

**Adaptations faites pour la révision  
sommaire de 2012 :**

- Nouvelle numérotation des objectifs généraux, des objectifs particuliers et des objectifs évaluateurs

# Plan de formation

pour la profession

Employée en cuisine / Employé en cuisine  
Addetta di cucina / Addetto di cucina  
Küchenangestellte / Küchenangestellter

## Parts:

### A

- 1 **Compétence professionnelle**
- 2 **Compétence méthodologique**
- 3 **Compétence sociale et personnelle**
- 4 **Objectifs généraux, objectifs particuliers, objectifs évaluateurs pour les trois lieux de formation**

### B

- 1 **Organisation des cours interentreprises (CI)**

### C

- 1 **Organisation de la qualification finale**

### D

- 1 **Plan des cours de l'école professionnelle**

# 1 Compétence professionnelle

Les **compétences professionnelles** confèrent aux employés en cuisine des qualités pour résoudre les tâches et les problèmes de leur domaine professionnel de manière autonome et compétente, ainsi que pour répondre à des exigences en constant changement et en venir à bout.

1.1 Les objectifs généraux et les objectifs particuliers décrivent les compétences professionnelles acquises dans les trois lieux de formation au terme de la formation. Les objectifs généraux décrivent de manière générale les domaines thématiques de la formation, et justifient leur importance pour les employés en cuisine. Les objectifs particuliers transforment les objectifs généraux en un comportement concret que les personnes en formation doivent adopter dans des situations déterminées.

1.2 Telles qu'elles sont formulées dans les objectifs de formation, les compétences professionnelles favorisent également les compétences méthodologiques, sociales et personnelles. Les personnes en formation acquièrent les aptitudes exigées par le profil du métier selon l'art.1. Elles sont préparées pour l'apprentissage tout au long de la vie et encouragées à évoluer personnellement.

1.3 Les employés en cuisine disposent des compétences ci-dessous dans quatre domaines centraux et de services correspondant aux domaines d'activité et à des compétences essentielles.

## 2 Compétence méthodologique

Les **compétences méthodologiques** permettent aux employés en cuisine, grâce à une bonne organisation personnelle du travail, de travailler de manière ordonnée et planifiée, d'utiliser leurs outils de travail de façon sensée et de résoudre des problèmes dans un but précis et bien pensé.

### 2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes

Pour la réalisation de tâches professionnelles et personnelles, les employés en cuisine utilisent des techniques de travail et des méthodes et outils de travail pour la résolution de problèmes leur permettant d'être ordonnés, d'établir leurs priorités, d'organiser des processus systématiquement et rationnellement et de garantir la sécurité au travail. Ils planifient les étapes de leur travail et travaillent de façon orientée résultat et efficiente.

### 2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus

Les processus d'exploitation ne peuvent être compris que dans leur déroulement et ne peuvent pas être considérés de façon isolée. Les employés en cuisine connaissent et emploient des méthodes pour planifier leurs activités selon les prescriptions et les exécuter de manière efficiente et orientée résultat. Ils sont conscients des répercussions de leur travail sur leurs collègues de travail et sur la performance de l'entreprise.

## **2.3 Stratégies d'apprentissage**

Pour améliorer les conditions d'apprentissage et encourager l'apprentissage tout au long de la vie, diverses stratégies sont disponibles. Etant donné que les styles d'apprentissage présentent des différences individuelles, les employés en hôtellerie réfléchissent sur leur comportement en tant qu'apprentis et l'adaptent aux différentes tâches et résolutions de problèmes. Ils appliquent des stratégies d'apprentissage qu'ils estiment efficaces, leur procurent du plaisir, du succès et de la satisfaction dans le processus d'apprentissage et renforcent ainsi leur aptitude à apprendre de manière indépendante tout au long de la vie.

## **2.4 Stratégies de l'information et de la communication**

A l'avenir, l'utilisation des moyens modernes d'information et de communication (téléphone, natel, électronique) dans le secteur de la restauration va prendre de plus en plus d'importance. Les employés en cuisine en sont conscients, se procurent seuls des informations et les utilisent dans l'intérêt des hôtes et de l'entreprise.

## **2.5 Techniques de présentation**

Le succès d'une entreprise gastronomique est déterminé essentiellement par la manière de présenter les produits et services aux hôtes. Les employés en cuisine connaissent et maîtrisent les techniques et les médias de présentation et les appliquent dans le meilleur intérêt de l'entreprise.

# **3 Compétence sociale et personnelle**

Les **compétences sociales et personnelles** permettent aux employés en cuisine d'atteindre des objectifs interpersonnels, de gérer des relations en commun et d'assumer de manière sûre et confiante des défis dans des situations de communication et de travail en équipe. Leur personnalité s'en trouve renforcée, et ils sont prêts à travailler à leur propre développement.

## **3.1 Autonomie et responsabilité**

Dans le domaine de la restauration, que ce soit dans une petite ou une grosse entreprise, les employés en cuisine sont coresponsables des processus d'exploitation. Ils sont prêts à participer à leur exécution, à les améliorer et à agir consciencieusement.

## **3.2 Apprentissage tout au long de la vie**

Dans une économie globalisée où les besoins des hôtes sont en constante évolution, le changement est omniprésent. Il est nécessaire de s'adapter à des besoins et conditions qui changent rapidement. Les employés en cuisine en sont conscients, sont prêts à acquérir en permanence des connaissances et des aptitudes et doivent se préparer mentalement pour un apprentissage tout au long de la vie. Ils sont ouverts aux innovations, participent à leur application et aux changements, y compris avec leurs propres idées, renforcent leur aptitude à s'intégrer dans le marché du travail et développent leur personnalité.

### **3.3 Aptitude à la communication**

Le point central de toutes les activités de la gastronomie est une communication ciblée et adaptée aux circonstances. Les employés en cuisine se distinguent par leur franchise et leur fiabilité. Ils sont ouverts à la discussion, comprennent les règles d'une communication efficace et les appliquent consciencieusement.

### **3.4 Aptitude au travail en équipe**

Les tâches professionnelles et personnelles peuvent être effectuées individuellement ou en groupe. De cas en cas, il doit être décidé, pour la résolution d'un problème, ce qui, de l'individu ou de l'équipe, est le plus approprié. Les employés en cuisine sont capables de travailler en équipe; ils ont de l'expérience dans le travail en équipe efficace et en comprennent les règles.

### **3.5 Civilité**

Dans le cadre de leur activité, les employés en cuisine côtoient les personnes les plus diverses, et chacune de celles-ci a des attentes déterminées en ce qui a trait au comportement et à la civilité de son interlocuteur. Les employés en cuisine sont capables d'adapter leur langage et leur comportement à chaque situation et aux besoins de leurs interlocuteurs et sont ponctuels, ordonnés et fiables.

### **3.6 Résistance physique et psychique**

La satisfaction des différentes exigences de la restauration dépend d'efforts physiques et psychiques. Les employés en cuisine font preuve de résistance dans la mesure où ils exécutent leurs tâches de façon tranquille et réfléchie. Dans des situations critiques, ils gardent le contrôle de la situation.

