

Nom :

Prénoms :

Adresse privée :

.....

Entreprise formatrice :

.....

Formateur :

Durée de la formation : du au

**Autre entreprise
Formatrice :**

.....

Formateur :

Durée de la formation : du au

Prise de connaissance du dossier par le formateur

Selon l'ordonnance Art. 15

| | Dates / Visa | Remarques | Dossier des compétences rempli ? | Rapport de formation rempli ? |
|------------------------------|--------------|-----------|----------------------------------|-------------------------------|
| 1^{ère} année | | | | |
| | | | | |
| 1 ^{er} trimestre | | | <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Oui |
| 2 ^e trimestre | | | | |
| | | | | |
| 3 ^e trimestre | | | <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Oui |
| 4 ^e trimestre | | | | |
| | | | | |
| 2^e année | | | | |
| | | | | |
| 1 ^{er} trimestre | | | <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Oui |
| 2 ^e trimestre | | | | |
| | | | | |
| 3 ^e trimestre | | | <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Oui |
| 4 ^e trimestre | | | | |
| | | | | |
| 3^{ème} année | | | | |
| | | | | |
| 1 ^{er} trimestre | | | <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Oui |
| 2 ^e trimestre | | | | |
| | | | | |
| 3 ^e trimestre | | | <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Oui |
| 4 ^e trimestre | | | | |
| | | | | |

Table des matières

| | |
|----|--|
| 1 | Introduction <ul style="list-style-type: none">- Quel est le but du dossier de formation et des prestations ?- Conseils utiles |
| 2 | Guide méthodique <ul style="list-style-type: none">- Planification de la formation- Indications pour le formateur en entreprise- Indications pour la mise à jour des recettes |
| 3 | Guide méthodique <ul style="list-style-type: none">- Compétences à acquérir du 1^{er} au 6^e semestre |
| 4 | Guide méthodique <ul style="list-style-type: none">- Liste des mets |
| 5 | Feuilles de rapport pour objectifs évaluateurs en entreprise <ul style="list-style-type: none">- Vue d'ensemble et instruction pour l'établissement du rapport de travail- Exemples de rapports de travail selon le guide méthodique- Evénements spéciaux |
| 6 | Préparation pour la procédure de qualification <ul style="list-style-type: none">- Directives pour la procédure de qualification- Guide et protocole pour l'évaluation pratique en entreprise |
| 7 | Documents attestant les compétences <ul style="list-style-type: none">- Ecole professionnelle : livret scolaire et justificatifs- Entreprise: rapport de formation- Cours interentreprises : justificatifs |
| 8 | Documents officiels <ul style="list-style-type: none">- Contrat d'apprentissage- Plan de formation |
| 9 | |
| 10 | |

Quel est le but du dossier de formation et des prestations ?

Chers apprentis

Ce « dossier de formation et des prestations » vous aide à réunir tout au long de votre formation les compétences professionnelles et les documents nécessaires au bon déroulement de celle-ci.

La tenue du « dossier de formation et des prestations » est selon l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale, Art. 15 une obligation. Il illustre par de la documentation tous les travaux importants effectués lors de l'apprentissage et contient aussi les documents personnels (le contrat d'apprentissage, les rapports de formation, les justificatifs de l'école professionnelle et des cours interentreprises ainsi que les informations pour la procédure de qualification).

Vous pouvez ainsi, suivre l'évolution de votre formation, mais aussi mettre en évidence vos lacunes.
Vous démontrez à votre responsable de formation ou à l'éventuel nouvel employeur les compétences acquises lors de votre formation.

Avec l'investissement nécessaire vous construisez un dossier de références individuelles que vous pouvez à tout instant compléter et enrichir. Il doit être formateur, mais aussi, servir de guide et d'aide à la planification de votre travail. Il est votre ouvrage de référence pour la procédure de qualification. Pendant celle-ci, vous devez présenter ce dossier aux experts et aller y chercher des informations. Cette documentation est donc votre « billet de triche ». Plus ce classeur sera précis et clair, plus vite vous aurez accès aux documents de formation qui vont vous aider à résoudre le travail demandé.

Votre « dossier de formation et des prestations » est votre carte de visite personnelle. Il indique qui vous êtes et quelles sont vos compétences.

Nous vous souhaitons plein succès à la construction de ce dossier. Qu'il soit riche en idées, complet et créatif.

Contact :


Téléphone : 021 / 804 85 30 FAX 021 / 804 85 38
Homepage : www.hotelgastro.ch
Downloads : www.hotelgastro.ch/downloads

Impression :

Hotel & Gastro formation
Edition
Eichstrasse 20 / case postale 362
6353 Weggis

Bischofberger Louis, chef de cuisine dipl., formateur en entreprise et expert
Schmid Konrad, chef de cuisine dipl., maître professionnel
Wiedmer Andy, chef de cuisine dipl., formateur en entreprise et maître professionnel
Wildhaber Christoph, chef de cuisine dipl., conseiller professionnel et maître professionnel

Conseils utiles

1. **La table des matières**
Prenez l'habitude de classer votre documentation régulièrement dans votre « dossier de formation et des prestations » en respectant la table des matières. Créer, au besoin, des sous-chapitres pour un meilleur classement de vos informations.
2. Les **techniques de travail** sont la moitié du chemin.
Prenez en compte les points suivants :
les informations doivent être courtes et précises.
Riches en informations sont les descriptions sous formes de schémas heuristiques, tableaux, croquis, listes de contrôles, etc. Travailler avec différentes couleurs ou utiliser un surligneur facilite la recherche.
3. Les **compétences à acquérir se trouvant dans le guide méthodique** indiquent votre niveau de formation.
Ce justificatif doit être rempli régulièrement et discuté avec votre formateur en entreprise au moins une fois par semestre. Les **rapports de travail** se trouvant dans le guide méthodique et qui sont reconnaissables grâce au pictogramme , doivent aider au suivi de la formation et donnent les directives pour les différentes phases de la formation. Vous en trouvez des modèles sur le site. www.hotelgastro.ch.
4. Les **recettes** sont un recueil personnel.
Comme le dossier de formation et des prestations doit être utilisé lors de la planification de la procédure de qualification pratique. Le recueil de recettes prend alors toute son importance. Attention, n'allez pas chercher des recettes sur internet sans les avoir mises en pratique! Il est recommandé d'utiliser des recettes pratiquées en entreprise. Ces recettes sont incontournables lors de la procédure de qualification pratique !
5. **Combat contre l'oubli**
Avoir toujours son travail actualisé et de bonne qualité n'est pas aussi simple que cela. Utiliser une liste de ce qui est en suspens, une liste de contrôle ou des post it de différentes couleurs pour ne rien oublier.



Formation professionnelle initiale

Cuisinière CFC / Cuisinier CFC

**Support de formation pour
l'entreprise formatrice**

Guide méthodique

Formation professionnelle initiale Cuisinière CFC / Cuisinier CFC

Planification de la formation

- . Planification par semestre
- . Planification des processus pour le bon déroulement de la formation
- . Instrument de contrôle pour le formateur en entreprise

Directives pour le formateur

- . Méthode didactique pour le formateur en entreprise

Compétences à acquérir par semestre

- . Instrument de travail pour l'apprenti

Pour toute la formation : liste des mets classés par groupes

- . Instrument de travail pour l'apprenti

Guide méthodique

Le guide méthodique est utilisé comme outil de planification et moyen de contrôle pour les travaux effectués dans l'entreprise formatrice.

Le formateur en entreprise et l'apprenti/e se basent pendant la durée de la formation sur le guide méthodique.

Base du guide méthodique :

Plan de formation : www.hotelgastro.ch

Le guide méthodique est contrôlé d'une manière régulière par le formateur. L'apprenti/e tient à jour le guide méthodique de manière indépendante.

Le formateur contrôle et signe le guide méthodique au moins une fois par trimestre. De plus, le niveau de la formation est évalué une fois par semestre et discuté avec l'apprenti/e.

Base pour l'entretien :

Les compétences à acquérir et le formulaire : rapport de formation (www.hotelgastro.ch pour download).

Structure du guide méthodique pour cuisinière CFC / cuisinier CFC

- **Plan de formation**
Les buts à atteindre lors de la formation dans l'entreprise formatrice se trouvent dans le plan de formation. Ils sont classés par semestre et correspondent à la matière enseignée à l'école professionnelle et dans les cours interentreprises.
- **Objectifs généraux, objectifs particuliers et objectifs évaluateurs**
Les buts à atteindre lors de cette formation initiale de trois ans sont inscrits dans **le plan de formation**. Ce document décrit le comportement final de l'apprenti/e et sert de base pour la procédure de qualification.
- **Aide pour la planification par semestre de la formation**
Ce document montre la planification de chaque semestre. Les buts à atteindre lors de la formation dans l'entreprise formatrice se trouvent dans le plan de formation. Ils sont classés par semestre et correspondent à la matière enseignée à l'école professionnelle et dans les cours interentreprises.
- **Preuve des compétences**
Chaque semestre le plan de formation est tenu à jour et les processus de travail y sont notés. Le formateur doit signer le guide méthodique à la fin de chaque semestre et en discuter avec son apprenti/e.
- **Liste des mets**
Ce document contient tous les groupes de plats qui doivent être travaillés dans l'entreprise formatrice pendant la formation.

