organisations cantonales et régionales. La durée totale des cours est de 20 jours et leur fréquentation est obligatoire.

2. Organes

2.1. Commission de surveillance

1) Il incombe à Hotel & Gastro *formation* de surveiller et de coordonner les cours interentreprises pour les cuisiniers sur l'ensemble du territoire suisse.

2) L'organe de surveillance est le comité directeur de Hotel & Gastro *formation*, dont font partie, conformément aux statuts de Hotel & Gastro *formation*, des représentants des partenaires sociaux de l'hôtellerie et de la restauration.

3) Le comité directeur de Hotel & Gastro *formation* veille à ce que le présent règlement soit appliqué de façon uniforme sur l'ensemble du territoire de la Confédération suisse. Les tâches suivantes lui incombent notamment :

- a) élaboration, sur la base de l'Ordonnance sur la formation professionnelle initiale et du plan de formation, d'un programme cadre pour les cours interentreprises ;
- b) émission de directives concernant l'organisation et le déroulement des cours interentreprises ;
- c) prise de connaissance de décomptes pour les cours interentreprises des organisations qui les réalisent ;
- d) établissement de directives concernant l'équipement des locaux des cours interentreprises.

2.2. Commission des cours

L'organe responsable des cours est la commission des cours.

La commission des cours se constitue elle-même et se dote d'un règlement d'organisation.

Au moins une représentante ou un représentant des cantons doit avoir un siège à la commission.

Les organes responsables des organisations chargées de la réalisation des cours assument notamment les tâches suivantes :

- a) Ils élaborent le programme des cours interentreprises en se fondant sur les programmes cadres de la commission de surveillance et du comité directeur de *Hotel & Gastro formation*.
- b) Ils établissent des devis et des décomptes.
- c) Ils désignent les instructeurs des cours interentreprises selon les prescriptions de *Hotel & Gastro formation* et mettent à disposition les locaux de cours.
- d) Ils fournissent les installations nécessaires.
- e) Ils fixent les dates des cours et s'occupent des publications et des convocations.
- f) La commission des cours convoque les personnes en formation d'entente avec les autorités cantonales compétentes. Elle établit des convocations personnelles, qui sont transmises aux entreprises formatrices, à l'attention des personnes en formation.
Si, pour des raisons indépendantes de leur volonté (accident ou maladie attestée par un certificat médical, décès dans la famille), des personnes en formation ne sont pas en mesure de participer aux cours interentreprises, le formateur doit communiquer aussitôt le motif de l'absence au prestataire, à l'attention de l'autorité cantonale concernée.
- g) En accord avec les écoles professionnelles et entreprises formatrices, ils veillent à ce que les cours des écoles professionnelles soient donnés pendant les cours interentreprises.
- h) Ils surveillent l'activité de formation et veillent à la réalisation des objectifs des cours.
- i) Ils veillent, si nécessaire, à ce que les participants soient nourris et logés.
- k) Ils rédigent un rapport sur les cours interentreprises à l'intention du comité directeur de *Hotel & Gastro formation* et des cantons impliqués.
- l) Ils informent les entreprises formatrices et les écoles professionnelles sur les cours interentreprises.
- m) Ils établissent des décomptes selon les directives du canton et pour information de *Hotel & Gastro formation*.

3. Durée et dates des cours

3.1. Les cours interentreprises durent :

- Cours 1	Introduction pratique, hygiène, éthique, sécurité au travail, bases de la réception des marchandises	4 jours à 8 heures
- Cours 2	Traitement des denrées alimentaires végétales et d'autres denrées alimentaires, hygiène, appareils, méthodes de cuisson, présentation	4 jours à 8 heures
- Cours 3	Traitement des denrées alimentaires animales, hygiène, maintien de la valeur, méthodes de cuisson, menus	4 jours à 8 heures
- Cours 4	Traitement des mets spéciaux, entremets, hygiène, méthodes de cuisson	4 jours à 8 heures
- Cours 5	Organisation de l'entreprise, planification, préparation des menus	<u>4 jours</u> à 8 heures
	Total	20 jours

Un cours est organisé pendant chaque semestre de formation, le dernier ayant lieu au 5^e semestre.

Si les cours interentreprises sont intégrés dans les cours professionnels intercantonaux, un programme de cours distinct doit être établi.

D Procédure de qualification

1.1. L'examen final a lieu dans une école professionnelle, dans l'entreprise formatrice ou dans une autre entreprise appropriée. Un poste de travail ainsi que les équipements nécessaires en parfait état sont mis à disposition des personnes en formation. La convocation indique quel matériel elles doivent/peuvent apporter. Le dossier de formation et la littérature professionnelle peuvent être utilisés lors d'examens pratiques et oraux.