## 4 Objectifs généraux, objectifs particuliers, objectifs évaluateurs

### 1 Objectif général domaine central et de services 1 – Cuisine froide, entremets

<p><b>Objectif général</b>          La capacité de préparer et apprêter des mets froids et des entremets froids et congelés, des pâtes et des mélanges fait partie des compétences centrales des employés en cuisine. Ils sont en mesure de stocker correctement les denrées alimentaires de la cuisine froide, de préparer des mets froids et des entremets froids et congelés et d'apprêter des plats froids conformément aux prescriptions de l'entreprise et aux besoins des hôtes.</p>			
<p><b>1.1 Objectif particulier</b>          Les employés en cuisine comprennent les caractéristiques et la composition de sauces froides et sont capables de préparer celles-ci selon les règles de l'art.</p>			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
<p>1.1.1          Les employés en cuisine sont capables d'expliquer les ingrédients et la préparation pour des sauces de base froides (K2).</p>	<p>1.1.1          Je suis capable d'expliquer les ingrédients et la préparation pour des sauces de base froides et de préparer celles-ci (K3).</p>	<p>1.1.1          Les employés en cuisine sont capables d'expliquer les ingrédients et la préparation pour des sauces de base froides et de préparer celles-ci (K3).</p>	<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes           2.3 Stratégies d'apprentissage           3.1 Autonomie et responsabilité</p>
<p>1.1.2          Les employés en cuisine sont en mesure de décrire les dérivés et les règles les plus importants pour la préparation de sauces de base froides (K2).</p>	<p>1.1.2          Je suis capable d'expliquer les dérivés et les règles les plus importants pour la préparation de sauces de base froides et d'appliquer celles-ci (K3).</p>	<p>1.1.2          Les employés en cuisine sont en mesure de décrire les dérivés et les règles les plus importants pour la préparation de sauces de base froides et d'appliquer celles-ci (K3).</p>	<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes           2,3 Stratégies d'apprentissage           3.1 Autonomie et responsabilité</p>

<p><b>1.2 Objectif particulier</b>  Les employés en cuisine sont capables de préparer et présenter des plats froids simples, des entrées froides, des salades et des garnitures répondant aux exigences des hôtes et conformément aux objectifs de l'entreprise.</p>			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
<p>1.2.1  Les employés en cuisine sont capables de caractériser la préparation et la provenance de différentes salades (K2).</p>	<p>1.2.1  Je suis en mesure de caractériser les modes de préparation de différentes salades et de préparer ainsi que présenter des salades (K3).</p>	<p>1.2.1  Les employés en cuisine sont en mesure de caractériser les modes de préparation de différentes salades et de préparer ainsi que présenter des salades (K3).</p>	<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes</p> <p>2.5 Techniques de présentation</p>
<p>1.2.2  Les employés en cuisine décrivent l'importance et les caractéristiques de différentes entrées et sont capables d'en mettre en évidence les possibilités d'utilisation (K2).</p>	<p>1.2.2  Je suis capable de décrire différentes entrées froides, de préparer et présenter celles-ci (K3).</p>	<p>1.2.2  Les employés en cuisine sont capables de décrire différentes entrées froides et de préparer ainsi que présenter celles-ci (K3).</p>	<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes</p> <p>2.5 Techniques de présentation</p>
<p>1.2.3  Les employés en cuisine sont capables de décrire les caractéristiques et la composition de différentes garnitures et d'en expliquer les possibilités d'utilisation dans la conception de mets froids (K2).</p>	<p>1.3.3  Je suis capable de décrire l'utilisation de différentes garnitures, d'en mettre en évidence les avantages et les inconvénients dans la conception de mets froids, et d'utiliser celles-ci en tenant compte des exigences des hôtes (K3).</p>	<p>1.3.3  Les employés en cuisine sont capables de décrire l'utilisation de différentes garnitures, d'en mettre en évidence les avantages et les inconvénients dans la conception de mets froids, et d'utiliser celles-ci en tenant compte des exigences des hôtes (K3).</p>	<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes</p> <p>2.5 Techniques de présentation</p>
<p>1.2.4  Les employés en cuisine sont en mesure de décrire les possibilités d'utilisation des plus importants types de coupe dans la préparation de mets froids (K2).</p>	<p>1.2.4  Je suis en mesure de décrire et d'appliquer les avantages et les possibilités d'utilisation des plus importants types de coupe dans la préparation de mets froids (K3).</p>	<p>1.2.4  Les employés en cuisine sont en mesure de décrire et d'appliquer les possibilités d'utilisation des plus importants types de coupe dans la préparation de mets froids (K3).</p>	<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes</p>

<b>1.3 Objectif particulier</b> Les employés en cuisine sont capables de préparer et présenter des entremets froids et congelés, ainsi que des pâtes et des mélanges, en répondant aux exigences des hôtes et conformément aux objectifs de l'entreprise.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
1.3.1 Les employés en cuisine expliquent la composition et les caractéristiques de différents entremets froids et congelés, et sont capables d'en mettre en évidence les possibilités d'utilisation (K2).	1.3.1 Je suis capable de décrire différents entremets froids et congelés, de préparer et présenter ceux-ci (K3).	1.3.1 Les employés en cuisine sont capables de décrire différents entremets froids et congelés, de préparer et présenter ceux-ci (K3).	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes  2.5 Techniques de présentation
1.3.2 Les employés en cuisine sont capables de définir les caractéristiques et la fabrication de pâtes et de mélanges différents, et d'en mettre en évidence les possibilités d'utilisation (K2).	1.3.2 Je suis en mesure de caractériser les modes de préparation de pâtes et de mélanges différents, de fabriquer ceux-ci et les réutiliser pour d'autres mets (K3).	1.3.2 Les employés en cuisine sont en mesure de caractériser les modes de préparation de pâtes et de mélanges différents, de fabriquer ceux-ci et les réutiliser pour d'autres mets (K3).	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes

1.4 Objectif particulier			
Les employés en cuisine reconnaissent l'importance d'une alimentation saine, les caractéristiques et le stockage approprié des denrées alimentaires et comprennent les différentes formes et méthodes d'entreposage.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
1.4.1 Les employés en cuisine décrivent l'importance des différentes méthodes de conservation et sont capables d'en mettre en évidence les avantages et les inconvénients pour différents mets froids et produits alimentaires (K2).	1.4.1 Je décris l'importance des différentes méthodes de conservation et suis capable, au moyen d'exemples, d'en mettre en évidence les avantages et les inconvénients pour différents mets froids et produits alimentaires (K2).	1.4.1 Les employés en cuisine expliquent l'importance des différentes méthodes de conservation et d'entreposage et sont capables d'en mettre en évidence les avantages et les inconvénients pour différents mets froids et produits alimentaires (K2).	
1.4.2 Les employés en cuisine sont capables de caractériser les légumes, les salades, les graisses et huiles alimentaires et de juger de leur bonne qualité au moyen des critères prescrits (K3).	1.4.2 Je suis capable de caractériser les légumes, les salades, les graisses et huiles alimentaires courants dans mon entreprise formatrice et de juger de leur bonne qualité au moyen des critères prescrits (K2).		2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes  3.1 Autonomie et responsabilité
1.4.3 Les employés en cuisine sont en mesure de décrire les différentes formes d'entreposage de mets froids et de produits alimentaires, et d'en expliquer les avantages et les inconvénients (K2).	1.4.3 Je suis en mesure de décrire les différentes formes d'entreposage de mets froids et de produits alimentaires dans mon entreprise formatrice, et d'en expliquer les avantages et les inconvénients au moyen d'exemples (K2).	1.4.2 Les employés en cuisine sont en mesure d'appliquer les différentes formes d'entreposage de mets froids et de produits alimentaires et d'en décrire les avantages et les inconvénients (K3).	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes  3.1 Autonomie et responsabilité
1.4.4 Les employés en cuisine sont en mesure d'expliquer les fondements d'une alimentation saine (K2).	1.4.4 Je suis en mesure d'expliquer, au moyen d'exemples, les fondements d'une alimentation saine (K2).		