| Plan d'étude Cuisinière CFC / Cuisinier CFC Sujets importants | 1 ^{er} semestre | | 2 ^e semestre | | 3 ^e semestre | | 4 ^e semestre | | 5 ^e semestre | | 6 ^e semestre | | |
|--|--|--------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|------|
| | Légumes / lait et produits laitiers / œufs et produits d'œufs | | Pommes de terre / céréales / pâtes alimentaires / légumineuses / pousses / fruits / produits sucrants et édulcorants | | Poissons, crustacés, coquillages et mollusques / graisses et huiles | | Viandes de boucherie / produits carnés / volailles | | Gibiers / champignons / épices / cacao et chocolat | | Formation continue / répéter / approfondir | | |
| 1.1 Denrées alimentaires végétales | 1.1.2 Caractéristiques de qualité | <input type="checkbox"/> | 1.1.2 Caractéristiques de qualité | <input type="checkbox"/> | | | | | 1.1.2 Caractéristiques de qualité | <input type="checkbox"/> | Tous | <input type="checkbox"/> | |
| | 1.1.3 Réception et stockage | <input type="checkbox"/> | 1.1.3 Réception et stockage | <input type="checkbox"/> | | | | | 1.1.3 Réception et stockage | <input type="checkbox"/> | | | |
| | 1.1.4 Préparation | <input type="checkbox"/> | 1.1.4 Préparation | <input type="checkbox"/> | | | | | 1.1.4 Préparation | <input type="checkbox"/> | | | |
| 1.2 Denrées alimentaires animales | | | | | 1.2.2 Caractéristiques qualitatives | <input type="checkbox"/> | 1.2.2 Caractéristiques qualitatives | <input type="checkbox"/> | 1.2.2 Caractéristiques qualitatives | <input type="checkbox"/> | Tous | <input type="checkbox"/> | |
| | | | | | 1.2.3 Réception et stockage | <input type="checkbox"/> | 1.2.3 Réception et stockage | <input type="checkbox"/> | 1.2.3 Réception et stockage | <input type="checkbox"/> | | | |
| | | | | | 1.2.4 Préparation | <input type="checkbox"/> | 1.2.4 Préparation | <input type="checkbox"/> | 1.2.4 Préparation | <input type="checkbox"/> | | | |
| 1.3 Denrées alimentaires d'origine animale | 1.3.2 Caractéristiques qualitatives | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | Tous | <input type="checkbox"/> | |
| | 1.3.3 Réception et stockage | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | |
| 1.4 Autres denrées alimentaires / produits | | | 1.4.1 Vue d'ensemble/ emploi | <input type="checkbox"/> | 1.4.2 Graisses alimentaires et huiles | <input type="checkbox"/> | | | 1.4.4 Fines herbes et épices / condiments | <input type="checkbox"/> | Tous | <input type="checkbox"/> | |
| | | | 1.4.3 Pâtes / produits pour faire lever la pâte | <input type="checkbox"/> | | | | | 1.4.5 Cacao et chocolat | <input type="checkbox"/> | | | |
| | | | 1.4.5 Produits sucrants / édulcorants | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | |
| 1.5 Diététique | 1.5.1 Principes diététiques | <input type="checkbox"/> | 1.5.2 Nutriments (hydrate de carbone) | <input type="checkbox"/> | 1.5.2 Nutriments (graisse / protéine) | <input type="checkbox"/> | 1.5.2 Nutriments (graisse / protéine) | <input type="checkbox"/> | 1.5.5 Types d'alimentation | <input type="checkbox"/> | Tous | <input type="checkbox"/> | |
| | 1.5.2 Nutriments (non fournisseurs d'énergie) | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | |
| | 1.5.3 Besoin en énergie | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | |
| 1.6 Méthodes de cuisson | 1.6.1 Rapport entre les aliments / méth. de cuisson / température | <input type="checkbox"/> | 1.6.1 Rapport entre les aliments / méth. de cuisson / température | <input type="checkbox"/> | 1.6.1 Rapport entre les aliments / méth. de cuisson / température | <input type="checkbox"/> | 1.6.1 Rapport entre les aliments / méth. de cuisson / température | <input type="checkbox"/> | 1.6.1 Rapport entre les aliments / méth. de cuisson / température | <input type="checkbox"/> | 1.6.2 Rapport méth. de cuisson/ appareils, ustensiles/équipements | <input type="checkbox"/> | Tous |
| | 1.6.2 Rapport méth. de cuisson / appareils, ustensiles / équipements | <input type="checkbox"/> | 1.6.2 Rapport méth. de cuisson/ appareils, ustensiles/équipements | <input type="checkbox"/> | 1.6.2 Rapport méth. de cuisson/ appareils, ustensiles/équipements | <input type="checkbox"/> | 1.6.2 Rapport méth. de cuisson/ appareils, ustensiles/équipements | <input type="checkbox"/> | 1.6.2 Rapport méth. de cuisson/ appareils, ustensiles/équipements | <input type="checkbox"/> | 1.6.4 Appareils, ustensiles/équipements | <input type="checkbox"/> | |
| | 1.6.3 Techniques de préparation | <input type="checkbox"/> | 1.6.3 Techniques de préparation | <input type="checkbox"/> | 1.6.3 Techniques de préparation | <input type="checkbox"/> | 1.6.3 Techniques de préparation | <input type="checkbox"/> | 1.6.3 Techniques de préparation | <input type="checkbox"/> | 1.6.5 Technique de chaleur humide | <input type="checkbox"/> | |
| | 1.6.4 Techniques de préparation | <input type="checkbox"/> | 1.6.4 Technique de chaleur humide | <input type="checkbox"/> | 1.6.4 Techniques de préparation | <input type="checkbox"/> | 1.6.4 Techniques de préparation | <input type="checkbox"/> | 1.6.4 Techniques de préparation | <input type="checkbox"/> | Technique de chaleur sèche | <input type="checkbox"/> | |
| | 1.6.5 Technique de chaleur humide | <input type="checkbox"/> | 1.6.5 Technique de chaleur sèche | <input type="checkbox"/> | 1.6.5 Technique de chaleur humide | <input type="checkbox"/> | 1.6.5 Technique de chaleur humide | <input type="checkbox"/> | 1.6.5 Technique de chaleur humide | <input type="checkbox"/> | Technique de chaleur sèche | <input type="checkbox"/> | |
| | Technique de chaleur sèche | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | |
| 1.7 Dresser / arranger les mets / présentation | 1.7.1 Importance et impact | <input type="checkbox"/> | 1.7.1 Importance et impact | <input type="checkbox"/> | 1.7.1 Importance et impact | <input type="checkbox"/> | 1.7.1 Importance et impact | <input type="checkbox"/> | 1.7.1 Importance et impact | <input type="checkbox"/> | 1.7.1 Importance et impact | <input type="checkbox"/> | Tous |
| | 1.7.2 Auxiliaires de vente | <input type="checkbox"/> | 1.7.2 Auxiliaires de vente | <input type="checkbox"/> | 1.7.2 Auxiliaires de vente | <input type="checkbox"/> | 1.7.2 Auxiliaires de vente | <input type="checkbox"/> | 1.7.2 Auxiliaires de vente | <input type="checkbox"/> | 1.7.2 Auxiliaires de vente | <input type="checkbox"/> | |
| | 1.7.3 Eléments de présentation | <input type="checkbox"/> | 1.7.3 Eléments de présentation | <input type="checkbox"/> | 1.7.3 Eléments de présentation | <input type="checkbox"/> | 1.7.3 Eléments de présentation | <input type="checkbox"/> | 1.7.3 Eléments de présentation | <input type="checkbox"/> | 1.7.3 Eléments de présentation | <input type="checkbox"/> | |
| | 1.7.4 Perception sensorielle | <input type="checkbox"/> | 1.7.4 Perception sensorielle | <input type="checkbox"/> | 1.7.4 Perception sensorielle | <input type="checkbox"/> | 1.7.4 Perception sensorielle | <input type="checkbox"/> | 1.7.4 Perception sensorielle | <input type="checkbox"/> | 1.7.4 Perception sensorielle | <input type="checkbox"/> | |
| 1.8 Expressions professionnelles et formulations dans une deuxième langue / termes techniques de cuisine | | | | | 1.8.1 Produits et termes techniques | <input type="checkbox"/> | 1.8.1 Produits et termes techniques | <input type="checkbox"/> | 1.8.1 Produits et termes techniques | <input type="checkbox"/> | 1.8.1 Produits et termes techniques | <input type="checkbox"/> | Tous |
| | | | | | 1.8.2 Formulations | <input type="checkbox"/> | 1.8.2 Formulations | <input type="checkbox"/> | 1.8.2 Formulations | <input type="checkbox"/> | 1.8.2 Formulations | <input type="checkbox"/> | |
| 2.1 Organisation | 2.1.1 Organisation structurelle | <input type="checkbox"/> | | | | | | | 2.1.3 Points de jonction | <input type="checkbox"/> | | | Tous |
| | 2.1.2 Organisation des étapes de travail | <input type="checkbox"/> | | | | | | | 2.1.4 Flux d'information | <input type="checkbox"/> | | | |
| 2.2 Processus de travail personnel | 2.2.1 Gestion du temps | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | Tous |
| | 2.2.2 Mise en place | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | |
| | 2.2.3 Dossier de formation | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | |
| 2.3 Processus généraux d'entreprise | 2.3.1 Gestion des marchandises | <input type="checkbox"/> | 2.3.3 Température | <input type="checkbox"/> | 2.3.3 Température | <input type="checkbox"/> | 2.3.3 Température | <input type="checkbox"/> | 2.3.3 Température | <input type="checkbox"/> | 2.3.3 Température | <input type="checkbox"/> | Tous |
| | 2.3.2 Acquisition | <input type="checkbox"/> | | | | | | | 2.3.8 Déroulement du service | <input type="checkbox"/> | 2.3.4 Législation des denrées alim. | <input type="checkbox"/> | |
| | 2.3.3 Température | <input type="checkbox"/> | | | | | | | 2.3.9 Distribution des plats | <input type="checkbox"/> | 2.3.6 Organisation de l'offre | <input type="checkbox"/> | |
| | 2.3.5 Elimination des déchets | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | 2.3.7 Planification de la production et des processus | <input type="checkbox"/> | |
| 2.4 Technologie | | | 2.4.2 Energie | <input type="checkbox"/> | | | | | 2.4.3 Gestion des températures | <input type="checkbox"/> | 2.4.4 Planification de l'utilisation | <input type="checkbox"/> | Tous |
| 3.1 Secteurs et clients | | | | | | | | | | | 3.1.1 Idée directrice / Importance pour le travail | <input type="checkbox"/> | Tous |
| 3.2 Calcul | | | | | | | | | 3.2.2 Calcul spécifique aux mets | <input type="checkbox"/> | 3.2.3 Logiciel usuel dans la branche | <input type="checkbox"/> | Tous |
| 3.3 Approche et action durable | 3.3.1 Déontologie | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | Tous |
| 4.1 Sécurité au travail et protection de la santé | 4.1.3 Prévention | <input type="checkbox"/> | 4.1.1 Prescriptions | <input type="checkbox"/> | | | | | | | 4.1.1 Prescriptions | <input type="checkbox"/> | Tous |
| | 4.1.4 Premiers secours | <input type="checkbox"/> | 4.1.2 Mesures | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | |
| 4.2 Protection de l'environnement au sein de l'entreprise | | | | | 4.2.1 Protection de l'environnement | <input type="checkbox"/> | 4.2.1 Protection de l'environnement | <input type="checkbox"/> | | | | | Tous |
| | | | | | 4.2.2 Problèmes environnementaux | <input type="checkbox"/> | 4.2.2 Problèmes environnementaux | <input type="checkbox"/> | | | | | |
| 4.3 Gestion écologique des ressources | | | | | | | | | 4.3.1 Engagement des ressources | <input type="checkbox"/> | | | Tous |
| | | | | | | | | | 4.3.2 Gestion efficace | <input type="checkbox"/> | | | |
| 4.4 Protection contre les incendies | 4.4.1 Règlements | <input type="checkbox"/> | 4.4.2 Mesures de protection | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | Tous |
| 5.1 Hygiène et préservation des valeurs | 5.1.2 Mesures | <input type="checkbox"/> | | | | | | | 5.1.3 Etat de l'hygiène | <input type="checkbox"/> | 5.1.1 ODAIOUs | <input type="checkbox"/> | Tous |
| 5.2 Concept d'hygiène | 5.2.2 Fiches de contrôle | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | 5.2.1 Concept HACCP | <input type="checkbox"/> | Tous |
| | 5.2.3 Activité de contrôle | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | |
| | 5.2.4 Manque d'hygiène | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | |
| 5.3 Maintien de la valeur | 5.3.1 Mesures | <input type="checkbox"/> | 5.3.4 Nettoyage | <input type="checkbox"/> | | | | | 5.3.3 Travaux de maintenance | <input type="checkbox"/> | | | Tous |
| | 5.3.2 Mode d'emploi | <input type="checkbox"/> | 5.3.5 Remédier aux pannes | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | |
| Evaluation en entreprise avec plan de travail | Adapté au 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | Adapté au 2 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | Adapté au 3 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | Adapté au 4 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | Adapté au 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | Adapté au 6 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | |

| | | |
|---|--|--|
| <p>Directives pour le formateur</p> <p>Le plan de formation pour "cuisinière CFC / cuisinier CFC" est basé sur la méthode Triplex. Elle se présente sous la forme de trois niveaux de formation.</p> <p>- Objectifs généraux : Ils décrivent des champs d'action; ils expliquent pourquoi ceux-ci sont inclus dans le champ de formation. Un objectif général est concrétisé par plusieurs objectifs particuliers.</p> <p>- Objectifs particuliers : Ils décrivent les comportements à promouvoir chez les personnes en formation.</p> <p>- Objectifs évaluateurs : Ils décrivent des comportements concrets, observables, dans des situations déterminées; ils précisent les objectifs particuliers.</p> <p>Des objectifs orientés vers de nouveaux aspects essentiels par rapport à la formation actuelle, s'expliquent des manières suivantes.</p> <p>Vous trouvez le plan de formation sous: www.hotelgastro.ch – formation professionnelle).</p> | <p>1. Objectif général – Production / Préparation / Présentation des mets et des plats (=travaux manuels) / Langue étrangère / Termes techniques de cuisine</p> <p>Les objectifs généraux de 1.1 à 1.8 sont fractionnés en plusieurs objectifs évaluateurs.</p> <p>Les documents et les supports suivants vous aident à former l'apprenti/e dans la cuisine:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technologie culinaire - Documents reçus lors des cours interentreprises - Dossier de formation - L'alimentation "Réfléchir en mangeant" - Support de cours pour la langue étrangère | <p>2. Objectif général – Compréhension et contribution efficace aux processus d'entreprise</p> <p>Les objectifs généraux de 2.1 à 2.4 sont fractionnés en plusieurs objectifs évaluateurs.</p> <p>Les documents et supports suivants vous aident dans la formation de l'apprenti/e dans les domaines précités:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technologie culinaire - Documents reçus lors des cours interentreprises - Livre sur la "Gestion d'entreprise et organisation: formation de base en hôtellerie-restauration" (Hotel & Gastro <i>formation</i>, Weggis) - Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de cuisinier CFC Art. 15 +19 - Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels - Ordonnance sur l'hygiène - Concept d'autocontrôle professionnel - Concept des déchets dans l'entreprise - Technologie du service - Modes d'emploi pour machines et appareils |
| <p>3. Objectif général – Approche et action centrées sur les clients et s'inscrivant dans une logique économique et écologique</p> <p>Les objectifs généraux de 3.1 à 3.3 sont fractionnés en plusieurs objectifs évaluateurs.</p> <p>Les documents et supports suivants vous aident dans la formation de l'apprenti/e dans les domaines précités :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technologie culinaire - Livre sur la <i>Gestion d'entreprise et organisation</i> : formation de base en hôtellerie-restauration (Hotel & Gastro <i>formation</i>, Weggis) | <p>4. Objectif général – Sécurité au travail, protection de la santé, protection de l'environnement et protection contre les incendies</p> <p>Les objectifs généraux de 4.1 à 4.4 sont fractionnés en plusieurs objectifs évaluateurs.</p> <p>Les documents et supports suivants vous aident dans la formation de l'apprenti/e dans les domaines précités:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technologie culinaire - Directives CSFT pour l'hôtellerie-restauration - Solution de la branche pour la sécurité au travail dans l'hôtellerie-restauration - Documents de la Suva - Modes d'emploi pour les machines et les appareils ainsi que les déclarations de conformité - Livre sur la "Gestion d'entreprise et organisation : formation de base en hôtellerie-restauration" (Hotel & Gastro <i>formation</i>, Weggis) | <p>5. Objectif général – Hygiène et maintien de la valeur</p> <p>Les objectifs généraux de 5.1 à 5.3 sont fractionnés en plusieurs objectifs évaluateurs.</p> <p>Les documents et supports suivants vous aident dans la formation de l'apprenti/e dans les domaines précités :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technologie culinaire - Livre sur la "Gestion d'entreprise et organisation : formation de base en hôtellerie-restauration" (Hotel & Gastro <i>formation</i>, Weggis) - La loi sur les denrées (LDAI) - Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous) - Concept d'hygiène professionnelle |

| 2 Objectif général – Compréhension et contribution efficace aux processus d'entreprise | |
|---|---|
| 2.1 Objectif particulier – Organisation | |
| Objectifs évaluateurs entreprise pour l'apprenti | Directives méthodiques-didactiques pour le formateur |
| <p>2.1.1 Organisation structurelle J'explique l'organisation de mon entreprise formatrice et de la cuisine à l'aide d'une présentation adéquate. Ce faisant, je désigne les fonctions, les tâches et les titulaires de postes. (C2)</p> | <p>L'élément principal de l'organisation est le poste de travail. Dans une entreprise, chaque poste de travail est occupé par une personne responsable pour l'accomplissement d'une partie d'un travail. On distingue des postes de direction, de conseil et d'exécution. <i>Comme moyen de formation, l'organigramme interne de l'entreprise est très utile. En règle générale, la description des postes, le cahier des charges les concernant ainsi que la voie hiérarchique y sont décrits.</i></p> |
| <p>2.1.2 Organisation des étapes de travail Je décris mes activités en fonction des tâches situées en amont et en aval. 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>L'organisation du travail dans une entreprise règle les processus de travail. Elle définit de quelle manière les travaux sont à effectuer et à synchroniser. Il s'agit de déterminer quels processus sont à effectuer par qui, à quel moment et à quel endroit, pour que les différentes étapes de travail apparaissent clairement. <i>Etablir un plan de travail, découper les activités en étapes de travail (analyse de travail), rassembler les activités d'une manière optimale (synthèse de travail), afin d'établir une efficacité de travail rationnelle.</i></p> |
| <p>2.1.3 Points de jonction J'aide activement à éviter entièrement les problèmes dans les intersections. Je collabore à la prise en charge des hôtes au niveau du service, avec les instructions nécessaires. Pour mon dossier de formation, je tire des conclusions importantes de mon travail en cuisine, de façon à ce que la collaboration se déroule de manière optimale. (C5)</p> | <p>L'apprenti explique à l'aide d'exemples pourquoi la collaboration interne avec d'autres départements de l'entreprise formatrice est très importante. Ce faisant, il démontre les points importants pour une collaboration réussie au sein de l'entreprise formatrice. <i>Un stage dans le service fera découvrir à l'apprenti les règles de base du service, mais aussi le comportement à adopter au contact des hôtes.</i></p> |
| <p>2.1.4 Flux d'information Je décris le flux d'information interne et me tiens aux directives de l'entreprise. J'explique les moyens de communication et les programmes informatiques à ma disposition et les emploie de manière ciblée et efficace. (C3)</p> | <p>L'apprenti peut expliquer à l'aide d'exemples pratiques de son entreprise formatrice pourquoi un flux d'information optimal est important et l'effet que peut avoir un manque d'information. <i>Les moyens de communication ainsi que les logiciels sont à utiliser d'une manière ciblée et efficace. Ils doivent être introduits dans la communication interne (entretien direct, notes, Intranet, etc.) et externe (avec les hôtes et les fournisseurs, oralement, par téléphone ou par écrit)</i></p> |
| 2.2 Objectif particulier – processus de travail personnel | |
| <p>2.2.1 Gestion du temps Je planifie mon travail à l'avance et le structure selon les priorités. J'observe en la matière les directives temporelles et organisationnelles. Si nécessaire, j'établis un plan de déroulement personnel. (C5)</p> | <p>Par technique de travail, l'on sous entend la manière dont une personne effectue son travail. Un travail bien planifié, assurera le bon déroulement de celui-ci. Les étapes de la planification d'un travail sont: établir le programme journalier, réunir des informations (urgence, délai, cas spéciaux, etc.) et la préparation du travail (place de travail, moyens auxiliaires, denrées alimentaires, etc.) <i>Structurer un travail attribué en différentes étapes et priorités afin d'assurer un ordre chronologique des tâches de manière optimale:</i> - Technologie culinaire - Livre sur la "Gestion d'entreprise et organisation: formation de base en hôtellerie-restauration" (Hotel & Gastro formation, Weggis)</p> |