1.2. Les domaines de qualification à examiner sont :

a) Domaine de qualification « travail pratique » en tant que travail pratique préparé (TPP) d'une durée de 8 heures, basé sur les objectifs généraux, particuliers et évaluateurs du plan de formation ainsi que sur les directives relatives à la procédure de qualification. Les différentes positions recouvrent les objectifs évaluateurs de l'établissement de formation et des cours interentreprises censés promouvoir les compétences professionnelles ainsi que les compétences méthodologiques, sociales et personnelles dans les divers processus de travail.

Pos. 1 Planification des mets et des plats / organisation du travail, présentation et explications de la planification en langage professionnel (langue étrangère incl.), avec l'aide de sa documentation de formation

Pos. 2 Corbeille de marchandises : préparation de mets et plats

Pos. 3 Corbeille de marchandises : présentation, dégustation

Pos. 4 Programme obligatoire : préparation des mets et plats

Pos. 5 Programme obligatoire : présentation, dégustation

Pos. 6 Hygiène, maintien de la valeur, sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement

Les positions 2 à 6 comptent double.

b) Domaine de qualification « Connaissances professionnelles » (3 heures). La personne en formation est examinée par écrit. L'examen se déroule comme suit :

Pos. 1 : Préparation/présentation de mets et plats (hors langue étrangère)

Pos. 2 : Comprendre et contribuer aux processus internes de l'établissement

Pos. 3 : Calculation

La position 1 compte triple.

c) Domaine de qualification « Culture générale »

L'examen final se base sur l'ordonnance de l'OFFT du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale.

1.3. Note d'expérience (compte pour 20%).

La note d'expérience correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des notes de l'enseignement des connaissances professionnelles figurant dans les bulletins semestriels.

1.4. La note globale correspond à la moyenne, arrondie à la première décimale, des notes pondérées des domaines de qualification de l'examen final ainsi que de la note d'expérience pondérée. Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante :

- travaux pratiques : 40%
- connaissances professionnelles : 20%
- culture générale : 20%
- note d'expérience : 20%

1.5. Les performances de la procédure de qualification finale sont désignées par des notes allant de 6 à 1. Les demi-notes intermédiaires sont admises.

1.6. La note de chaque domaine de qualification, qui se compose de différentes positions, est calculée sous la forme d'une moyenne arrondie à une décimale.

1.7. Le bulletin de notes mentionne :

- a) la note globale
- b) les notes de chaque domaine de qualification de l'examen final ainsi que la note d'expérience.

E Approbation

Weggis, le 5 mai 2009

Hotel & Gastro formation

Le Président :

Le Vice-président :

Le Directeur :

Urs Masshardt

Thomas Egli

Max Züst

Le présent plan de formation est approuvé par l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie conformément à l'article 10 alinéa 1 de l'Ordonnance sur la formation de base des cuisinières et cuisiniers du 5 mai 2009.

Berne, le 5 mai 2009

Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie

La Directrice :

Dr. Ursula Renold

F Annexe au plan de formation

Liste des documents relatifs à la mise en œuvre de la formation professionnelle

Documents	Dates	Source
Ordonnance sur la formation professionnelle initiale Cuisinière CFC / Cuisinier CFC du 5 mai 2009	5 mai 2009	Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI) http://www.sbf.admin.ch/ (publications et imprimés) ainsi que pour les services de formation professionnelles cantonaux compétents
Plan de formation Cuisinière CFC / Cuisinier CFC du 5 mai 2009	5 mai 2009	Hotel & Gastro <i>formation</i> , Eichstrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Plan d'études cadre Cuisinière CFC / Cuisinier CFC du 1 ^{er} septembre 2009	1 ^{er} septembre 2009	Hotel & Gastro <i>formation</i> , Eichstrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Instructions pour le déroulement des cours interentreprises	Avril 2013	Hotel & Gastro <i>formation</i> , Eichstrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Directives pour les cours interentreprises Cuisinière CFC / Cuisinier CFC	Mars 2010	Hotel & Gastro <i>formation</i> , Eichstrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Dossier de formation et des prestations Cuisinière CFC / Cuisinier CFC d'avril 2011	Avril 2011	Hotel & Gastro <i>formation</i> , Eichstrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Directives pour la procédure de qualification Cuisinière CFC / Cuisinier CFC	Avril 2014	Hotel & Gastro <i>formation</i> , Eichstrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Feuilles de notes Cuisinière CFC / Cuisinier CFC http://www.qv.berufsbildung.ch	2012	SDBB / CSFO www.sdbb.ch