## 2 Objectif général domaine central et de services 2 – Cuisine chaude 1: Soupes, garnitures à base de féculé, légumes

<b>Objectif général</b>			
<p>La compréhension des caractéristiques et de la préparation de mets chauds simples comme les soupes, les garnitures à base de féculé et les légumes constituent une base essentielle des aptitudes professionnelles des employés en cuisine. Ils sont capables de décrire les caractéristiques et les particularités de mets chauds simples, de préparer et présenter ceux-ci, ainsi que de stocker correctement les denrées alimentaires et les mets chauds et de juger de leur qualité.</p>			
<p>2.1 La compréhension des caractéristiques et de la préparation de mets chauds simples comme les soupes, les garnitures à base de féculé et les légumes constituent une base essentielle des aptitudes professionnelles des employés en cuisine. Ils sont capables de décrire les caractéristiques et les particularités de mets chauds simples, de préparer et présenter ceux-ci, ainsi que de stocker correctement les denrées alimentaires et les mets chauds et de juger de leur qualité.</p>			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
<p>2.1.1 Les employés en cuisine sont capables de décrire les caractéristiques et la composition de soupes et d'en expliquer la fabrication dans les règles de l'art ainsi que la présentation répondant aux exigences des hôtes (K2).</p>	<p>2.1.1 Je suis capable de décrire les caractéristiques et la composition de soupes et d'en effectuer la fabrication dans les règles de l'art ainsi que la présentation répondant aux exigences des hôtes (K3).</p>	<p>2.1.1 Les employés en cuisine sont capables de décrire les caractéristiques et la composition de soupes et d'en effectuer la fabrication dans les règles de l'art ainsi que la présentation répondant aux exigences des hôtes (K3).</p>	<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes</p> <p>3.1 Autonomie et responsabilité</p>
<p>2.1.2 Les employés en cuisine sont en mesure de décrire les caractéristiques et la composition de légumes et d'en expliquer le traitement dans les règles de l'art ainsi que la présentation répondant aux exigences des hôtes (K2).</p>	<p>2.1.2 Je suis capable de décrire les caractéristiques et la composition de légumes et d'en effectuer le traitement dans les règles de l'art ainsi que la présentation répondant aux exigences des hôtes (K3).</p>	<p>2.1.2 Les employés en cuisine sont capables de décrire les caractéristiques et la composition de légumes et d'en effectuer le traitement dans les règles de l'art ainsi que la présentation répondant aux exigences des hôtes (K3).</p>	<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes</p> <p>3.1 Autonomie et responsabilité</p>
<p>2.1.3 Les employés en cuisine sont capables de décrire les caractéristiques et la composition de garnitures à base de féculé et d'en mettre en évidence les possibilités d'utilisation (K2).</p>	<p>2.1.3 Je suis en mesure de fabriquer des garnitures à base de féculé et d'en mettre en évidence, au moyen d'exemples, les possibilités d'utilisation (K3).</p>	<p>2.1.3 Les employés en cuisine sont capables de fabriquer des garnitures à base de féculé et d'en mettre en évidence, au moyen d'exemples, les possibilités d'utilisation (K3).</p>	<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes</p> <p>3.1 Autonomie et responsabilité</p>

<p>2.1.4 Les employés en cuisine sont en mesure de décrire les caractéristiques et la composition de mets à base d'œufs et de fromage, d'en expliquer la fabrication dans les règles de l'art ainsi que la présentation répondant aux exigences des hôtes (K2).</p>	<p>2.1.4 Je suis capable de décrire les caractéristiques et la composition de mets à base d'œufs et de fromage et de fabriquer ceux-ci dans les règles de l'art de façon indépendante et les présenter en tenant compte des exigences des hôtes (K3).</p>	<p>2.1.4 Les employés en cuisine sont capables de décrire les caractéristiques et la composition de mets à base d'œufs et de fromage et de fabriquer ceux-ci dans les règles de l'art de façon indépendante et les présenter en tenant compte des exigences des hôtes (K3).</p>	<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes  3.1 Autonomie et responsabilité</p>
<p>2.1.5 Les employés en cuisine sont capables de décrire les caractéristiques et les possibilités d'utilisation des produits Convenience-Food de différents ordres et d'en expliquer les avantages et les inconvénients (K2).</p>	<p>2.1.5 Je suis capable de décrire les caractéristiques et les possibilités d'utilisation des produits Convenience-Food de différents ordres dans mon entreprise formatrice et d'utiliser ceux-ci (K3).</p>	<p>2.1.5 Les employés en cuisine sont capables de décrire les caractéristiques et les possibilités d'utilisation des produits Convenience-Food de différents ordres dans mon entreprise formatrice et d'utiliser ceux-ci (K3).</p>	<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes  3.1 Autonomie et responsabilité</p>

<b>2.2 Objectif particulier</b> Les employés en cuisine sont capables de répartir les fruits dans différents groupes, de décrire leurs possibilités d'utilisation et de juger de leur qualité.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
2.2.1 Les employés en cuisine sont capables de caractériser différents produits laitiers et d'en mettre en évidence l'utilisation dans la fabrication de mets chauds simples (K2).	2.2.1 Je suis capable de caractériser différents produits laitiers et d'en mettre en évidence, au moyen d'exemples, l'utilisation dans la fabrication de mets chauds simples (K3).	2.2.1 Les employés en cuisine sont capables de caractériser différents produits laitiers et d'en mettre en évidence, au moyen d'exemples, l'utilisation dans la fabrication de mets chauds simples (K3).	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes
2.2.2 Les employés en cuisine sont en mesure de mettre en évidence les modes de conservation du lait et d'en exposer les avantages et les inconvénients au moyen d'exemples (K2).	2.2.2 J'explique les modes les plus courants de conservation du lait et applique ceux-ci de manière adéquate au moyen d'exemples (K3).	2.2.2 Les employés en cuisine sont en mesure de caractériser les modes les plus courants de conservation du lait et d'appliquer ceux-ci de manière adéquate au moyen d'exemples (K3).	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes

2.3 Objectif particulier Les employés en cuisine sont capables de répartir les fruits dans différents groupes, de décrire leurs possibilités d'utilisation et de juger leur qualité.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
2.3.1 Les employés en cuisine décrivent les caractéristiques et les particularités des différents fruits et sont capables d'en mettre en évidence les possibilités d'utilisation (K2).	2.3.1 Je suis capable d'exposer les caractéristiques et les particularités des différents fruits et d'en mettre en évidence les possibilités d'utilisation au moyen d'exemples (K2).	2.3.1 Les employés en cuisine sont capables d'exposer les caractéristiques et les particularités des différents fruits et d'en mettre en évidence les possibilités d'utilisation (K2).	2.5 Techniques de présentation
2.3.2 Les employés en cuisine sont en mesure de répartir les fruits dans différents groupes et de juger de leur bonne qualité au moyen de critères prescrits (K3).	2.3.2 Je suis capable, dans mon entreprise formatrice, de répartir les fruits dans différents groupes et de juger de leur bonne qualité au moyen de critères prescrits (K3).	2.3.2 Les employés en cuisine sont en mesure de répartir les fruits dans différents groupes et de juger de leur bonne qualité au moyen de critères prescrits (K3).	