| Objectifs évaluateurs entreprise pour l'apprenti | Directives méthodiques-didactiques pour le formateur |
|---|--|
| <p>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)</p> | <p>Pour qu'un travail se déroule de manière efficace, cela nécessite une place de travail équipée de manière correcte et complète. <i>Cela demande de la mise en place (préparation): des ustensiles, de la batterie de cuisine, de la porcelaine pour le service, des ingrédients prêts pour la production et la mise en place de la production:</i> - selon la Technologie Culinaire et la documentation des cours interentreprises</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>Le formateur explique au début de la formation professionnelle initiale le but du dossier de formation. Il montre comment celui-ci doit être rempli. Le formateur assure le soutien nécessaire pour la mise à jour de cet outil. Ceci est important pour le bon déroulement de la formation et pour l'image de la profession. <i>Le dossier de formation est un moyen de décrire des processus de travail et explique le niveau de la formation à atteindre. Ce dossier est lu et signé par le formateur responsable une fois par trimestre, et une fois par semestre discuté avec l'apprenti. Ceci permet de vérifier le niveau de la formation. On peut également fixer les buts à atteindre par écrit:</i> - Dossier de formation, enseignants à l'école professionnelle, instructeurs des cours interentreprises - Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de cuisinière et cuisinier CFC Art. 15 + 19</p> |
| <p>2.3 Objectif particulier – processus généraux d'entreprise</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. En la matière, j'observe les principes et les directives du concept d'autocontrôle de l'entreprise. (C3)</p> | <p>Des achats planifiés avec soin garantissent un approvisionnement de la marchandise sans heurt et avantageux. Afin d'optimiser ces avantages, la marchandise nécessaire doit être disponible: "au bon moment", "de bonne qualité", "à un prix avantageux", "en tenant compte du marché économique" et "être au bon endroit, au bon moment". <i>Explication du principe «first in, first out»; expliquer l'importance du stock et les démarches à entreprendre si ce stock est insuffisant.</i></p> |
| <p>2.3.2 Acquisition Je contrôle la qualité de la marchandise et le flux de la marchandise stockée à l'avance, la chaîne du froid et je tiens compte des points de jonction jusqu'à l'élimination des déchets. Ce faisant j'observe les principes et les directives du concept d'autocontrôle de l'entreprise formatrice. (C4)</p> | <p>L'apprenti connaît les directives de l'entreprise formatrice pour le contrôle des livraisons des marchandises et le respect de la chaîne du froid. Il tient compte d'un flux optimal des points de jonction, de la production jusqu'à l'élimination professionnelle des déchets. <i>Application pratique du contrôle de livraison de la marchandise, du stockage, des étapes de traitement jusqu'à l'élimination des déchets.</i></p> |
| <p>2.3.3 Température Je traite les ressources et les aliments avec respect et ménagement et j'applique les températures ambiantes et de conservation correctes ainsi que les étapes de traitement optimales. J'établis un procès-verbal des températures de réfrigération selon le concept d'autocontrôle. (C3)</p> | <p>Pour un résultat optimal de la gestion des marchandises, nous avons besoin de certaines connaissances qui vont de la réception des marchandises à la température de stockage correcte et de l'humidité de l'air. <i>Décrire le rapport entre un stockage correct et une qualité optimale de la marchandise (p.ex. lait, viande, poisson, réfrigéré, séparé, etc.).</i></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 marchandise de l'entreprise formatrice. Je tiens compte également des principes du concept d'entreprise et des déclarations obligatoires. (C3)</p> | <p>Afin d'assurer une application correcte de la loi sur les denrées alimentaires lors du flux de marchandises dans l'entreprise formatrice, il faut tenir compte du concept d'autocontrôle de l'entreprise formatrice. <i>Vérifier la connaissance des points suivants: l'hygiène personnelle, l'hygiène dans l'entreprise, l'hygiène des aliments, bonne pratique de production „BPF“, déclarations obligatoires et le concept d'autocontrôle interne.</i></p> |

| Objectifs évaluateurs entreprise pour l'apprenti | Directives méthodiques-didactiques pour le formateur |
|---|---|
| <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 de l'entreprise formatrice, de manière économique et écologique. Pour l'élimination, je montre les coûts respectifs à l'aide d'exemples. (C3)</p> | <p>La première règle à retenir lors de l'élimination des déchets est d'éviter ceux-ci. Il est important d'éviter, de diminuer et de récupérer les déchets. De nos jours, les déchets génèrent des coûts importants. <i>Démontrer la gestion des déchets d'une manière cohérente au sein de l'entreprise formatrice et se rendre compte des économies que cela peut représenter.</i></p> |
| <p>2.3.6 Organisation de l'offre J'organise une offre selon la politique de l'entreprise formatrice et justifie les aspects suivants: - Besoins des clients - Principes de la physiologie diététique - Principe de la création - Harmonie des mets et des plats (C5)</p> | <p>Compréhension des liens entre la philosophie de l'entreprise et l'organisation de l'offre. <i>Etablir une offre en tenant compte des critères suivants:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Besoin des clients en fonction: de la structure des clients, de leurs âges, du pouvoir d'achat et du genre d'entreprise</i> • <i>Principes de la physiologie diététique</i> • <i>Principes de l'organisation de l'offre</i> <p><i>Harmonie des mets et des aliments, structure des prix, saison</i></p> |
| <p>2.3.7 Planification de la production et des processus Je décris les processus internes de l'entreprise formatrice, planifie des unités de production et les exécute de manière conforme. (C5)</p> | <p>Connaître et citer les listes de contrôle interne comme : la prise de commandes, la réservation des banquets ou une liste de contrôle pour le travail journalier. Planifier et exécuter de manière conforme les étapes de production et les processus de travail en fonction des tâches reçues. <i>Etablir un plan de travail avec les critères suivants: planification du travail selon les tâches, la quantité du travail à effectuer, le début et la fin de celui-ci.</i></p> |
| <p>2.3.8 Processus de service Je justifie l'importance de processus en rapport avec le domaine du service. Je montre les interdépendances et évite des problèmes aux points de jonction. (C5)</p> | <p>Pour un déroulement du service sans heurt, les facteurs suivants sont importants:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les points de jonction entre la cuisine et l'administration: connaître et comprendre les tâches en amont et en aval • Connaître les règles de service • Les prestations de service sont un travail d'équipe: nous "travaillons" tous pour le client <p><i>Un stage en restauration montre l'organisation et le déroulement du service.</i></p> |
| <p>2.3.9 Distribution des plats J'emploie de manière conforme les distributions des plats courantes dans mon entreprise formatrice selon les directives. (C3)</p> | <p>Connaître les différences, les avantages et les désavantages des systèmes de distribution des plats dans l'entreprise. <i>Un stage en restauration montre les bases de la distribution des plats pour: un service à la carte, un banquet ou des buffets servis ou en self-service.</i></p> |
| <p>2.4 Objectif particulier – Compréhension et gestion de la technologie et de son emploi (physique; chimique)</p> | |
| <p>2.4.2 Energie J'emploie les appareils, équipements et machines de mon domaine de travail de manière professionnelle et de manière à économiser efficacement l'énergie. (C3)</p> | <p>Utiliser les appareils, les équipements et les machines de manière à économiser de l'énergie comme par exemple: n'allumer les appareils que si nécessaire ou réduire leur consommation pendant les heures creuses (p.ex. durant le temps de mise en place). <i>Expliquer les différentes sources d'énergie (induction, plaques conventionnelles, gaz).</i></p> |
| <p>.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><i>Planifier une consommation d'énergie optimale sur la base des travaux à exécuter et selon l'utilisation des appareils, des équipements et des machines.</i> <i>Expliquer les conséquences d'une charge maximale et d'une surcharge.</i> <i>Afin d'atteindre une productivité maximale et conforme, intégrer dans la planification du travail personnel, l'utilisation de tous les appareils de manière réfléchie, afin d'assurer un processus de production optimale.</i></p> |
| <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. Je tiens compte en l'espèce des indications du fabricant et des directives de l'entreprise d'apprentissage. 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> | |

Indications pour la mise à jour des recettes

Chers apprentis

Un recueil de recettes fait partie de la littérature personnelle d'un cuisinier et devient un ouvrage de référence qui sera utilisé tout au long du parcours professionnel. Ce recueil de recette ne sera jamais terminé et démontre l'aptitude du créateur.

Une recette est une consigne à suivre avec un mélange d'ingrédients et éventuellement une transformation de plusieurs produits pour obtenir une préparation finale. Une recette garantit le même processus de préparation et peut être utilisé lors de la calculation des prix.

Ecrire une recette, cela veut dire prendre note des quantités et décrire les étapes de travail. Aucune importance si la recette est copiée, transformée ou une création personnelle. L'élément conducteur doit être, que chaque recette qui va compléter ce recueil a été préparée personnellement.

Contenu des recettes

Une recette écrite correctement garantit une qualité égale à chaque préparation et est une aide lors de la calculation du prix de vente. Les informations suivantes doivent y figurer :

- Nom de la recette
- Quantité par personne (quantité idéale pour 4/5 pers.)
- Ingrédient en lt, gr, kg, etc.
- Mise en place
- Préparation sous forme d'étape de travail
- Photo de la préparation
- Indication sur les méthodes de cuisson, les formes alimentaires, etc.

Présentation du recueil

Cahier avec registre

Est très pratique pour accompagner en cuisine. Est l'idéal pour les recettes de base qui sont régulièrement produites.

Avantages : le classement des recettes est très simple.

En continu et par ordre alphabétique. Les recettes sont très rapidement disponibles, simples d'emploi.

Classeur fédéral

Un classeur fédéral avec un registre est une variante très souvent choisie. Les recettes sont écrites à la main ou sous format électronique et sont classées par ordre du registre.

Avantages : Le classement des recettes est très facile. Les recettes corrigées ou retravaillées peuvent être changées sans problème. Présentation la plus créative possible.

Cartothèque

Cette forme de présentation écrite sur des cartes est aussi régulièrement utilisée. Ces cartes de recette doivent être plastifiées pour assurer une utilisation plus pratique et une durée de vie plus longue. Avantages : très clair, les recettes sont très vite trouvées, les cartes peuvent être facilement posées sur le poste de travail.

Logiciel

Nous trouvons différentes versions sur le marché. Selon le programme la recette peut être changée ou adaptée et le calcul des valeurs nutritives sera fait. Grâce au logiciel, le poids ou le prix de vente peut être très rapidement calculé.

Avantages : les recettes sont très rapidement corrigées, présentées et l'archivage est simple et ne prend pas de place. Selon le programme, les recettes peuvent être accompagnées de photos ou de tableaux sur les valeurs nutritives.

Table des matières

Que les recettes soient conservées sous formes de cahier ou de manière électronique, pour toutes les variantes un ordre chronologique de classement est très important. Les deux instruments qui ont fait leurs preuves sont le classement par ordre alphabétique ou par numérotation; ce répertoire doit avoir des chapitres et des sous-chapitres. Les chapitres peuvent être nommés selon des préférences personnelles.

Solutions possibles :

- Classement par denrées alimentaires : pommes de terre, viandes, volailles, poissons, fruits.
- Classement selon l'ordonnance du menu : hors d'œuvre, plats principaux, entremets et desserts.
- Classement selon les postes de travail : garde-manger, entremétier, saucier, etc.

Comparez le livre des recettes de la cuisine (dernière version) et la liste des mets qui se trouve dans le guide méthodique.

Conseils pratiques

Pour une rapide prise de note en cuisine, il est recommandé d'avoir sur soi un petit calepin qui sera utilisé comme recueil de recettes. Il sera toujours placé dans la poche de la veste de cuisine et a portée de mains. Les notes prises lors de la préparation peuvent être répertoriées par la suite sur l'original.



1^{er} semestre

Cuisinière CFC / Cuisiner CFC

Date :

Apprenti-e :

Formatrice/Formateur :

Nom et prénom :

Lieu et date :

Formateur :

Contenu :

**Thèmes principaux :
légumes/ lait et produits laitiers /
œufs et produits à base d'œufs**

- 1.1 Denrées alimentaires végétales
- 1.2 Denrées alimentaires animales
- 1.3 Denrées alimentaires d'origine animale
- 1.4 Autres denrées alimentaires / produits
- 1.5 Diététique
- 1.6 Méthodes de cuisson
- 1.7 Dresser / arranger les mets / présentation
- 1.8 Expressions professionnelles et formulations dans une deuxième langue / termes techniques de cuisine

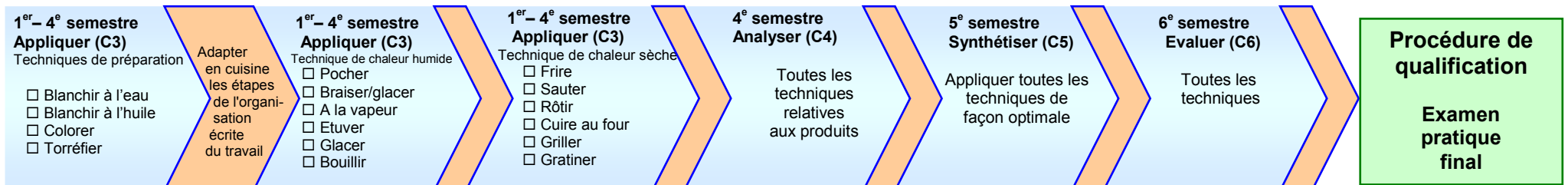
- 1.1.2 Caractéristiques de qualité
- 1.1.3 Réception des marchandises et stockage
- 1.1.4 Préparation
- 1.3.2 Caractéristiques qualitatives
- 1.3.3 Réception des marchandises et stockage
- 1.5.1 Principes diététiques
- 1.5.2 Nutriments (non fournisseurs d'énergie)
- 1.5.3 Besoin en énergie
- 1.6.1 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / température
- 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements
- 1.6.3 Techniques de préparation
- 1.6.4 Technique de chaleur humide
- 1.6.5 Technique de chaleur sèche
- 1.7.1 Importance et impact
- 1.7.2 Auxiliaires de vente
- 1.7.3 Eléments de présentation
- 1.7.4 Perception sensorielle



- 2.1.1 Organisation structurelle
- 2.1.2 Organisation des étapes de travail
- 2.2.1 Gestion du temps
- 2.2.2 Mise en place
- 2.2.3 Dossier de formation
- 2.3.1 Gestion des marchandises
- 2.3.2 Acquisition
- 2.3.3 Température
- 2.3.5 Elimination des déchets
- 3.3.1 Déontologie
- 4.1.3 Prévention
- 4.1.4 Premiers secours
- 4.4.1 Règlements (incendie)
- 5.1.2 Mesures
- 5.2.2 Fiches de contrôle
- 5.2.3 Activité de contrôle
- 5.2.4 Manque d'hygiène
- 5.3.1 Mesures
- 5.3.2 Modes d'emploi







Evaluation en entreprise avec plan de travail écrit, conformément au niveau de la formation (ici adapté au 1^{er} semestre).