<b>2.4 Objectif particulier</b> Les employés en cuisine décrivent, la provenance, la valeur et l'importance de matières de base et comprennent leur mode d'action dans une alimentation saine.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
2.4.1 Les employés en cuisine décrivent la valeur et l'importance de matières de base et en expliquent l'apparition au moyen d'exemples (K2).		2.4.1 Les employés en cuisine expliquent la valeur et l'importance de matières de base et en mettent en évidence l'apparition au moyen d'exemples (K2).	2.3 2.4 Stratégies d'apprentissage
2.4.2 Les employés en cuisine sont en mesure de mettre en évidence les influences et les effets de matières de base dans une alimentation saine (K2).		2.4.2 Les employés en cuisine sont en mesure de mettre en évidence, au moyen d'exemples, les influences et les effets de matières de base dans une alimentation saine (K2).	2.3 2.4 Stratégies d'apprentissage

### 3 Objectif général domaine central et de services 3 – Cuisine chaude 2: Plats à base de poisson

<p><b>Objectif général</b> La compréhension des caractéristiques, de la composition et de la préparation de sauces de base chaudes et de plats simples à base de poisson est une condition préalable nécessaire à l'exercice compétent de la profession des employés en cuisine. Les employés en cuisine sont capables de préparer et de présenter des plats simples à base de poisson ainsi que des jus de cuisson conformément aux règles de modes de préparation de base choisis, et de tenir compte des exigences d'une alimentation saine.</p>			
<p><b>3.1 Objectif particulier</b> Les employés en cuisine sont en mesure de comprendre des modes de préparation de base et de préparer des sauces de base.</p>			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
<p>3.1.1 Les employés en cuisine expliquent les modes de préparation de base et en mettent en évidence, au moyen d'exemples expressifs, l'utilisation comme les avantages et les inconvénients (K2).</p>	<p>3.1.1 Je suis capable de décrire, au moyen d'exemples expressifs, les modes de préparation de base et leur utilisation ainsi que leurs avantages et leurs inconvénients et d'appliquer des méthodes propres pour des plats simples à base de poisson (K3).</p>	<p>3.1.1 Les employés en cuisine sont capables d'illustrer, au moyen d'exemples expressifs, les modes de préparation de base et leur utilisation ainsi que leurs avantages et leurs inconvénients et d'appliquer des méthodes propres pour des plats simples à base de poisson (K3).</p>	<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes</p>
<p>3.1.2 Les employés en cuisine sont capables de décrire la composition des sauces chaudes et d'expliquer les plus importants dérivés (K2).</p>	<p>3.1.2 Je suis en mesure de décrire la composition des sauces chaudes, d'expliquer les plus importants dérivés et de fabriquer ceux-ci (K3).</p>	<p>3.1.2 Les employés en cuisine sont capables de décrire la composition des sauces chaudes, d'expliquer les plus importants dérivés et de fabriquer ceux-ci (K3).</p>	<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes</p>

<b>3.2 Objectif particulier</b> Les employés en cuisine sont capables d'expliquer la composition de plats simples à base de poisson et de jus de cuisson, ainsi que de les préparer et de les présenter selon les règles de l'art.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
3.2.1 Les employés en cuisine décrivent les caractéristiques particulières du poisson et sont capables de décrire la préparation de mets simples à base de poisson (K2).	3.2.1 Je décris les caractéristiques particulières du poisson et suis capable fabriquer et préparer des mets simples à base de poisson (K3).	3.2.1 Les employés en cuisine expliquent les caractéristiques particulières du poisson et sont capables de fabriquer et préparer des mets simples à base de poisson (K3).	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes  3.1 Autonomie et responsabilité
3.2.2 Les employés en cuisine sont capables d'expliquer les particularités des jus de cuisson et d'en mettre en évidence la fabrication (K2).	3.2.2 Je décris les particularités des jus de cuisson et suis capable de fabriquer ceux-ci dans les règles et de façon réfléchie (K3).	3.2.2 Les employés en cuisine décrivent les particularités des jus de cuisson et sont capables de fabriquer ceux-ci dans les règles et de façon réfléchie (K3).	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes  3.1 Autonomie et responsabilité

<b>3.3 Objectif particulier</b> Les employés en cuisine sont en mesure de caractériser et de juger les denrées alimentaires et les ingrédients essentiels à la cuisine chaude, de décrire leur fabrication et d'en expliquer l'utilisation.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
3.3.1 Les employés en cuisine sont capables de décrire la provenance et la texture de s pommes de terre, des champignons, de s céréales et des oeufs et de juger de leur qualité au moyen de critères prescrits (K3).	3.3.1 Je suis capable de mettre en évidence l'utilisation et le traitement des pommes de terre, des champignons, des céréales et des oeufs et de juger de leur qualité au moyen de critères prescrits (K3).	3.3.1 Les employés en cuisine sont capables de mettre en évidence, au moyen d'exemples, l'utilisation et le traitement des pommes de terre, des champignons, des céréales et des oeufs et de juger de leur qualité au moyen de critères prescrits (K3).	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes
3.3.2 Les employés en cuisine sont en mesure de décrire la provenance et la texture du sel, des herbes et des épices et de juger de leur qualité au moyen de critères prescrits (K3).	3.3.2 Je suis en mesure de décrire l'utilisation et le traitement du sel, des herbes et des épices et de juger de leur qualité au moyen de critères prescrits (K3).	3.3.2 Les employés en cuisine sont en mesure de décrire, au moyen d'exemples, l'utilisation et le traitement du sel, des herbes et des épices et de juger de leur qualité au moyen de critères prescrits (K3).	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes

<b>3.4 Objectif particulier</b> Les employés en cuisine reconnaissent l'importance de matières consommables dans une alimentation saine et sont capables d'en décrire le mode d'action			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
3.4.1 Les employés en cuisine expliquent la valeur et l'importance de matières consommables et en expliquent l'apparition au moyen d'exemples (K2).		3.4.1 Les employés en cuisine expliquent la valeur et l'importance de matières consommables et en mettent en évidence l'apparition au moyen d'exemples (K2).	2.3 2.4 Stratégies d'apprentissage
3.4.2 Les employés en cuisine sont en mesure de mettre en évidence les influences et les effets de matières consommables dans une alimentation saine (K2).		3.4.2 Les employés en cuisine sont en mesure de mettre en évidence, au moyen d'exemples, les influences et les effets de matières consommables dans une alimentation saine (K2).	2.3 2.4 Stratégies d'apprentissage

#### 4 Objectif général domaine central et de services 4 – Cuisine chaude 3: Volailles et viande de boucherie

<p><b>Objectif général</b>          La capacité de préparer et apprêter des mets chauds fait partie des compétences principales des employés en cuisine. Avec l'augmentation de la professionnalisation, ceux-ci sont capables de caractériser les modes de préparation de base de poissons, de volailles et de viande de boucherie, ainsi que de sauces, d'expliquer des modes de conservation et de comprendre l'importance des agents de conservation dans l'alimentation.</p>			
<p><b>4.1 Objectif particulier</b>          Les employés en cuisine sont capables d'expliquer la composition de mets chauds, ainsi que de les préparer et les présenter selon les règles de l'art.</p>			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
<p>4.1.1          Les employés en cuisine décrivent les caractéristiques particulières des poissons et sont capables de décrire leur provenance ainsi que la préparation de mets à base de poisson (K2).</p>	<p>4.1.1          Je décris les les caractéristiques particulières des poissons et suis capable de fabriquer et de préparer des mets à base de poisson (K3).</p>	<p>4.1.1          Les employés en cuisine expliquent les caractéristiques particulières des poissons et sont capables de fabriquer et préparer des mets à base de poisson (K3).</p>	<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes</p> <p>3.1 Autonomie et responsabilité</p>
<p>4.1.2          Les employés en cuisine expliquent les caractéristiques particulières des volailles et sont capables d'en décrire la provenance et la préparation (K2).</p>	<p>4.1.2          J'explique les caractéristiques particulières des volailles et suis capable de fabriquer et préparer des mets à base de volaille (K3).</p>	<p>4.1.2          Les employés en cuisine décrivent les caractéristiques particulières des volailles et sont capables de fabriquer et préparer des mets simples à base de volaille (K3).</p>	<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes</p> <p>3.1 Autonomie et responsabilité</p>
<p>4.1.3          Les employés en cuisine comprennent les caractéristiques particulières de la viande de boucherie et sont capables d'en décrire la fabrication et la préparation (K2).</p>	<p>4.1.3          J'explique les caractéristiques particulières de la viande de boucherie et suis capable de fabriquer et préparer des mets à base de viande (K3).</p>	<p>4.1.3          Les employés en cuisine décrivent les caractéristiques particulières de la viande de boucherie et sont capables de fabriquer et préparer des mets simples à base de viande (K3).</p>	<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes</p> <p>3.1 Autonomie et responsabilité</p> <p>3.6 Résistance physique et psychique</p>

4.2 Objectif particulier Les employés en cuisine comprennent les modes de préparation de base et les appliquent selon les règles de l'art.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
4.2.1 Les employés en cuisine décrivent les modes de préparation de base de poissons, de volailles et de viande et sont capables d'en mettre en évidence, au moyen d'exemples expressifs, l'utilisation comme les avantages et les inconvénients (K2).	4.2.1 Je suis capable d'illustrer, au moyen d'exemples expressifs, les modes de préparation de base et leur utilisation comme leurs avantages et leurs inconvénients et d'appliquer des méthodes propres pour les mets à base de poisson, de volaille et de viande (K3).	4.2.1 Les employés en cuisine sont capables d'illustrer, au moyen d'exemples expressifs, les modes de préparation de base et leur utilisation comme leurs avantages et inconvénients et d'appliquer des méthodes propres pour les mets à base de poisson, de volaille et de viande (K3).	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes  3.6 Résistance physique et psychique
4.2.2 Les employés en cuisine sont capables de décrire la composition de sauces chaudes et de jus de cuisson et d'expliquer les plus importants dérivés (K2).	4.2.2 Je suis en mesure de décrire la composition de sauces chaudes et de jus de cuisson, d'expliquer les plus importants dérivés et de fabriquer ceux-ci (K3).	4.2.2 Les employés en cuisine sont capables de décrire la composition de sauces chaudes et de jus de cuisson, d'expliquer les plus importants dérivés et de fabriquer ceux-ci (K3).	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes  3.6 Résistance physique et psychique

4.3 Objectif particulier Les employés en cuisine sont en mesure de caractériser et de juger les aliments carnés et les ingrédients de la cuisine chaude, ainsi que d'en expliquer l'utilisation et la conservation.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
4.3.1 Les employés en cuisine sont capables de juger, selon des critères établis, de la bonne qualité des poissons, des volailles et de la viande de boucherie (K2).	4.3.1 Je suis en mesure de juger, selon des critères établis, de la bonne qualité des poissons, des volailles et de la viande de boucherie et d'en tirer des conclusions pour leur propre travail (K2).	4.3.1 Les employés en cuisine sont capables de juger, selon des critères établis, de la bonne qualité des poissons, des volailles et de la viande de boucherie et d'en tirer des conclusions générales pour le stockage (K3).	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes  3.2 Apprentissage tout au long de la vie
4.3.2 Les employés en cuisine sont en mesure de mettre en évidence, à l'aide d'exemples, les modes de conservation de produits alimentaires carnés et d'en exposer les avantages et les inconvénients (K2).	4.3.2 J'explique les plus courants modes de conservation de produits alimentaires carnés et applique ceux-ci de façon adéquate, à l'aide d'exemples (K3).	4.3.2 Les employés en cuisine sont en mesure de caractériser les plus courants modes de conservation de produits alimentaires carnés et d'appliquer ceux-ci de façon adéquate, à l'aide d'exemples (K3).	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes  3.1 Autonomie et responsabilité

<b>4.4 Objectif particulier</b> Les employés en cuisine reconnaissent la valeur et l'importance des agents de conservation et comprennent leur mode d'action dans une alimentation saine.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
4.4.1 Les employés en cuisine comprennent la valeur et l'importance des agents de conservation et en expliquent l'apparition au moyen d'exemples (K2).		4.4.1 Les employés en cuisine expliquent la valeur et l'importance des agents de conservation et en mettent en évidence l'apparition au moyen d'exemples (K2).	2.3 2.4 Stratégies d'apprentissage  3.3 Aptitude à la communication
4.4.2 Les employés en cuisine sont en mesure de mettre en évidence les influences et les effets des agents de conservation dans une alimentation saine (K2).		4.4.2 Les employés en cuisine sont en mesure de mettre en évidence, au moyen d'exemples, les influences et les effets des agents de conservation dans une alimentation saine (K2).	2.3 2.4 Stratégies d'apprentissage  3.3 Aptitude à la communication

## 5 Objectif général connaissance de l'entreprise

<p><b>Objectif général</b>          Pour les employés en cuisine, la compréhension des processus corrects et efficaces en cuisine est une condition préalable essentielle pour réaliser leurs propres travaux de manière adéquate et consciencieuse et pour travailler de façon orientée équipe avec les supérieurs et les collaborateurs. Une importance particulière doit dès lors être accordée à la connaissance, au maniement et à l'entretien des appareils, machines et équipements dans le domaine de la cuisine.</p>			
<p><b>5.1 Objectif particulier</b>          Les employés en cuisine sont capables de décrire l'organisation de l'entreprise dans le domaine de la cuisine, de caractériser les postes de fonction et leurs responsables, et de décrire d'importantes interfaces.</p>			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
<p>5.1.1          Les employés en cuisine décrivent les objectifs, la composition, les postes et les processus de travail d'une entreprise gastronomique comme de la cuisine et en expliquent les tâches et les actions communes (K2).</p>	<p>5.1.1          J'explique les objectifs, la composition, les postes et les processus de travail de mon entreprise formatrice et de la cuisine et mets en évidence des tâches et des dépendances significatives au moyen d'exemples (K3).</p>		<p>2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus</p>
<p>5.1.2          Les employés en cuisine expliquent les objectifs et le mode de fonctionnement de systèmes d'assurance qualité et sont en mesure d'en mettre en évidence les avantages (K2).</p>	<p>5.1.2          Je décris les exigences de qualité dans mon entreprise formatrice et explique celles-ci au moyen d'exemples (K2).           J'applique de façon consciencieuse et adéquate les exigences de l'assurance qualité dans mon domaine de travail (K3).</p>		<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes           2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus</p>
<p>5.1.3          Les employés en cuisine sont capables d'expliquer les principaux documents et les travaux administratifs de la cuisine dans leur composition et leur fonction (K2).</p>	<p>5.1.3          Je suis capable de décrire les principaux documents et les travaux administratifs de la cuisine et de rédiger et réaliser ceux-ci dans les règles de l'art (K2).</p>		<p>2.4 Kommunikations- und Informationsstrategien           3.3 Aptitude à la communication           3.5 Civilité</p>