Différentes compétences à acquérir sont réparties sur toute la durée de la formation. Elles seront répétées en fonction du thème de formation et intégrées dans les différentes procédures.





Exemple: „1.6 Méthodes de cuisson“ → 1.6.1 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures, 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements, 1.6.3 Techniques de préparation, 1.6.4 Technique de chaleur humide, 1.6.5 Technique de chaleur sèche






| Objectifs | Concrétisation | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|--|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans mon entreprise | | | Date | au CIE |
| 1.1.2 Caractéristiques de qualité | - Déterminer la qualité des denrées alimentaires en travaillant avec ses sens comme : la vue, l'odorat et le toucher | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.1.3 Réception des marchandises et stockage | - La réception des marchandises : mettre en pratique le contrôle : du bulletin de livraison, du poids et des températures | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.3.2 Caractéristiques qualitatives | - Stocker les denrées alimentaires en respectant les prescriptions légales sur les températures | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.3.3 Réception des marchandises et stockage | | | | | | |
| 1.1.4 Préparation | - Les étapes : laver – apprêter – découper - sont toujours appliquées | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - La mise en place (préparation) est exécutée | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Les techniques de découpe et les techniques pour tourner les légumes selon la technologie culinaire (dernière version) sont faites de manière autonome | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Préparer de façon autonome des combinaisons aromatiques comme: matignon, mirepoix, bouquet aromatique, sachet d'épices | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Les techniques de découpes et les techniques pour tourner des pommes de terre selon la technologie culinaire (dernière version) sont faites de manière autonome | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Les travaux de préparation sont faits de manière écologique et économique et sont sans cesse optimisés | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.5.1 Principes diététiques | - Les principes d'une alimentation saine sont appliqués dans le travail pratique (le stockage, la préparation, la cuisson, la présentation) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.5.2 Nutriments (non fournisseurs d'énergie) | - Enumérer des mets dont les nutriments sont "non fournisseurs d'énergie" | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Expliquer les tâches et les fonctions des nutriments (non fournisseurs d'énergie) en relation avec une alimentation saine | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.5.3 Besoin en énergie | - Pouvoir établir un bilan énergétique positif ou négatif en lien avec les mets faciles à digérer et les mets plus lourds | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.6.1 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures | - Savoir expliquer les différences entre : les méthodes de cuisson, la température de cuisson et le résultat | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| Objectifs | Concrétisation | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|--|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans mon entreprise | | | Date | au CIE |
| 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements  | - Justifier les liens entre les méthodes de cuisson choisies, les appareils de cuisson et l'équipement appropriés | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.6.3 Techniques de préparation  | - Définir la technique de chaleur sèche et la technique de chaleur humide (mettre l'accent sur le thème) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Appliquer les techniques de préparation de façon appropriée (blanchir à l'eau ou à la vapeur, blanchir à l'huile, faire revenir, torrifier) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.6.4 Technique de chaleur humide  | - Connaître les possibilités d'utilisation des techniques de chaleur humide et leurs utilisations optimales (mettre l'accent sur le thème) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.6.5 Technique de chaleur sèche  | - Connaître les possibilités d'utilisation des techniques de chaleur sèche et leurs utilisations optimales (mettre l'accent sur le thème) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.7.1 Importance et impact  | - Présentation attractive et créative des mets | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Respecter et appliquer les bases pour la présentation des assiettes et des plats | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.7.2 Auxiliaires de vente | - Enumérer l'application et le but des aides à la vente utilisées dans mon entreprise formatrice: p.ex. carte avec les offres, aide à la vente optique, etc. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.7.3 Eléments de présentation  | - Appliquer de façon optimale et attrayante : les couleurs, les formes, les découpes, les garnitures, les combinaisons et la quantité dans la technique de présentation | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| Objectifs | Concrétisation | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|---|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans mon entreprise | | | Date | au CIE |
| 1.7.4 Perception sensorielle | - Mémoriser à l'aide de sa perception sensorielle (consistance, odeur, goût, etc.) les denrées alimentaires | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - J'utilise ma perception sensorielle de façon optimale lors de la création de produits | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2.1.1 Organisation structurelle | - Expliquer et décrire les termes : postes, instances, postes exécutants, structure organisationnelle et organigramme | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2.1.2 Organisation des étapes de travail | - A l'aide de mon activité dans l'entreprise, j'explique les processus de travail et leur importance pour améliorer l'efficacité du travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2.2.1 Gestion du temps | - Je peux planifier mon travail et l'organiser selon les priorités | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - J'élabore un plan de travail représentatif de mon travail quotidien | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - J'élabore un plan de travail correspondant à un menu de plusieurs plats | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2.2.2 Mise en place | - J'organise ma place de travail en respectant les règles d'hygiène | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - En possession d'une recette, je sais organiser correctement : les outils, la batterie de cuisine et la vaisselle de table. Je respecte aussi le dressage des mets | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2.2.3 Dossier de formation | - Le formateur explique le sens et le but du guide méthodique | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je reconnais l'importance du guide méthodique et je prends note de mes nouvelles connaissances de façon régulière | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2.3.1 Gestion des marchandises | - Expliquer le principe du „first in, first out“ des marchandises en rapport avec l'entreprise formatrice | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2.3.2 Acquisition | - Expliquer et transposer le concept d'autocontrôle de l'entreprise formatrice concernant : les achats, le contrôle, le stockage, la préparation et le traitement des déchets | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2.3.3 Température | - Connaître les consignes concernant les températures de stockage et les appliquer selon le concept d'autocontrôle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Remplir les feuilles de contrôle (obligatoire selon les directives) conformément au concept d'autocontrôle interne et les classer | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| Objectifs | Concrétisation | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|--------------------------------------|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans mon entreprise | | | Date | au CIE |
| 2.3.5 Elimination des déchets | - Appliquer les trois principes : éviter, diminuer et recycler en tenant compte des aspects économiques et écologiques | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 3.3.1 Déontologie | - Comprendre les valeurs personnelles ainsi que les règles générales de la profession qui seront prises en compte lors de la pratique par tous les professionnels de la branche | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 4.1.3 Prévention | - Respecter et suivre les directives : p.ex. vêtement de travail et toque, chaussures adéquates, habits de protection pour le désossage et utilisation des produits de nettoyage toxiques ainsi que le travail dans le congélateur | | | | | |
| 4.1.4 Premiers secours | - Connaître les premiers soins à donner lors de brûlures et de coupures | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je connais les règles de base du comportement lors de blessures et d'accidents | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 4.4.1 Règlements | - Justifier les dangers et les causes d'incendie les plus courants en rapport avec les activités au sein d'une cuisine | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 5.1.2 Mesures | - Je mets en pratique les principes de l'hygiène personnelle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je mets en pratique les principes de l'hygiène pour l'entreprise formatrice | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je mets en pratique les principes de l'hygiène pour les denrées alimentaires | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 5.2.2 Fiches de contrôle | - Remplir les feuilles de contrôle (obligatoire selon les directives) conformément au concept d'autocontrôle interne et les classer | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail (éventuellement fournir des propositions d'amélioration) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 5.2.3 Activité de contrôle | - Remplir les feuilles de contrôle (obligatoire selon les directives) conformément au concept d'autocontrôle interne et les classer | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail (éventuellement fournir des propositions d'amélioration) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| Objectifs | Concrétisation | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|--|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans mon entreprise | | | Date | au CIE |
| 5.2.4 Manque d'hygiène | - Décrire les effets d'un manque d'hygiène en décrivant des symptômes typiques | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Connaître les mesures de prévention afin qu'aucune transmission des micro-organismes nuisibles pour l'homme ne soit possible | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je connais les mesures immédiates, si des symptômes se présentent malgré toutes les précautions | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 5.3.1 Mesures |  - J'applique les mesures de la préservation des valeurs financières et écologiques et je suis conscient de ce devoir | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 5.3.2 Mode d'emploi |  - Je suis en mesure de comprendre les différents modes d'emploi ainsi que de les mettre en pratique sur les appareils et les machines de mon entreprise formatrice | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Conseil de formation pratique | <i>Ce document vous donne un soutien lors du travail de planification pour la pratique. En le suivant, tous les éléments principaux de base de l'enseignement pratique seront couverts.</i> <i>La liste des mets dans votre classeur vous aidera à obtenir un aperçu sur votre formation.</i> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Evaluation en entreprise avec plan de travail |  - Adapté au 1 ^{er} semestre, il doit correspondre au niveau de la formation. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

Connaissances / remarques :

Mes objectifs pour le prochain semestre :

Le rapport de formation à été établi par écrit et discuté Oui Non

Voir également au verso :

Signatures : Apprenti-e :

Formateur /
Employeur :

Représentant-e
légal-e :





2^e semestre

Cuisinière CFC / Cuisiner CFC

Date :

Apprenti-e :

Formatrice/Formateur :

Nom et prénom : _____ Lieu et date : _____

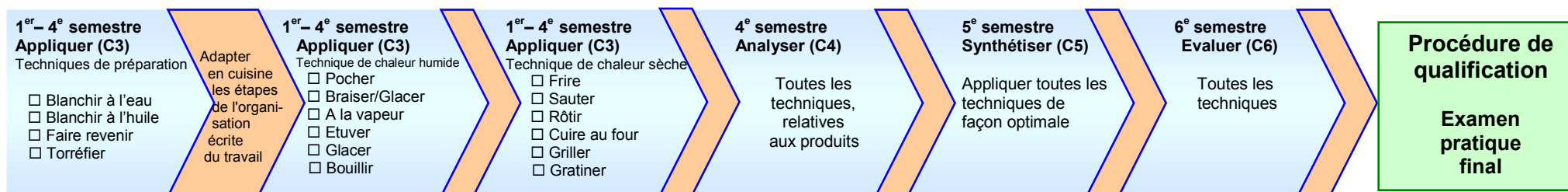
Formateur : _____

| | | | |
|-----------|--|--|--|
| Contenu : | <p align="center">Thèmes : pommes de terre / céréales / pâtes alimentaires / légumineuse / pousses / fruits</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 1.1.2 Caractéristiques de qualité - 1.1.3 Réception des marchandises et stockage - 1.1.4 Préparation - 1.4.1 Vue d'ensemble / emploi - 1.4.3 Pâtes / Produits pour faire lever la pâte - 1.4.5 Produits sucrants / édulcorants - 1.5.2 Nutriment (hydrate de carbone) - 1.6.1 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / température - 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements - 1.6.3 Techniques de préparation - 1.6.4 Technique de chaleur humide - 1.6.5 Technique de chaleur sèche - 1.7.1 Importance et impact - 1.7.2 Auxiliaires de vente - 1.7.3 Eléments de présentation - 1.7.4 Perception sensorielle | <ul style="list-style-type: none"> - 2.3.3 Température - 2.4.2 Energie |
| | <ul style="list-style-type: none"> 1.1 Denrées alimentaires végétales 1.2 Denrées alimentaires animales 1.3 Denrées alimentaires d'origine animale 1.4 Autres denrées alimentaires / produits 1.5 Diététique 1.6 Méthodes de cuisson 1.7 Dresser / arranger les mets / présentation 1.8 Expressions professionnelles et formulations dans une deuxième langue / termes techniques de cuisine | <ul style="list-style-type: none"> - 4.1.1 Prescriptions - 4.1.2 Mesures - 4.4.2 Mesures de protection | <ul style="list-style-type: none"> - 5.3.4 Nettoyage - 5.3.5 Remédier aux pannes |





Evaluation en entreprise avec plan de travail écrit, conformément au niveau de la formation (ici adapté au 2^e semestre).




Différentes compétences à acquérir sont réparties sur toute la durée de la formation. Elles seront répétées en fonction du thème de formation et intégrées dans les différentes procédures.



Exemple: „1.6 Méthodes de cuisson“ → 1.6.1 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures, 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements, 1.6.3 Techniques de préparation, 1.6.4 Technique de chaleur humide, 1.6.5 Technique de chaleur sèche



| Objectifs | Concrétisation | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|--|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans mon entreprise | | | Date | au CIE |
| 1.1.2 Caractéristiques de qualité | - Juger les différences de qualité et prendre les mesures appropriées lors du manque de qualité d'un produit | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.1.3 Réception des marchandises et stockage | - Stocker en respectant les prescriptions et les températures correspondantes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Savoir réceptionner les marchandises et suivre les points suivants : le bulletin de livraison, le contrôle de la température et le poids de la marchandise | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Stocker les denrées alimentaires conformément aux températures prescrites | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.1.4 Préparation | - Les étapes : laver – apprêter – découper - sont toujours appliquées | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - La mise en place (préparation) est exécutée | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Les techniques de découpe et les techniques pour tourner les légumes selon la technologie culinaire (dernière version) sont faites de manière autonome | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Appliquer les types de cuisson de façon appropriée | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Les techniques de découpe et les techniques pour tourner les pommes de terre selon la technologie culinaire (dernière version) sont faites de manière autonome | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Les travaux de préparation sont faits de manière écologique et économique et sont sans cesse optimisés | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.4.1 Vue d'ensemble / emploi | - Utiliser des denrées alimentaires d'autres groupes de manière professionnelle: (les graisses alimentaires, les huiles, les herbes aromatiques, les épices, les condiments, etc.) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.4.3 Pâtes / produits pour faire lever la pâte | - Préparer de manière indépendante et conforme la pâte alimentaire et ses dérivés | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Enumérer et expliquer les différentes possibilités d'utilisation des produits pour faire lever la pâte | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.4.5 Produits sucrants / édulcorants | - Utiliser de manière adéquate et en tenant compte de la physiologie alimentaire les produits sucrants ou les édulcorants en cuisine | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.5.2 Nutriments (hydrate de carbone) | - Enumérer des mets contenant des hydrates de carbone | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Expliquer les tâches et les fonctions des hydrates de carbone en relation avec une alimentation saine | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| Objectifs | Concrétisation | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|--|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans mon entreprise | | | Date | au CIE |
| 1.6.1 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures  | - Savoir expliquer les différences entre: les méthodes de cuisson, la température de cuisson et le résultat | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport hebdomadaire | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements  | - Justifier les liens entre les méthodes de cuisson choisies, les appareils de cuisson et l'équipement appropriés | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.6.3 Technique de préparation  | - Définir la technique de chaleur sèche et la technique de chaleur humide | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Appliquer les techniques de préparation de façon appropriée (blanchir à l'eau ou à la vapeur, blanchir à l'huile, faire revenir, torrifier) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.6.4 Technique de chaleur humide  | - Connaître les possibilités d'utilisation des techniques de chaleur humide et leurs utilisations optimales (mettre l'accent sur ce thème) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.6.5 Technique de chaleur sèche  | - Connaître les possibilités des techniques de chaleur sèche et leurs utilisations optimales (mettre l'accent sur ce thème) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.7.1 Importance et impact  | - Présentation attractive et créative des mets | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Respecter et appliquer les bases pour la présentation des assiettes et des plats | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.7.2 Auxiliaires de vente | - Enumérer l'application et le but des aides à la vente utilisées dans mon entreprise : p.ex. carte avec les offres, aide à la vente optique, etc. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| Objectifs | Concrétisation | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|---------------------------------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans mon entreprise | | | Date | au CIE |
| 1.7.3 Eléments de présentation | - Appliquer de façon optimale et attrayante : les couleurs, les formes, les découpes, les garnitures, les combinaisons et la quantité dans la technique de présentation | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.7.4 Perception sensorielle | - Mémoriser à l'aide de sa perception sensorielle (consistance, odeur, goût, etc.) les denrées alimentaires | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - J'utilise ma perception sensorielle de façon optimale lors de la création de produits | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2.3.3 Température | - Connaître les consignes concernant les températures de stockage et les appliquer selon le concept d'autocontrôle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Remplir les feuilles de contrôle (obligatoires selon les directives) conformément au concept d'autocontrôle interne et les classer | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2.4.2 Energie |  - J'utilise les ustensiles, les appareils et les machines dans mon domaine de travail de manière réfléchie et en prenant garde à la consommation d'énergie | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 4.1.1 Prescriptions | - Savoir identifier les activités dans une cuisine, dont les dangers et les conséquences peuvent nuire à la santé | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - J'observe et comprends les règles et dispositions en vigueur dans l'entreprise formatrice | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 4.1.2 Mesures | - Assurer le maniement des produits toxiques (p.ex. produits de nettoyage : afin de protéger les voies respiratoires, les yeux, les oreilles et la peau p.ex. en portant des lunettes de protection, des gants, un masque de protection | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Utiliser et nettoyer tous les appareils et les machines qui sont à disposition au sein de l'entreprise formatrice en suivant les consignes de sécurité | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - J'utilise les machines et les appareils dont le mode de fonctionnement m'a été expliqué | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 4.4.2 Mesures de protection | - Expliquer les dangers et les causes d'incendie qui sont en rapport avec les activités au sein d'une cuisine et observer les consignes afin d'éviter les incendies | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | o Connaître la sortie de secours : où ? _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | o Connaître l'emplacement des portes de secours : où ? _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | o Connaître le maniement des extincteurs et leurs emplacements | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | o Connaître les mesures, si une matière grasse ou de l'huile s'enflamme | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| Objectifs | Concrétisation | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|--|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans mon entreprise | | | Date | au CIE |
| 5.3.4 Nettoyage | - Comprendre et appliquer le plan de nettoyage de l'entreprise formatrice et expliquer le dosage et l'utilisation des différents produits de nettoyage | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Appliquer de façon professionnelle le nettoyage et la désinfection du lieu de travail, des appareils et des outils de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 5.3.5 Remédier aux pannes  | - Mon formateur m'explique les pannes que je peux réparer avec sa permission comme: changer les fusibles, les joints en caoutchouc, les ampoules, etc. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Conseil de formation pratique | <i>Ce document vous donne un soutien lors du travail de planification pour la pratique, en le suivant, tous les éléments principaux de base de l'enseignement pratique soient couverts.</i> <i>La liste des mets dans votre classeur vous aidera à obtenir un aperçu sur votre formation.</i> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Evaluation en entreprise avec plan de travail  | - Adapté au 2 ^e semestre, il doit correspondre au niveau de la formation. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

Connaissances / remarques :

Mes objectifs pour le prochain semestre :

Le rapport de formation a été établi par écrit et discuté Oui Non

Voir également au verso :

Signatures : Apprenti-e : _____ Formateur / Représentant-e
Employeur : _____ légal-e : _____



3^e semestre

Cuisinière CFC / Cuisiner CFC

Date :

Apprenti-e :

Formatrice/Formateur :

Nom et prénom : _____ Lieu et date : _____

Formateur : _____

Contenu :

Thèmes :
poissons, crustacés, coquillages et mollusques / graisses et huiles

- 1.1 Denrées alimentaires végétales
- 1.2 Denrées alimentaires animales
- 1.3 Denrées alimentaires d'origine animale
- 1.4 Autres denrées alimentaires / produits
- 1.5 Diététique
- 1.6 Méthodes de cuisson
- 1.7 Dresser / arranger les mets / présentation
- 1.8 Expressions professionnelles et formulations dans une deuxième langue / termes techniques de cuisine

- 1.2.2 Caractéristiques qualitatives
- 1.2.3 Réception des marchandises et stockage
- 1.2.4 Préparation
- 1.4.2 Graisses alimentaires et huiles
- 1.5.2 Nutriment (graisses alimentaires et protéines)
- 1.6.1 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / température
- 1.6.2 Rapport entre méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements
- 1.6.3 Techniques de préparation
- 1.6.4 Technique de chaleur humide
- 1.6.5 Technique de chaleur sèche
- 1.7.1 Importance et impact
- 1.7.2 Auxiliaires de vente
- 1.7.3 Eléments de présentation
- 1.7.4 Perception sensorielle
- 1.8.1 Produits et termes techniques
- 1.8.2 Formulations

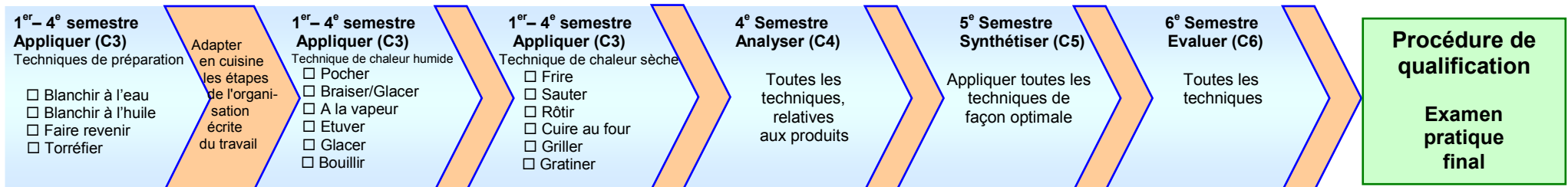
- 2.3.3 Température

- 4.2.1 Protection de l'environnement
- 4.2.2 Problèmes environnementaux





Evaluation en entreprise avec plan de travail écrit, conformément au niveau de la formation (ici adapté au 3^e semestre).





Différentes compétences à acquérir sont réparties sur toute la durée de la formation. Elles seront répétées en fonction du thème de formation et intégrées dans les différentes procédures.

Exemple: „1.6 Méthodes de cuisson“ → 1.6.1 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures, 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements, 1.6.3 Techniques de préparation, 1.6.4 Technique de chaleur humide, 1.6.5 Technique de chaleur sèche



| Objectifs | Concrétisation | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|--|--|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------|
| | | Dans mon entreprise | | | Date | au CIE |
| 1.2.2 Caractéristiques qualitatives | - Juger les différences de qualité et prendre les mesures appropriées en cas de qualité insuffisante | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | 1.2.3 Réception des marchandises et stockage | | | | | |
| | - La réception des marchandises : mettre en pratique le contrôle : du bulletin de livraison, du poids et des températures | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je suis en mesure de transposer les principes de stockage en respectant les prescriptions de température correspondantes en vigueur dans l'entreprise formatrice | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2.4 Préparation | - La mise en place (préparation) est exécutée | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Préparer de façon appropriée le poisson rond (entier, écailler, fileter) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Préparer de façon appropriée le poisson plat (entier, écailler, fileter) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Les techniques de découpes selon la technologie culinaire (dernière version) sont faites de manière autonome | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Crustacés : - tuer, décortiquer et retirer la chair de façon appropriée | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Mollusques : - nettoyer de façon appropriée | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | 1.4.2 Graisses alimentaires et huiles | - Utiliser de manière professionnelle les graisses alimentaires et les huiles en accord avec la physiologie alimentaire | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - Utiliser les graisses alimentaires et huiles en accord avec la préparation du mets | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.5.2 Nutriments (graisses alimentaires / protéines) | - Enumérer des mets contenant des graisses alimentaires et des protéines | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Expliquer les tâches et les fonctions des graisses alimentaires et des protéines en relation avec une alimentation saine | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je transpose la répartition des aliments fournisseurs d'énergie dans un graphique, j'explique ce graphique dans le contexte d'une alimentation saine | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.6.1 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures | - Savoir expliquer les différences entre : les méthodes de cuisson, la température de cuisson et le résultat | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport hebdomadaire | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| Objectifs | Concrétisation | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|--|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans mon entreprise | | | Date | au CIE |
| 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements | - Justifier les liens entre les méthodes de cuisson choisies, les appareils de cuisson et l'équipement appropriés (mettre l'accent sur ce thème) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.6.3 Techniques de préparation | - Définir la technique de chaleur sèche et la technique de chaleur humide (mettre l'accent sur le thème) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Appliquer les techniques de préparation de façon appropriée (blanchir à l'eau ou à la vapeur, blanchir à l'huile, faire revenir, torréfier) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.6.4 Technique de chaleur humide | - Connaître les possibilités d'utilisation des techniques de chaleur humide et leurs utilisations optimales (mettre l'accent en rapport avec le thème) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.6.5 Technique de chaleur sèche | - Connaître les possibilités d'utilisation des techniques de chaleur sèche et leurs utilisations optimales (mettre l'accent sur le thème) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.7.1 Importance et impact | - Présentation attractive et créative des mets | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Respecter et appliquer les bases pour la présentation des assiettes et des plats | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.7.2 Auxiliaires de vente | - Enumérer l'application et le but des aides à la vente utilisées dans mon entreprise formatrice: p.ex. carte avec les offres, aide à la vente optique, etc. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.7.3 Eléments de présentation | - Appliquer de façon optimale et attrayante : les couleurs, les formes, les découpes, les garnitures, les combinaisons et la quantité dans la technique de présentation | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.7.4 Perception sensorielle | - Mémoriser à l'aide de sa perception sensorielle (consistance, odeur, goût, etc.) les denrées alimentaires | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - J'utilise ma perception sensorielle de façon optimale lors de la création de produits | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| Objectifs | Concrétisation | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|--|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans mon entreprise | | | Date | au CIE |
| 1.8.1 Produits et termes techniques |  - J'utilise les termes techniques de cuisine les plus importants dans une deuxième langue | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - J'utilise et j'explique en français et dans une deuxième langue les termes techniques de cuisine | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.8.2 Formulations |  - J'utilise le langage technique dans le contexte de la préparation des mets en français et dans une deuxième langue. Je peux expliquer ce langage technique dans les deux langues | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2.3.3 Température | - Connaître les consignes concernant les températures de stockage et les appliquer selon le concept d'autocontrôle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Remplir les feuilles de contrôle (obligatoires selon les directives) conformément au concept d'autocontrôle interne et les classer | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 4.2.1 Protection de l'environnement | - Appliquer les trois principes : éviter, diminuer et recycler les déchets en tenant compte des aspects écologiques | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 4.2.2 Problèmes environnementaux | - Appliquer les trois principes : éviter, diminuer et recycler les déchets en tenant compte des aspects économiques | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Conseil de formation pratique | <i>Ce document vous donne un soutien lors du travail de planification pour la pratique, en le suivant, tous les éléments principaux de base de l'enseignement pratique soient couverts.</i> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | La liste des mets dans votre classeur vous aidera à obtenir un aperçu sur votre formation. | | | | | |
| Evaluation en entreprise avec plan de travail |  - Adapté au 3 ^e semestre, il doit correspondre au niveau de la formation. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

Connaissances / remarques :

Mes objectifs pour le prochain semestre :

Le rapport de formation à été établi par écrit et discuté Oui Non

Voir également au verso :

Signatures :

Apprenti-e :

Formateur /
Employeur :

Représentant-e
légal-e :



4^e semestre

Cuisinière CFC / Cuisiner CFC

Date :

Apprenti-e :

Formatrice/Formateur :

Nom et prénom : _____ Lieu et date : _____

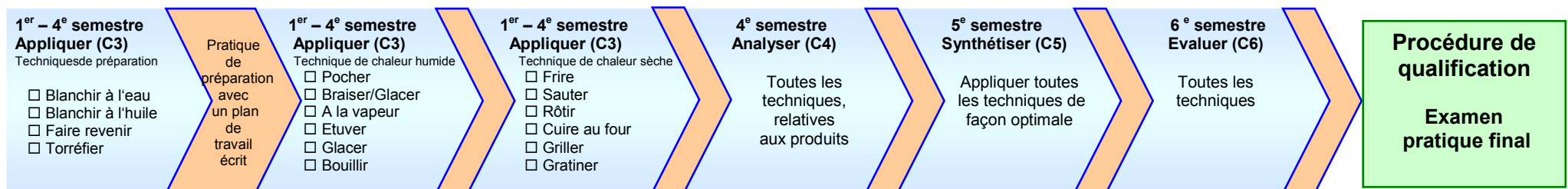
Formateur : _____



| | | | |
|------------------|--|---|--|
| Contenu : | Thèmes : viande de boucherie / produits carnés / volaille | <ul style="list-style-type: none"> - 1.2.2 Caractéristiques qualitatives - 1.2.3 Réception des marchandises et stockage - 1.2.4 Préparation - 1.5.5 Types d'alimentation - 1.6.1 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures - 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements - 1.6.3 Techniques de préparation - 1.6.4 Technique de chaleur humide - 1.6.5 Technique de chaleur sèche - 1.7.1 Importance et impact - 1.7.2 Auxiliaires de vente - 1.7.3 Eléments de présentation - 1.7.4 Perception sensorielle - 1.8.1 Produits et termes techniques - 1.8.2 Formulations | <ul style="list-style-type: none"> - 2.1.3 Points de jonction - 2.1.4 Flux d'information - 2.3.3 Température - 2.3.8 Déroulement du service - 2.3.9 Distribution des plats - 2.4.3 Gestion de la température |
| | <ul style="list-style-type: none"> 1.1 Denrées alimentaires végétales 1.2 Denrées alimentaires animales 1.3 Denrées alimentaires d'origine animale 1.4 Autres denrées alimentaires / produits 1.5 Diététique 1.6 Méthodes de cuisson 1.7 Dresser / arranger les mets / présentation 1.8 Expressions professionnelles et formulations dans une deuxième langue / termes techniques de cuisine | <ul style="list-style-type: none"> - 3.2.2 Calcul spécifique aux mets | <ul style="list-style-type: none"> - 4.3.1 Engagement des ressources - 4.3.2 Gestion efficiente |
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - 5.1.3 Etat de l'hygiène - 5.3.3 Travaux de maintenance |
| | | | |








Evaluation en entreprise avec plan de travail écrit, conformément au niveau de la formation (ici adapté au 4^e semestre).




Différentes compétences à acquérir sont réparties sur toute la durée de la formation. Elles seront répétées en fonction du thème de formation et intégrées dans les différentes procédures.