<b>5.2 Objectif particulier</b> Les employés en cuisine comprennent les principes économiques et écologiques du domaine de la cuisine et sont en mesure de reconnaître les conséquences d'une organisation consciencieuse de leurs processus de travail et tâches personnels.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
5.2.1 Les employés en cuisine sont capables de décrire les principes économiques des processus de travail dans le domaine de la cuisine et de déterminer les conséquences d'une organisation propre du travail (K2).	5.2.1 Je suis capable de décrire les principes économiques des activités et d'une organisation des processus de travail dans le domaine de la cuisine et de déterminer les conséquences d'une organisation propre du travail (K2).		2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes  2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus  3.6 Résistance physique et psychique
5.2.2 Les employés en cuisine décrivent l'importance de principes écologiques dans les processus de travail dans le domaine de la cuisine et sont capables de déterminer les conséquences d'une organisation propre du travail (K2).	5.2.2 Je décris l'importance de principes écologiques dans les processus de travail dans le domaine de la cuisine et suis capable de déterminer les conséquences d'une organisation propre du travail (K2).		2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes  2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus

5.3 Objectif particulier			
Les employés en cuisine décrivent la composition et le mode de fonctionnement pratique des machines, appareils, équipements et matériaux dans le domaine de la cuisine et sont capables d'en garantir l'utilisation adéquate, le nettoyage et l'entretien.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
5.3.1 Les employés en cuisine décrivent les caractéristiques et les possibilités d'utilisation des machines, appareils, équipements et matériaux les plus importants dans le domaine de la cuisine (K2).	5.3.1 Je mets en évidence, au moyen d'exemples typiques, les caractéristiques et les possibilités d'utilisation des machines, appareils, équipements et matériaux les plus importants dans le domaine de la cuisine (K3).	5.3.1 Les employés en cuisine mettent en évidence, au moyen d'exemples typiques, les caractéristiques et les possibilités d'utilisation des machines, appareils, équipements et matériaux les plus importants dans le domaine de la cuisine (K3).	2.5 Techniques de présentation
5.3.2 Les employés en cuisine décrivent les principes d'une utilisation efficiente, soignée et écologique des équipements, appareils et matériaux de nettoyage dans le domaine de la cuisine (K2).	5.3.2 J'explique, au moyen d'exemples expressifs, les principes d'une utilisation efficiente, soignée et écologique des équipements, appareils et matériaux d'exploitation pour le nettoyage dans le domaine de cuisine (K3).	5.3.2 Les employés en cuisine mettent en évidence, les principes d'une utilisation efficiente, soignée et écologique des équipements, appareils et matériaux d'exploitation pour le nettoyage dans le domaine de cuisine (K3).	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes  3.1 Autonomie et responsabilité
5.3.3 Les employés en cuisine expliquent l'importance d'un rapport soigné avec les équipements, appareils et matériaux d'exploitation et sont capables de décrire les mesures appropriées à la préservation de la valeur (K2).	5.3.3 J'explique l'importance d'un rapport soigné avec les équipements, appareils et matériaux d'exploitation et suis capable de mettre en oeuvre les mesures appropriées à la préservation de la valeur (K3).	5.3.3 Les employés en cuisine décrivent l'importance d'un rapport soigné avec les équipements, appareils et matériaux d'exploitation et sont capables de mettre en oeuvre les mesures appropriées à la préservation de la valeur (K3).	3.1 Autonomie et responsabilité  3.5 Civilité
5.3.4 Les employés en cuisine sont en mesure de décrire les processus du nettoyage dans le domaine de la cuisine et la signification des étapes de travail isolées (K2).	5.3.4 Je maîtrise les étapes isolées dans les processus de nettoyage dans le domaine de la cuisine et en montre l'importance au moyen d'exemples expressifs (K3).	5.3.4 Les employés en cuisine maîtrisent les étapes isolées dans les processus de nettoyage dans le domaine de la cuisine et sont capables d'en mettre en évidence l'importance au moyen d'exemples expressifs (K3).	2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus  3.1 Autonomie et responsabilité  3.6 Résistance physique et psychique

5.4 Objectif particulier Les employés en cuisine reconnaissent la fonction et l'importance de règles de comportement en présence de supérieurs, d'hôtes et de collaborateurs et les emploient dans la réalisation de leurs tâches.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
5.4.1 Les employés en cuisine décrivent l'importance de l'hygiène corporelle, des vêtements, du langage et des gestes pour une apparence réussie et sont capables de mettre en évidence les comportements positifs et négatifs (K2).	5.4.1 Je suis capable de mettre en forme mon hygiène corporelle, mes bijoux et mes vêtements, mon langage ainsi que mes gestes conformément aux objectifs de mon employeur et de me comporter en tenant compte des exigences des hôtes et des collaborateurs (K3).		3.5 Civilité
5.4.2 Les employés en cuisine expliquent l'importance, les aspects et les règles d'une communication efficace envers les hôtes, les supérieurs et les collaborateurs et les appliquent au moyen de situations typiques (K3).	5.4.2 Je mets en évidence, à partir de mon domaine d'activité et de travail et au moyen d'exemples positifs, les aspects et les règles d'une communication efficace et décris mon comportement et des situations perfectibles (K4).		3.1 Autonomie et responsabilité  3.3 Aptitude à la communication
5.4.3 Les employés en cuisine expliquent l'importance et les aspects d'une conduite confiante et analysent de manière critique leurs propres forces et faiblesses (K3).	5.4.3 Je suis capable de me conduire de façon réfléchie et confiante et d'estimer de manière réaliste mes possibilités et mes limites (K4).		2.5 Techniques de présentation  3.2 Apprentissage tout au long de la vie  3.5 Civilité

## 6 Objectif général menus et calcul professionnel

<p><b>Objectif général</b> Des connaissances essentielles en matière de menus et de calcul professionnel sont des compétences importantes des employés en cuisine. Ils savent établir des menus simples en prenant en considération les substances nutritives et les saisons, et sont capables de documenter et d'adapter leurs préparations et de calculer des menus simples.</p>			
<p>6.1 Objectif particulier Les employés en cuisine sont capables d'expliquer les exigences liées à la description de préparations, de les justifier, de les adapter et de les calculer quantitativement.</p>			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
<p>6.1.1 Les employés en cuisine sont en mesure de comprendre l'importance, la composition et la fonction de recettes (K2).</p>	<p>6.1.1 Je comprends l'importance, la composition et la fonction de recettes et suis capable de mettre celles-ci en évidence à partir de mon domaine de travail et au moyen d'exemples (K3).</p>	<p>6.1.1 Les employés en cuisine sont en mesure de décrire l'importance, la composition et la fonction de recettes et sont capables de mettre celles-ci en évidence au moyen d'exemples et à partir de leur domaine de travail (K3).</p>	<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes</p> <p>2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus</p> <p>2.4 Stratégies de l'information et de la communication</p>
<p>6.1.2 Les employés en cuisine sont capables d'expliquer, de créer, d'adapter des recettes de façon autonome et de calculer la valeur des quantités et des coûts (K2).</p>	<p>6.1.2 Je suis capable de créer, d'adapter des recettes de façon autonome et de calculer, dans de simples exemples, la valeur des quantités et des coûts (K3).</p>	<p>6.1.2 Les employés en cuisine sont capables de créer, d'adapter des recettes de façon autonome et de calculer, dans de simples exemples, la valeur des quantités et des coûts (K3).</p>	<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes</p> <p>2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus</p> <p>2.4 Stratégies de l'information et de la communication</p>