Exemple: „1.6 Méthodes de cuisson“ → 1.6.1 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures, 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements, 1.6.3 Techniques de préparation, 1.6.4 Technique de chaleur humide, 1.6.5 Technique de chaleur sèche



| Objectifs | Concrétisation | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|---|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans mon entreprise | | | Date | au CIE |
| 1.2.2 Caractéristiques de qualité 1.2.3 Réception des marchandises et stockage | - Juger les différences de qualité et prendre des mesures appropriées lors d'un manque de qualité d'un produit | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - La réception des marchandises : mettre en pratique le contrôle : du bulletin de livraison, du poids et des températures | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Stocker les denrées alimentaires en respectant les prescriptions légales sur les températures | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2.4 Préparation | - La mise en place (préparation) est exécutée | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Préparer de façon appropriée et de manière autonome la viande de boucherie (p.ex. parer, larder, brider) selon la technologie culinaire (dernière version) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Les techniques de coupe pour la viande de boucherie selon la technologie culinaire sont faites de manière autonome (p.ex. paillard, escalope, steak, côtelette, ragoût, émincé) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Préparer de façon appropriée et de manière autonome la volaille et le gibier à plume selon la technologie culinaire (p.ex. entier, barder, griller, découper pour quatre personnes) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Les techniques de coupe pour la volaille et le gibier à plume selon la technologie culinaire sont faites de manière autonome (cuisse, haut de cuisse, pilon, escalope, ragoût, émincé) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.5.5 Types d'alimentation | - Comprendre les bases des différentes formes d'alimentation et préparer des mets en ménageant les nutriments | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Décrire les allergies et les intolérances les plus courantes au sein de notre société et réagir d'une manière appropriée lors de la préparation | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prépare une liste avec les principaux allergènes et les types d'alimentation les plus utilisés | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.6.1 Rapport entre les aliments/ méthodes de cuisson/ températures | - Savoir expliquer les différences entre : les méthodes de cuisson, la température de cuisson et le résultat (mettre l'accent sur le thème) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements | - Justifier les liens entre les méthodes de cuisson choisies, les appareils de cuisson et l'équipement appropriés (mettre l'accent sur le thème) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.6.3 Techniques de préparation | - Définir la technique de chaleur sèche et la technique de chaleur humide | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Appliquer les techniques de préparation de façon appropriée (blanchir à l'eau ou à la vapeur, blanchir à l'huile, faire revenir, torrifier) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| Objectifs | Concrétisation | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|--|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans mon entreprise | | | Date | au CIE |
| 1.6.4 Technique de chaleur humide | - Connaître les possibilités d'utilisation des techniques de chaleur humide et leurs utilisations optimales (mettre l'accent sur le thème) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport journalier | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.6.5 Technique de chaleur sèche | - Connaître les possibilités d'utilisation des techniques de chaleur sèche et leurs utilisations optimales (mettre l'accent sur le thème) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport journalier | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.7.1 Importance et impact | - Présentation attractive et créative des mets | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Respecter et appliquer les bases pour la présentation des assiettes et des plats | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport journalier | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.7.2 Auxiliaires de vente | - Enumérer l'application et le but des aides à la vente utilisées dans mon entreprise : p.ex. carte avec les offres, aide à la vente optique, etc. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.7.3 Eléments de présentation |  - Appliquer de façon optimale et attrayante: les couleurs, les formes, les découpes, les garnitures, les combinaisons et la quantité dans la technique de présentation | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.7.4 Perception sensorielle | - Mémoriser à l'aide de sa perception sensorielle (consistance, odeur, goût, etc.) les denrées alimentaires | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - J'utilise ma perception sensorielle de façon optimale lors de la création de produits | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.8.1 Produits et termes techniques |  - J'utilise les termes techniques de cuisine les plus importants dans une deuxième langue | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - J'utilise et j'explique en français et dans une deuxième langue les termes techniques de cuisine | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.8.2 Formulations |  - J'utilise le langage technique dans le contexte de la préparation des mets en français et dans une deuxième langue. Je peux l'expliquer dans les deux langues | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| Objectifs | Concrétisation | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|---|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans mon entreprise | | | Date | au CIE |
| 2.1.3 Points de jonction | - Reconnaître l'importance des diverses intersections pour le déroulement d'un service sans faille au sein de l'entreprise | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Effectuer un stage dans le service : connaître les règles de base du service et les appliquer | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note des acquis lors du stage dans le service dans mon rapport hebdomadaire | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2.1.4 Flux d'information | - Connaître le flux d'information ainsi que les moyens de communication interne et les appliquer de manière ciblée | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2.3.3 Température | - Connaître les consignes concernant les températures de stockage et les appliquer selon le concept d'autocontrôle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Remplir les feuilles de contrôle (obligatoire selon les directives) conformément au concept d'autocontrôle interne et les classer | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2.3.8 Déroulement du service | - Justifier l'importance d'un déroulement sans problèmes lors du service | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport hebdomadaire | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2.3.9 Distribution des plats | - Expliquer les différences, les avantages et inconvénients de la distribution des plats de l'entreprise formatrice | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport hebdomadaire | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2.4.3 Gestion de la température | - Planifier le travail afin que les appareils, ustensiles et machines soient utilisées de manière optimale en ce qui concerne l'évolution de la température | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Optimiser la consommation d'énergie (gestion des pics, bonne planification par écrit) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 3.2.2 Calculs spécifiques aux mets | - Calculer le prix des mets pour un nombre de personnes défini | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Savoir calculer du produit brut (poids d'achat) au produit net et du produit transformé au produit brut en tenant compte de la perte lors de la préparation (peler, couper, etc.) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 4.3.1 Engagement des ressources | - Utiliser de manière optimale les ressources d'énergie et les denrées alimentaires en tenant compte des aspects écologiques et économiques | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| Objectifs | Concrétisation | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|--|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans mon entreprise | | | Date | au CIE |
| 4.3.2 Gestion efficace | - Gestion parcimonieuse des ressources d'énergie et de denrées alimentaires dans le cadre des aspects écologiques et économiques | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je suis en mesure de préparer les denrées alimentaires de manière optimale | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 5.1.3 Etat de l'hygiène | - Evaluer régulièrement et consciencieusement dans le cadre des processus de travail les mesures d'hygiène | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je respecte l'autocontrôle de l'entreprise formatrice et j'ai un regard critique face à mon comportement | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport journalier | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 5.3.3 Travaux de maintenance | - Mon formateur m'explique les travaux de maintenance que je peux effectuer d'une manière indépendante et je les exécute | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Conseil de formation pratique | <i>Ce document vous donne un soutien lors du travail de planification pour la pratique. En le suivant, tous les éléments principaux de base de l'enseignement pratique seront couverts.</i> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | La liste des mets dans votre classeur vous aidera à obtenir un aperçu sur votre formation. | | | | | |
| Evaluation en entreprise avec plan de travail  | - Adapté au 4 ^e semestre, il doit correspondre au niveau de la formation. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

Connaissances / remarques :

Mes objectifs pour le prochain semestre :

Le rapport de formation a été établi par écrit et discuté Oui Non

Voir également au verso :

Signatures : Apprenti-e : _____ Formateur / Représentant-e
Employeur : _____ légal-e : _____



5^e semestre

Cuisinière CFC / Cuisiner CFC

Date :

Apprenti-e :

Formatrice/Formateur :

Nom et prénom : _____ Lieu et date : _____

Formateur : _____

Contenu :

Thèmes :
gibier / champignons / épices / cacao et chocolat

- 1.1 Denrées alimentaires végétales
- 1.2 Denrées alimentaires animales
- 1.3 Denrées alimentaires d'origine animale
- 1.4 Autres denrées alimentaires / produits
- 1.5 Diététique
- 1.6 Méthodes de cuisson
- 1.7 Dresser / arranger les mets / présentation
- 1.8 Expressions professionnelles et formulations dans une deuxième langue / termes techniques de cuisine

- 1.1.2 Caractéristiques de qualité
- 1.1.3 Réception des marchandises et stockage
- 1.1.4 Préparation
- 1.2.2 Caractéristiques qualitatives
- 1.2.3 Réception des marchandises et stockage
- 1.2.4 Préparation
- 1.4.4 Fines herbes et épices / condiments
- 1.4.5 Cacao et chocolat
- 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements
- 1.6.4 Technique de chaleur humide
- 1.6.5 Technique de chaleur sèche
- 1.7.1 Importance et impact
- 1.7.2 Auxiliaires de vente
- 1.7.3 Eléments de présentation
- 1.7.4 Perception sensorielle
- 1.8.1 Produits et termes techniques
- 1.8.2 Formulations

- 2.3.3 Température
- 2.3.4 Législation sur les denrées alimentaires
- 2.3.6 Organisation de l'offre
- 2.3.7 Planification de la production et des processus
- 2.4.4 Planification de l'utilisation

- 3.1.1 Idée directrice / importance pour le travail
- 3.2.3 Logiciel usuel dans la branche

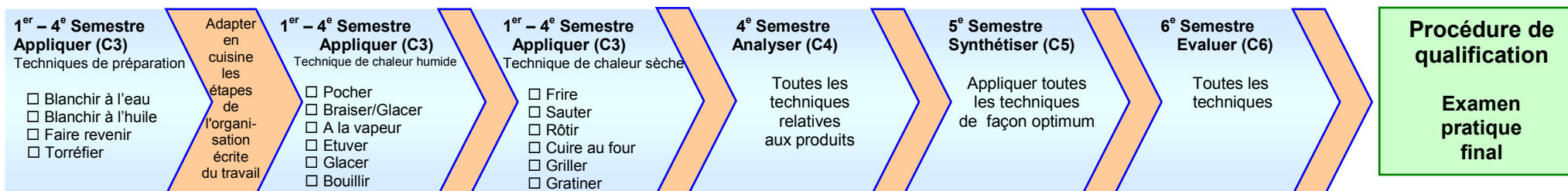
- 4.1.1 Prescriptions



- 5.1.1 ODAIOUs
- 5.2.1 Concept HACCP






Evaluation en entreprise avec plan de travail écrit, conformément au niveau de la formation (ici adapté au 5^e semestre).





Différentes compétences à acquérir sont réparties sur toute la durée de la formation. Elles seront répétées en fonction du thème de formation et intégrées dans les différentes procédures.


Exemple: „1.6 Méthodes de cuisson“ → 1.6.1 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures, 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements, 1.6.3 Techniques de préparation, 1.6.4 Technique de chaleur humide, 1.6.5 Technique de chaleur sèche



| Objectifs | Concrétisation | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|--|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans mon entreprise | | | Date | au CIE |
| 1.1.2 Caractéristiques de qualité | - Déterminer la qualité des denrées alimentaires et prendre les mesures adéquates en cas de qualité insuffisante | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.1.3 Réception des marchandises et stockage | - La réception des marchandises : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2.2 Caractéristiques qualitatives | mettre en pratique le contrôle : du bulletin de livraison, du poids et des températures | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2.3 Réception des marchandises et stockage | - Je suis en mesure d'appliquer le stockage des denrées alimentaires en respectant les prescriptions légales sur les températures en vigueur dans l'entreprise formatrice | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.1.4 Préparation | - Les étapes : laver – apprêter – découper sont toujours appliquées | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2.4 Préparation | - La mise en place (préparation) est exécutée | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Préparer la viande de gibier (p.ex : parer, larder, attacher) selon la technologie culinaire (dernière version) de manière autonome | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Les techniques de coupe de la viande de gibier selon la technologie culinaire (dernière version) sont faites de manière autonome | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Les travaux de préparation sont faits de manière écologique et économique et sont sans cesse optimisés | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.4.4 Fines herbes et épices / condiments | - Utiliser de manière adéquate et en tenant compte de la physiologie alimentaire les fines herbes, les épices et les condiments | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.4.5 Cacao et chocolat | - Utiliser le cacao et le chocolat en accord avec la préparation du mets | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements | - Justifier les liens entre les méthodes de cuisson choisies, les appareils de cuisson et l'équipement appropriés - (mettre l'accent sur le thème) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.6.4 Technique de chaleur humide | - Connaître les possibilités d'utilisation des techniques de chaleur humide et leurs utilisations optimales (mettre l'accent sur le thème) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.6.5 Technique de chaleur sèche | - Connaître les possibilités des techniques de chaleur sèche, et ses applications optimales (mettre l'accent sur le thème) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| Objectifs | Concrétisation | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|--|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans mon entreprise | | | Date | au CIE |
| 1.7.1 Importance et impact | - Présentation attractive et créative des mets | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Respecter et appliquer les bases pour la présentation des assiettes et des plats | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.7.2 Auxiliaires de vente | - Enumérer l'application et le but des aides à la vente utilisées dans mon entreprise: p.ex. carte avec les offres, aide à la vente optique, etc. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.7.3 Elément de présentation |  - Appliquer de façon optimale et attrayante : les couleurs, les formes, les découpes, les garnitures, les combinaisons et la quantité dans la technique de présentation | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.7.4 Perception sensorielle | - Mémoriser à l'aide de sa perception sensorielle (consistance, odeur, goût, etc.) les denrées alimentaires | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - J'utilise ma perception sensorielle de façon optimale lors de la création de produits | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.8.1 Produits et termes techniques |  - J'utilise les termes techniques de cuisine les plus importants dans une deuxième langue | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - J'utilise et j'explique en français et dans une deuxième langue les termes techniques de cuisine | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.8.2 Formulations |  - J'utilise le langage technique dans le contexte de la préparation des mets en français et dans une deuxième langue. Je peux expliquer ce langage technique dans les deux langues | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2.3.3 Température | - Connaître les consignes concernant les températures de stockage et les appliquer selon le concept d'autocontrôle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Remplir les feuilles de contrôle (obligatoires selon les directives) conformément au concept d'autocontrôle interne et les classer | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2.3.4 Législation sur les denrées alimentaires (ODAI) | - Observer sur la circulation des marchandises de l'entreprise formatrice la législation sur les denrées alimentaires | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - J'ai des connaissances sur : l'hygiène personnelle, l'hygiène de l'entreprise et l'hygiène de production, la BPF, les obligations de déclarer et l'autocontrôle de l'entreprise | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| Objectifs | Concrétisation | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|---|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans mon entreprise | | | Date | au CIE |
| 2.3.6 Organisation de l'offre | - Je comprends la relation des points marquants entre la philosophie de l'entreprise formatrice et la planification de l'offre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je peux établir une offre en tenant compte des aspects suivants : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | o Besoin des clients (âge, pouvoir d'achat, etc.) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | o Principes de la physiologie alimentaire | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | o Principes de la présentation de l'offre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | o Harmonie des mets et des plats | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | o Genre d'entreprise, situation de l'entreprise (lieu) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2.3.7 Planification de la production et des processus | - Connaître et décrire les processus internes à l'entreprise comme : prise de commande, réservation de banquet et liste de contrôle des ordres de service | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je peux établir un plan de travail en tenant compte : des tâches, de la quantité, du début, de la fin et des priorités | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2.4.4 Planification de l'utilisation | - Etablir par écrit un plan de travail pour garantir l'emploi adéquat des machines et des appareils | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 3.1.1 Idée directrice / Importance pour le travail | - Je connais les idées directrices de mon entreprise formatrice et je les respecte dans mes processus de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 3.2.3 Logiciel usuel dans la branche | - Utiliser d'une manière professionnelle le logiciel de l'entreprise formatrice pour l'élaboration des recettes, le calcul des mets et le calcul de l'offre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 4.1.1 Prescriptions | - Savoir identifier les activités dans une cuisine dont les dangers et les conséquences peuvent nuire à la santé | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - J'observe et comprends les règles et dispositions en vigueur dans l'entreprise formatrice | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 5.1.1 Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUUs) | - Connaître les différents processus de travail tout en respectant les dispositions légales concernant : la production, le traitement, le stockage, le transport, la distribution, le marquage et l'offre des denrées alimentaires | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Je peux appliquer consciencieusement les processus de travail et respecter les directives d'hygiène | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| |  - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| Objectifs | Concrétisation | Bilan Personnel | | | Instructions reçues | |
|--|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans mon entreprise | | | Date | au CIE |
| 5.2.1 Concept HACCP | - Suivre le concept interne HACCP | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Dans le processus d'autocontrôle, j'applique en permanence : la « bonne pratique de fabrication » (BPF) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Conseil de formation pratique | <i>Ce document vous donne un soutien lors du travail de planification pour la pratique. En le suivant, tous les éléments principaux de base de l'enseignement pratique seront couverts.</i> <i>La liste des mets dans votre classeur vous aidera à obtenir un aperçu sur votre formation.</i> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Evaluation en entreprise avec plan de travail  | - Adapté au 5 ^e semestre, il doit correspondre au niveau de la formation. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