<b>6.2 Objectif particulier</b> Les employés en cuisine sont en mesure de décrire les exigences nutritionnelles et les conditions saisonnières liées à la conception de menus et d'établir et calculer quantitativement des menus simples.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
6.2.1 Les employés en cuisine décrivent l'importance de différentes substances nutritives dans une alimentation saine et sont capables de décrire différentes substances nutritives et de mettre en évidence leur valeur (K2).	6.2.1 J'explique l'importance de différentes substances nutritives dans une alimentation saine et suis capable de décrire différentes substances nutritives et de mettre en évidence leur valeur au moyen d'exemples pratiques (K3).	6.2.1 Les employés en cuisine décrivent l'importance de différentes substances nutritives dans une alimentation saine et sont capables de décrire différentes substances nutritives et de mettre en évidence leur valeur au moyen d'exemples pratiques (K3).	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes  2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus
6.2.2 Les employés en cuisine expliquent les facteurs d'influence des saisons dans la conception de menus et sont capables d'expliquer les principes fondamentaux (K2).	6.2.2 Je décris les facteurs d'influence des saisons dans la conception de menus et suis capable d'expliquer les principes fondamentaux (K3).	6.2.2 Les employés en cuisine décrivent les facteurs d'influence des saisons dans la conception de menus et sont capables d'expliquer les principes fondamentaux (K3).	2.5 Techniques de présentation  3.3 Aptitude à la communication
6.2.3 Les employés en cuisine sont capables d'exposer les principes pour la conception de menus et d'établir des menus simples ainsi que calculer et justifier les quantités (K2).	6.2.3 Je suis en mesure d'exposer les principes pour la conception de menus et d'établir des menus simples ainsi que calculer et justifier les quantités (K3).	6.2.3 Les employés en cuisine sont en mesure d'exposer les principes pour la conception de menus et d'établir des menus simples ainsi que calculer et justifier les quantités (K3).	2.5 Techniques de présentation  3.2 Apprentissage tout au long de la vie

## 7 Objectif général hygiène et sécurité au travail

<p><b>Objectif général</b>          Pour les employés en cuisine, la compréhension de l'hygiène, de la sécurité au travail et de la protection de la santé constitue une compétence principale, non seulement parce que ces exigences sont posées par des prescriptions légales et d'entreprises, mais aussi parce que l'hygiène est un facteur important autant pour la qualité des produits que pour la préservation de la valeur. Les employés en cuisine comprennent ces exigences et les appliquent consciencieusement dans leur propre domaine de travail.</p>			
<p><b>7.1 Objectif particulier</b>          Les employés en cuisine décrivent les principes des hygiènes personnelles, d'entreprise et alimentaire et sont capables de les mettre en application dans l'intérêt de l'entreprise dans leur propre domaine de travail.</p>			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
<p>7.1.1          Les employés en cuisine expliquent les principales dispositions de l'ordonnance sur les denrées alimentaires (ODA). et en décrivent l'application dans des situations à problèmes de l'entreprise et dans leur environnement de travail (K2).</p>	<p>7.1.1          Je mets en évidence, au moyen de possibles problèmes et de domaines d'action, l'objectif fondamental de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les domaines typiques de tâches de l'ordonnance sur les denrées alimentaires (K3).</p>	<p>7.1.1          Les employés en cuisine décrivent, au moyen de possibles problèmes et de domaines d'action, l'objectif fondamental de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les domaines typiques de tâches de l'ordonnance sur les denrées alimentaires (K3).</p>	
<p>7.1.2          Les employés en cuisine décrivent les règles et les mesures de l'hygiène personnelle, d'entreprise et alimentaire et en décrivent la fonction pour les principaux processus de travail et domaines de tâches (K3).</p>	<p>7.1.2          Je décris l'importance des règles et des mesures de l'hygiène personnelle, d'entreprise et alimentaire et les applique de façon économiquement et écologiquement réfléchie dans mes processus de travail et dans l'entreprise (K3).</p>	<p>7.1.2          Les employés en cuisine expliquent l'importance des règles et des mesures de l'hygiène personnelle, d'entreprise et alimentaire et les appliquent de façon économiquement et écologiquement réfléchie dans leurs processus de travail et dans l'entreprise (K3).</p>	<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes</p> <p>3.1 Autonomie et responsabilité</p>
<p>7.1.3          Les aide-employés en restauration décrivent les causes d'une hygiène insuffisante et sont capables de décrire les répercussions d'une hygiène insuffisante (K2).</p>			<p>2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus</p>
<p>7.1.4          Les employés en cuisine expliquent les principes de la microbiologie et mettent en évidence d'importants liens avec l'hygiène alimentaire (K2).</p>			<p>2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus</p>

7.2 Objectif particulier			
Les employés en cuisine comprennent les principes et règles de la sécurité au travail et de la protection de la santé et décrivent leur importance pour leur propre travail comme dans les entreprises de restauration.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique / compétence sociale
7.2.1 Les employés en cuisine décrivent l'importance des principales règles de la sécurité au travail et de la protection de la santé (K2).	7.2.1 Je suis capable, à l'aide de mesures concrètes, de mettre en évidence les dispositions réglementaires relatives à la sécurité au travail et à la protection de la santé et d'expliquer leur importance (K3).	7.2.1 Les employés en cuisine sont capables, à l'aide de mesures concrètes, de mettre en évidence les dispositions réglementaires relatives à la sécurité au travail et à la protection de la santé et d'expliquer leur importance (K3).	2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus
7.2.2 Les employés en cuisine expliquent les causes de situations d'accident typiques et sont capables de mettre en évidence les conséquences pour eux-mêmes et les collaborateurs (K2).	7.2.2 Je mets en évidence de potentielles causes et conséquences d'accidents dans mon entreprise formatrice et expose les conséquences pour moi-même et les collaborateurs (K3).	7.2.2 Les employés en cuisine mettent en évidence de potentielles causes et conséquences d'accidents dans le domaine de la cuisine et exposent les conséquences pour eux-mêmes et les collaborateurs (K3).	2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus  3.2 Apprentissage tout au long de la vie
7.2.3 Les employés en cuisine sont en mesure de décrire les risques d'accident et de mettre en évidence des mesures grâce auxquelles ceux-ci peuvent être évités (K3).	7.2.3 J'explique les risques d'accident dans mon entreprise formatrice et suis capable de décrire les mesures pour les éviter (K3).	7.2.3 Les employés en cuisine décrivent les risques d'accident dans le domaine de la cuisine et sont capables d'expliquer les mesures pour les éviter (K3).	3.1 Autonomie et responsabilité
7.2.4 Les employés en cuisine expliquent les objectifs de la prévoyance de la santé et décrivent la valeur des mesures de protection de la santé pour le propre bien-être (K2).	7.2.4 Je mets en évidence les domaines et les tâches qui nuisent à la santé et suis capable de mettre en évidence et d'appliquer les mesures de protection contre la maladie (K3).	7.2.4 Les employés en cuisine sont capables de mettre en évidence les tâches qui nuisent à la santé et d'expliquer et appliquer les mesures de protection contre la maladie (K3).	3.1 Autonomie et responsabilité

# B

## 1 Organisation des cours interentreprises

Les cours interentreprises (CI) 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 16 à 20 jours et leur fréquentation est obligatoire.

### 1.1 Commission de surveillance

1.1.1 Il incombe à "Hotel & Gastro *formation*" de surveiller et de coordonner les cours d'interentreprises pour les employés en hôtellerie sur l'ensemble du territoire suisse.