Connaissances / remarques :

Mes objectifs pour le prochain semestre :

Le rapport de formation a été établi par écrit et discuté Oui Non

Voir également au verso :

Signatures : Apprenti-e : _____ Formateur / Employeur : _____ Représentant-e légal-e : _____



6^e semestre

Cuisinière CFC / Cuisiner CFC

Date :

Apprenti-e :

Formatrice/Formateur :

Nom et prénom : _____ Lieu et date : _____

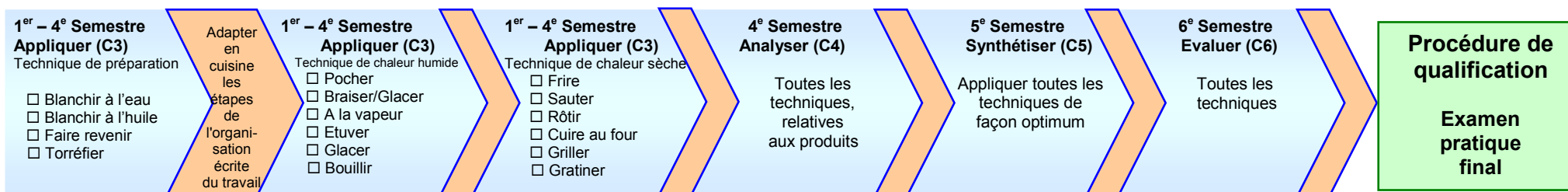
Formateur : _____

| | | |
|---|--|--|
| Thèmes : formation continue, répéter, approfondir | <i>Au 6^e semestre, l'accent est mis sur la répétition, voilà pourquoi seuls les objectifs particuliers et évaluateurs sont mentionnés (selon plan de formation)</i> | |
| Contenu : | <ul style="list-style-type: none"> - 1.1 Dénrées alimentaires végétales - 1.2 Dénrées alimentaires animales - 1.3 Dénrées alimentaires d'origine animale - 1.4 Autres dénrées alimentaires / produits - 1.5 Diététique - 1.6 Méthodes de cuisson - 1.7 Dresser / arranger les mets / présentation - 1.8 Expressions professionnelles et formulations dans une deuxième langue / termes techniques de cuisine | <ul style="list-style-type: none"> - 3.1 Secteurs et clients - 3.2 Calculation - 3.3 Approche et actions durables |
| | <ul style="list-style-type: none"> - 2.1 Organisation - 2.2 Processus de travail personnel - 2.3 Processus généraux d'entreprise - 2.4 Compréhension et gestion de la technologie et de sa mise en œuvre (physique et chimique) | <ul style="list-style-type: none"> - 4.1 Sécurité au travail et protection de la santé - 4.2 Protection de l'environnement au sein de l'entreprise - 4.3 Gestion écologique des ressources - 4.4 Protection contre les incendies |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - 5.1 Hygiène personnelle et d'entreprise - 5.2 Concept d'hygiène - 5.3 Maintien de la valeur |













Evaluation en entreprise avec plan de travail écrit, conformément au niveau de la formation (ici adapté au 6^e semestre).







Différentes compétences à acquérir sont réparties sur toute la durée de la formation. Elles seront répétées en fonction du thème de formation et intégrées dans les différentes procédures.





Exemple : „1.6 Méthodes de cuisson“ → 1.6.1 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures, 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements, 1.6.3 Techniques de préparation, 1.6.4 Technique de chaleur humide, 1.6.5 Technique de chaleur sèche











| Objectifs | La concrétisation des objectifs évaluateurs spécifiques peut être consultée dans les différents semestres. | Quand ai-je contrôlé ces objectifs évaluateurs? | | |
|--|--|--|--------|-----------------|
| | | Dans mon entreprise | Date : | Auto-évaluation |
| <p>Pour l'auto-évaluation, évaluez vos propres connaissances avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - très bien (je maîtrise cet objectif évaluateur selon le plan de formation) - bien (j'y arrive, mais je pourrais faire mieux) - atteint (j'atteins de justesse l'objectif évaluateur, la pratique me donnerait encore plus de confiance) - non atteint (je dois absolument m'exercer, je n'atteins pas l'objectif évaluateur) | | | | |
| 1.1 Denrées alimentaires végétales | - 1.1.2 Caractéristiques de qualité 1 ^{er} / 2 ^e / 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | - 1.1.3 Réception des marchandises et stockage 1 ^{er} / 2 ^e / 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | - 1.1.4 Préparation 1 ^{er} / 2 ^e / 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2 Denrées alimentaires animales | - 1.2.2 Caractéristiques qualitatives 3 ^e / 4 ^e / 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | - 1.2.3 Réception des marchandises et stockage 3 ^e / 4 ^e / 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | - 1.2.4 Préparation 3 ^e / 4 ^e / 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| 1.3 Denrées alimentaires d'origine animale | - 1.3.2 Caractéristiques qualitatives 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | - 1.3.3 Réception des marchandises et stockage 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| 1.4 Autres denrées alimentaires / produits | - 1.4.1 Vue d'ensemble / emploi 2 ^e semestre | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | - 1.4.2 Graisses alimentaires et huiles 3 ^e semestre | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | - 1.4.3 Pâtes / produits pour faire lever la pâte 2 ^e semestre | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | - 1.4.4 Herbes aromatiques et épices / condiments 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | - 1.4.5 Edulcorants / produits sucrants, cacao et chocolat 2 ^e / 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |

| Objectifs | La concrétisation des objectifs évaluateurs spécifiques peut être consultée dans les différents semestres. | Quand ai-je contrôlé ces objectifs évaluateurs? | | | Auto-évaluation |
|---|---|---|--------------------------|--------------------------|-----------------|
| | | Date : | | | |
| | | Dans mon entreprise | | | |
| 1.5 Diététique | - 1.5.1 Principes diététiques 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 1.5.2 Nutriment (non fournisseur d'énergie) 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 1.5.2 Nutriment (fournisseur d'énergie) 2 ^e / 3 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 1.5.3 Besoin en énergie 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 1.5.5 Types d'alimentation 4 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 1.6 Méthodes de cuisson |  - 1.6.1 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures 1 ^{er} / 2 ^e / 3 ^e / 4 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 1.6.2 Rapport entre les méthodes de cuisson / appareil, ustensiles / équipements 1 ^{er} / 2 ^e / 3 ^e / 4 ^e / 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 1.6.3 Techniques de préparation 1 ^{er} / 2 ^e / 3 ^e / 4 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 1.6.4 Technique de chaleur humide 1 ^{er} / 2 ^e / 3 ^e / 4 ^e / 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 1.6.5 Technique de chaleur sèche 1 ^{er} / 2 ^e / 3 ^e / 4 ^e / 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 1.7 Dresser / arranger les mets / présentation |  - 1.7.1 Importance et impact 1 ^{er} / 2 ^e / 3 ^e / 4 ^e / 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 1.7.2 Auxiliaires de vente 1 ^{er} / 2 ^e / 3 ^e / 4 ^e / 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 1.7.3 Eléments de présentation 1 ^{er} / 2 ^e / 3 ^e / 4 ^e / 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 1.7.4 Perception sensorielle 1 ^{er} / 2 ^e / 3 ^e / 4 ^e / 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 1.8 Expressions professionnelles et formulations dans une deuxième langue / termes techniques de cuisine |  - 1.8.1 Produits et termes techniques 3 ^e / 4 ^e / 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 1.8.2 Formulations 3 ^e / 4 ^e / 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

| Objectifs | La concrétisation des objectifs évaluateurs spécifiques peut être consultée dans les différents semestres. | Quand ai-je contrôlé ces objectifs évaluateurs? | | | Auto-évaluation |
|--|--|---|--------------------------|--------------------------|-----------------|
| | | Date : | | | |
| | | Dans mon entreprise | | | |
| 2.1 Organisation | - 2.1.1 Organisation structurelle 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 2.1.2 Organisation des étapes de travail 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 2.1.3 Points de jonction 4 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 2.1.4 Flux d'information 4 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2.2 Processus de travail personnel |  - 2.2.1 Gestion du temps 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 2.2.2 Mise en place 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 2.2.3 Dossier de formation 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2.3 Processus généraux d'entreprise | - 2.3.1 Gestion des marchandises 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 2.3.2 Acquisition 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 2.3.3 Température 1 ^{er} / 2 ^e / 3 ^e / 4 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 2.3.4 Législation sur les denrées alimentaires 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 2.3.5 Elimination des déchets 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 2.3.6 Organisation de l'offre 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 2.3.7 Planification de la production et des processus 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 2.3.8 Déroulement du service 4 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 2.3.9 Distribution des plats (j'ai travaillé au service) 4 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

| Objectifs | La concrétisation des objectifs évaluateurs spécifiques peut être consultée dans les différents semestres. | Quand ai-je contrôlé ces objectifs évaluateurs? | | | Auto-évaluation |
|---|--|---|--------------------------|--------------------------|-----------------|
| | | Date : | | | |
| | | Dans mon entreprise | | | |
| 2.4 Compréhension et gestion de la technologie et de sa mise en œuvre (physique et chimique) |  - 2.4.2 Energie 2 ^e Semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 2.4.3 Gestion de la température 4 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 2.4.4 Planification de l'utilisation 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3.1 Secteurs et clients | - 3.1.1 Modèle / importance pour le travail 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3.2 Calculation | - 3.2.2 Calcul spécifique aux mets 4 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 3.2.3 Logiciel usuel dans la branche 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3.3 Approche et actions durables | - 3.3.1 Déontologie 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4.1 Sécurité au travail et protection de la santé |  - 4.1.1 Prescriptions 2 ^e / 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 4.1.2 Mesures 2 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 4.1.3 Prévention 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 4.1.4 Premiers secours 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4.2 Protection de l'environnement au sein de l'entreprise | - 4.2.1 Protection de l'environnement 3 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 4.2.2 Problèmes environnementaux 3 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4.3 Gestion écologiques des ressources | - 4.3.1 Engagements des ressources 4 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 4.3.2 Gestion efficiente 4 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

| Objectifs | La concrétisation des objectifs évaluateurs spécifiques peut être consultée dans les différents semestres | Quand ai-je contrôlé ces objectifs évaluateurs? | | | Auto-évaluation |
|--|--|---|--------------------------|--------------------------|-----------------|
| | | Date : | | | |
| | | Dans mon entreprise | | | |
| 4.4 Protection contre les incendies | - 4.4.1 Règlements 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 4.4.2 Mesures de protection 2 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 5.1 Hygiène personnelle et d'entreprise |  - 5.1.1 Règlements pour les produits alimentaires et produits usuels 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 5.1.2 Mesures 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 5.1.3 Etat de l'hygiène 4 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 5.2 Concept d'hygiène | - 5.2.1 Concept-HACCP 5 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 5.2.2 Fiches de contrôle 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 5.2.3 Activité de contrôle 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 5.2.4 Manque d'hygiène 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 5.3 Maintien de la valeur |  - 5.3.1 Mesures 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 5.3.2 Modes d'emploi 1 ^{er} semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 5.3.3 Travaux de maintenance 4 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - 5.3.4 Nettoyage 2 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| |  - 5.3.5 Remédier aux pannes 2 ^e semestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

Connaissances / remarques :

Eventuellement : mes objectifs à atteindre jusqu'à la procédure de qualification :

Le rapport de formation a été établi par écrit et discuté Oui Non

Voir également au verso :

Signatures : Apprenti-e :

Formateur /
Employeur :

Représentant-e
légal-e :



Liste des mets classés par groupe Cuisinière CFC / Cuisiner CFC

Date :

Apprenti-e :

Formatrice/Formateur :

Nom et prénom : _____ Lieu et date : _____

Formateur : _____

En lien avec le programme d'études cadre et l'enseignement théorique suivi à l'école professionnelle.

1^{er} semestre (Ma fonction) : denrées alimentaires végétales (légumes). Denrées alimentaires d'origine animale (lait et produits laitiers, œufs et produits à base d'œufs)

2^e semestre (Ma cuisine) : denrées alimentaires végétales (pommes de terre / céréales / pâtes alimentaires / légumineuses / pousses / fruits / produits pour faire lever la pâte / pain / produits sucrants et édulcorants)

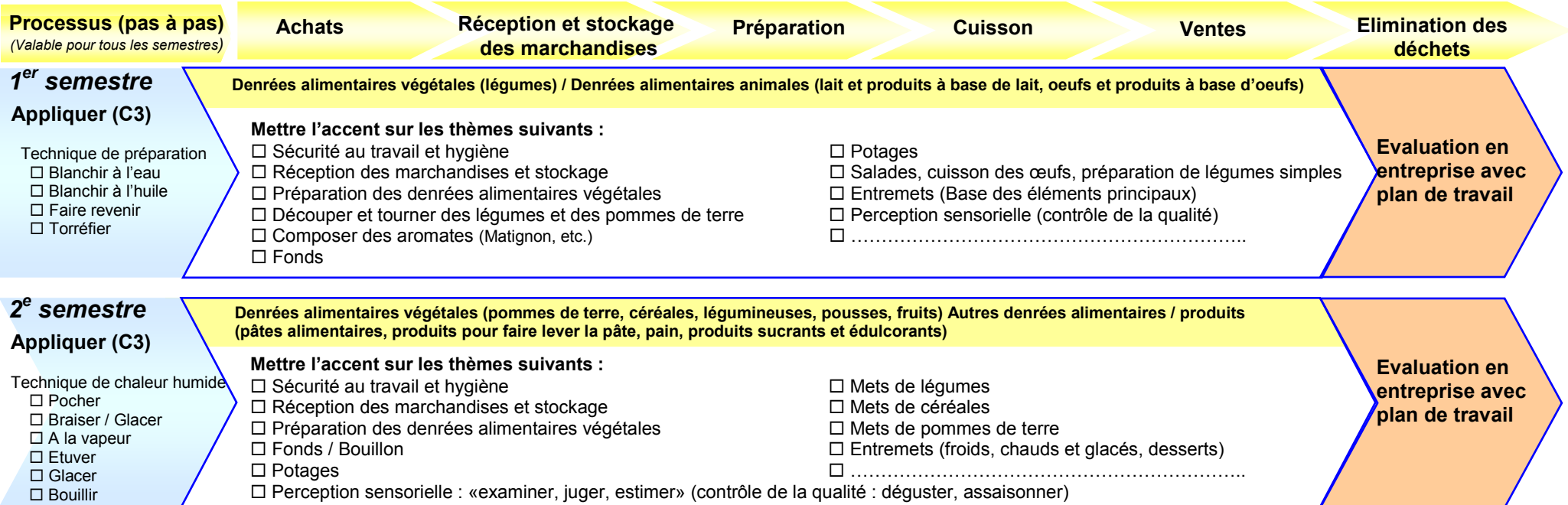
3^e semestre (Mon environnement) : denrées alimentaires animales (poissons, crustacés, coquillages et mollusques). Autres denrées alimentaires / produits (graisses alimentaires et huiles)