1.1.2 L'organe de surveillance est le comité 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.

1.1.3 Le comité 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) Elaboration, sur la base de l'Ordonnance sur la formation professionnelle de base et du plan de formation, d'un programme cadre pour les cours interentreprises.
- b) Emission de directives concernant l'organisation et le déroulement des cours.
- c) Prise de connaissance de décomptes pour les cours interentreprises des organisations qui les réalisent.
- d) Etablissement de directives concernant l'équipement des locaux des cours interentreprises.

### 1.2 Commission des cours

1.2.1 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) En accord avec les écoles professionnelles et entreprises concernées, ils veillent à ce que les cours des écoles professionnelles soient donnés pendant les cours interentreprises.
- g) Ils surveillent l'activité de formation et veillent à la réalisation des objectifs des cours.
- h) Ils veillent, si nécessaire, à ce que les participants soient nourris et logés.
- i) Ils rédigent un rapport sur les cours interentreprises à l'intention du comité directeur de "Hotel & Gastro *formation*" et des cantons participants.
- j) Ils informent les entreprises formatrices et les écoles professionnelles sur les cours interentreprises.
- k) Ils établissent des décomptes à l'intention du comité directeur de "Hotel & Gastro *formation*".

1.2.2 Dans le cadre des cours professionnels intercantonaux, les CI constituent une partie intégrante des cours-blocs.

1.2.3 Les cours se répartissent comme suit sur les années d'apprentissage:

- Cours 1: env. 4 journées de 8 heures: Mets froids et entremets
  - Cours 2: env. 4 journées de 8 heures: Soupes, légumes, garnitures à base de féculé, mets à base d'œufs et de fromage
  - Cours 3: env. 4 journées de 8 heures: Plats de poisson, fonds, sauces et variations
  - Cours 4: env. 4 journées de 8 heures: Viande, volailles et sauces
- Les objectifs généraux 1.5 à 1.9 sont intégrés de façon cohérente et appropriée dans les quatre cours interentreprises.

1.2.4 Si les CI sont intégrés dans les cours professionnels intercantonaux, on doit élaborer un programme de cours distinct.

## C

### 1 Organisation de la qualification finale

1.1 La qualification finale 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 la disposition des personnes en formation. La convocation indique quel matériel elles doivent apporter.

Les personnes en formation prennent connaissance des sujets d'examen au début des épreuves. Elles reçoivent au besoin les explications nécessaires.

Les détails applicables à tous les domaines de qualifications sont décrits dans les «Directives pour la procédure de qualification Employée en cuisine AFP / Employée en cuisine AFP, Révision sommaire 2012».

1.2 Les domaines de qualification à examiner sont:

**Domaine de qualification travaux pratiques:**

Position 1: Entrées froides ou soupes

Position 2: Viande, volaille ou poisson

Position 3: Garnitures à base de féculé, légumes

Position 4: Desserts

Position 5: Economies, hygiène, sécurité au travail

**Domaine de qualification connaissances professionnelles:**

Position 1: Connaissances d'entreprise, hygiène, sécurité au travail, protection de la santé, calcul professionnel

Position 2: Diététique, connaissance des menus

Position 3: Connaissances culinaires, connaissance des denrées alimentaires

L'entretien de l'examen doit être réalisé de façon interdisciplinaire.

Pour la version longue, veuillez consulter les «Directives pour la procédure de qualification Employée en cuisine AFP / Employée en cuisine AFP, Révision sommaire 2012».

**Domaine de qualification enseignement des connaissances professionnelles:**

La note correspond à la moyenne des notes du 1<sup>er</sup> au 4<sup>ème</sup> semestres de l'école professionnelle ou du cours professionnel intercantonal et est arrondie à une note entière ou à une demi-note.<sup>1</sup>

**Domaine de qualification culture générale:**

Selon le règlement de l'Office fédéral concernant la branche «Culture générale».

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

1.4 La note de chaque domaine de qualification composé de positions distinctes est arrondie comme moyenne à la première décimale.

1.5 Le relevé de notes fait état de la note globale et du résumé des performances de chaque domaine de qualification avec une note.

<sup>1</sup> Version du 23 novembre 2015

## 1.6 Echelle des notes

---

Notes	Qualité des performances
6	Très bonne
5	Bonne
4	Suffisante
3	Faible
2	Très faible
1	Inutilisable

---

1.7 Pour déterminer si la procédure de qualification est réussie, les domaines de qualification ci-après sont appréciés et pondérés comme suit:

- Travaux pratiques (coefficient deux)
- Connaissances professionnelles
- Enseignement des connaissances professionnelles
- Culture générale

1.8 La note globale correspond à la somme des notes des domaines de qualification, divisée par 5 et arrondie à la première décimale.

## D

### 1 Plan d'horaire de l'école professionnelle

#### Tableau horaire pour l'école professionnelle des employés en cuisine

La répartition des périodes d'enseignement sur les années d'apprentissage a lieu selon les particularités de chaque région et en principe en accord avec les autorités compétentes et les prestataires de la pratique professionnelle.

Matières	Années d'apprentissage		Total cours
	1	2	
1. Connaissances professionnelles	200	200	400
<i>Domaine central et de services 1</i> Connaissance des aliments, connaissances culinaires, calcul professionnel et connaissance de l'entreprise			
<i>Domaine central et de services 2</i> Connaissance des aliments, connaissances culinaires, calcul professionnel, connaissance de l'entreprise et diététique			
<i>Domaine central et de services 3</i> Connaissance des aliments, connaissances culinaires, calcul professionnel, diététique et connaissance des menus			
<i>Domaine central et de services 4</i> Connaissance des aliments, connaissances culinaires, calcul professionnel, diététique et connaissance des menus			
3. Enseignement de la culture générale	120	120	240
4. Gymnastique et sport	40	40	80
Total	360	360	720

## Approbation et entrée en vigueur

---

Le présent plan de formation entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2005.

Weggis, le 7 décembre 2004

### **Hotel & Gastro formation**

Le Président

Le Vice-président

Willy Benz

Karl Eugster

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 employés en cuisine, du 7 décembre.

Berne, le 7 décembre 2004

### **Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie**

Le Directeur

Eric Fumeaux

## Modification dans le plan de formation

Dans la partie C «Organisation de la qualification finale», l'arrondi de la note d'expérience de l'enseignement des connaissances professionnelles n'est pas conforme au sens de l'article 34 de l'Ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle (OFPr). Il en résulte les modifications suivantes:

### Partie C «Organisation de la qualification finale»

La note correspond à la moyenne des notes du 1<sup>er</sup> au 4<sup>ème</sup> semestre de l'école professionnelle ou du cours professionnel intercantonal et est arrondie à une note entière ou à une demi-note.

### Disposition transitoire

Le plan de formation révisé entre en vigueur de suite pour toutes les personnes en formation.

### Entrée en vigueur

La modification du plan de formation du 23 novembre 2015 entre en vigueur au 01.01.2016.

Weggis, le 20 novembre 2015

### Hotel & Gastro formation

Le Président

Le Vice-Président

Willy Benz

Urs Masshardt

La modification du plan de formation est approuvée par le Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation.

Berne, 23 novembre 2015

### Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation

Jean-Pascal Lüthi

Chef de la division Formation professionnelle initiale et maturités

---

Vous trouverez d'autres documents concernant la formation professionnelle initiale  
Employée en cuisine / Employé en cuisine  
sous [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch) - Lonay - downloads