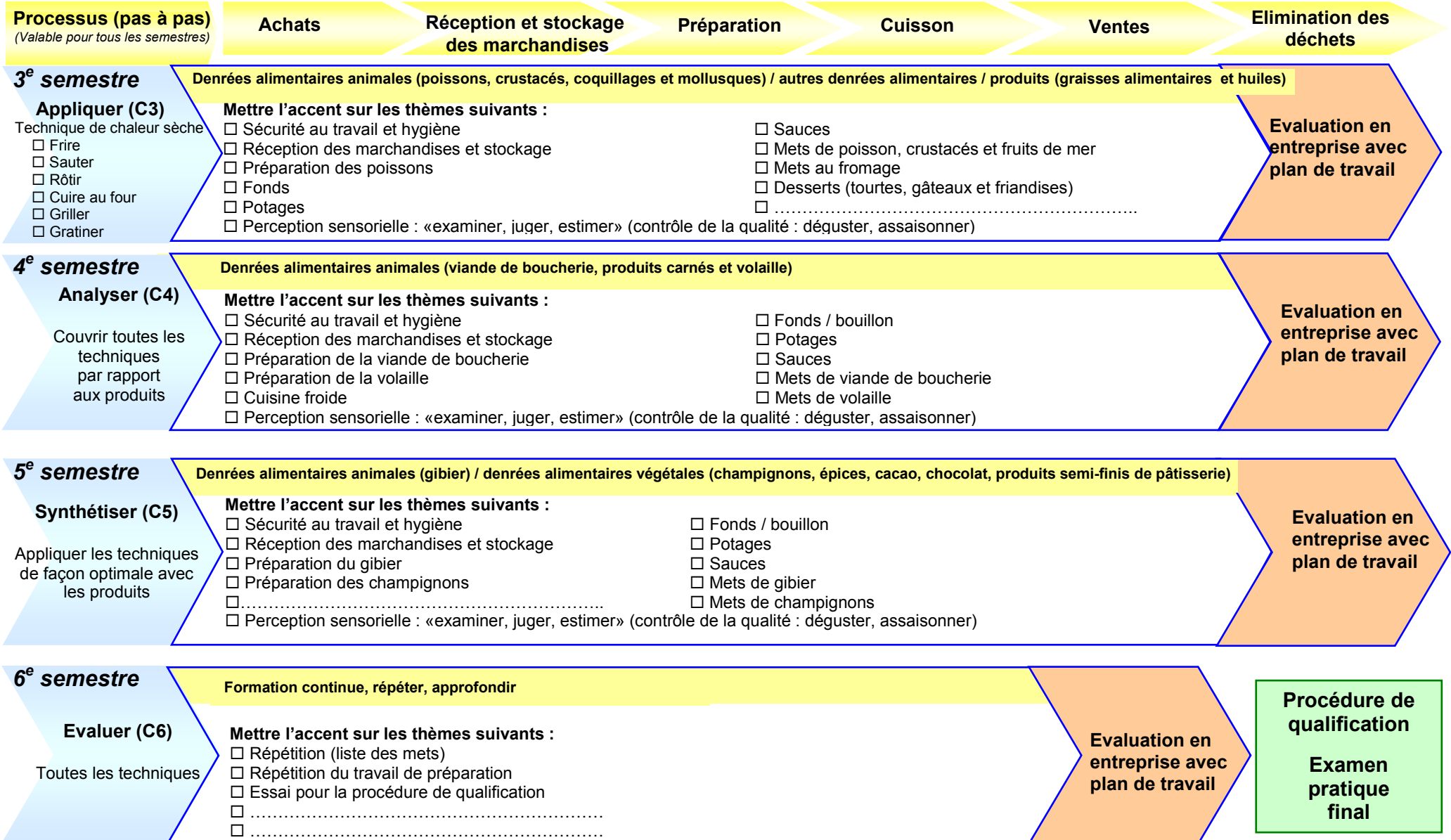
4^e semestre (Mon établissement) : denrées alimentaires animales (viande de boucherie, produits carnés, volaille)

5^e semestre (Mes évènements) : denrées alimentaires animales (gibier). Denrées alimentaires végétales (champignons, épices, produits semi-finis de pâtisserie, cacao, chocolat)

6^e semestre (Mon avenir) : formation continue, répéter, approfondir

Le guide méthodique : est la base de l'enseignement pratique dans l'entreprise.





Remarques pour la liste des mets classés par groupes

Cette "liste des mets classés par groupes" est structurée d'après le plan de formation "cuisinière CFC / cuisinier CFC" et inclut les groupes des mets principaux et les méthodes de cuisson correspondantes.

Le but de la formation est de préparer des plats comme exemple et de les classer dans le groupe correspondant. Avec la procédure de préparation d'un potage crème comme exemple, l'apprenti peut transférer son savoir sur un autre potage crème et le préparer. Il n'est pas important si dans le cadre d'un "potage crème" il prépare un potage crème aux choux-fleurs ou aux brocolis.

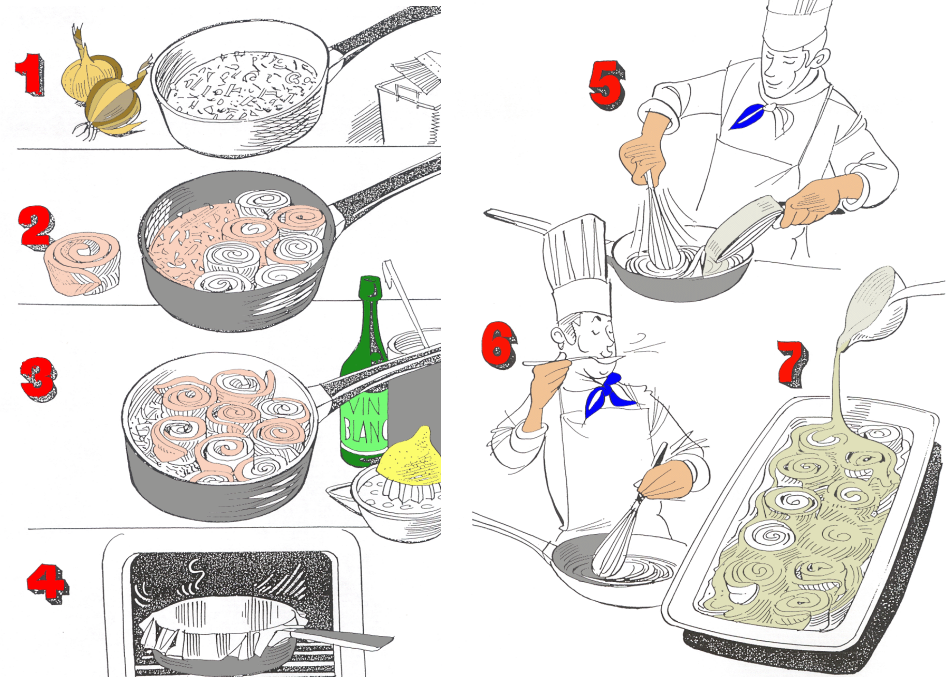
Cette "liste des mets des groupes principaux" est basée sur les méthodes de cuisson. Les mets spécifiques peuvent être préparés avec la même procédure même si d'autres aliments en sont la base.

La "liste des mets classés par groupes" doit être continuellement mise à jour. Elle contient toutes les instructions reçues au sein de l'entreprise, lors des cours interentreprises et à l'école professionnelle. Vers la fin de la formation, cette liste devrait être complète.

Exemple ci-dessous "Pocher dans un fond" pour un plat de poisson :
Exemple des mets (livre de recettes dernière édition p. 25)

- Médaillons de baudroie pochés aux tomates
- Filets de perche pochés, sauce aux citrons verts
- Filets de turbot pochés aux pistils de safran
- Filets de limande pochés, sauce au porto blanc et boules de melons
- Filets de truite pochés bonne femme
- Capuns de brochet et de saumon, sauce tomate fraîche
- Mets de poisson à la confrérie de Fluntern
- Filets de truite pochés zougoise
- Quenelles de brochet pochées lyonnaise
- Paupiettes de saumon pochées à la mousse de truite, aux asperges et à la crème de poisson
- Paupiettes de limande sole pochées aux pointes d'asperges vertes
- Médaillons de baudroie pochés matelote
- Filets de sole et médaillons de homard pochés au champagne
- etc.

Pour tous ces mets la méthode de cuisson "pocher dans un fond" est la procédure principale : les denrées alimentaires varient en fonction de la recette. Le savoir faire est confirmé en appliquant la méthode de cuisson d'une manière correcte.



| Activités | Concrétisation | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|-------------------------------------|---|-------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | Dans l'entreprise | | | Date : | |
| | | | | | au CIE | |
| Techniques de préparations | - Appliquer de manière indépendante et correcte la technique de préparation... | | | | | |
| | Blanchir dans l'eau | Quoi : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Blanchir dans l'huile | Quoi : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Faire revenir | Quoi : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Torréfier | Quoi : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Je retiens par écrit : les processus de travail, les nouvelles connaissances et les propositions d'amélioration dans ma feuille de rapport. | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Techniques de chaleur humide | - Appliquer de manière indépendante et correcte la technique de chaleur humide... | | | | | |
| | Pocher | Quoi : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Bouillir | Quoi : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | A la vapeur | Quoi : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Etuver | Quoi : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Glacer | Quoi : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Braiser / glacer | Quoi : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Je retiens par écrit : les processus de travail, les nouvelles connaissances et les propositions d'amélioration dans ma feuille de rapport. | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Fonds / Bouillon | - Préparer de manière indépendante et correcte un fond avec... | | | | | |
| | Ingrédients blanchis | Lesquels : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Ingrédients rôtis | Lesquels : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Ingrédients étuvés | Lesquels : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

| Activités | Concrétisation : seuls les groupes principaux sont mentionnés. Tous les potages du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandés lors de la procédure de qualification | Bilan personnel | Instructions reçues | |
|--|---|--|---------------------|--------------|
| | | | Dans l'entreprise | Date: au CIE |
| Potages | - Préparer de manière indépendante et correcte un... | | | |
| | Consommé Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Bouillon de viande Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Potage crème (végétal) Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Potage crème (animal) Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Potage purée Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Potage aux légumes Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Potage de légumineuses Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Potage aux céréales Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Potage national Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Potage spécial Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| Spécialités de mon entreprise : | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |

| Activités | Concrétisation | Bilan personnel | Instructions reçues | |
|--|---|--|-------------------------------|--------|
| | | | Dans l'entreprise | au CIE |
| Technique de chaleur sèche | - Appliquer de manière indépendante et correcte la technique de chaleur sèche... | | | |
| | Frيره <i>Quoi :</i> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Sauter <i>Quoi :</i> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Rôtir <i>Quoi :</i> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Cuire au four <i>Quoi :</i> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Griller <i>Quoi :</i> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Gratiner <i>Quoi :</i> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Je retiens par écrit : les processus de travail, les nouvelles connaissances et les propositions d'amélioration dans ma feuille de rapport. | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| Activités | Concrétisation : <i>seuls les groupes principaux sont mentionnés. Toutes les sauces du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandées lors de la procédure de qualification</i> | Bilan personnel | Instructions reçues Date : | |
| Sauces | - Préparer de manière indépendante et correcte la... | | | |
| | Sauce brune <i>Laquelle :</i> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Sauce blanche <i>Laquelle :</i> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Sauce au beurre <i>Laquelle :</i> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Sauce tomate <i>Laquelle :</i> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Sauce à l'huile <i>Laquelle :</i> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Sauce à salade <i>Laquelle :</i> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Sauce spéciale <i>Laquelle :</i> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| Spécialités de mon entreprise : | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |

| Activités | Concrétisation : seuls les groupes principaux sont mentionnés. Toutes les sauces du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandées lors de la procédure de qualification | Bilan personnel | Instructions reçues Date : |
|--|---|------------------------------|-------------------------------|
| | | Dans l'entreprise | au CIE |
| Sauces | | <input type="checkbox"/> ▽ ○ | |
| Spécialités de mon entreprise : | | <input type="checkbox"/> ▽ ○ | |
| | | <input type="checkbox"/> ▽ ○ | |
| | | <input type="checkbox"/> ▽ ○ | |
| | | <input type="checkbox"/> ▽ ○ | |

| Activités | Concrétisation : seules les méthodes de cuisson sont mentionnées. Tous les mets de légumes du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandés lors de la procédure de qualification | Bilan personnel | Instructions reçues Date : |
|--|--|------------------------------|-------------------------------|
| Mets de légumes | - Préparer de manière indépendante et correcte un mets de légumes avec la méthode de cuisson... | | |
| <i>Méthode de préparation</i> | Blanchir Lequel : | <input type="checkbox"/> ▽ ○ | |
| <i>Technique de chaleur humide</i> | Bouillir Lequel : | <input type="checkbox"/> ▽ ○ | |
| | A la vapeur Lequel : | <input type="checkbox"/> ▽ ○ | |
| | Etuver Lequel : | <input type="checkbox"/> ▽ ○ | |
| | Glacer Lequel : | <input type="checkbox"/> ▽ ○ | |
| | Braiser Lequel : | <input type="checkbox"/> ▽ ○ | |
| Spécialités de mon entreprise : | | <input type="checkbox"/> ▽ ○ | |
| | | <input type="checkbox"/> ▽ ○ | |
| | | <input type="checkbox"/> ▽ ○ | |
| | | <input type="checkbox"/> ▽ ○ | |

| Activités | Concrétisation : seules les méthodes de cuisson sont mentionnées. Tous les mets de légumes du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandés lors de la procédure de qualification | Bilan personnel | Instructions reçues | |
|------------------------------|--|--|--|------------------|
| | | | Dans l'entreprise | Date : au CIE |
| Technique de cuisson moderne | Cuisson sous vide Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| Technique de chaleur sèche | Sauter Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Griller Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Gratiner Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Frire Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Légume farci Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Légume farci Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Légume farci Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Spécialités de mon entreprise : | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | |
| | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| Activités | Concrétisation : seules les méthodes de cuisson sont mentionnées. Tous les mets de pommes de terre du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandés lors de la procédure de qualification | Bilan personnel | Instructions reçues | |
| Mets de pommes de terre | - Préparer de manière indépendante et correcte un mets de pommes de terre avec la méthode de cuisson... | | | |
| Méthode de préparation | Blanchir Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| Technique de chaleur humide | Bouillir Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | A la vapeur Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Braiser Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |

| Activités | Concrétisation : seules les méthodes de cuisson sont mentionnées. Tous les mets de pommes de terre du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandés lors de la procédure de qualification | | Bilan personnel | Instructions reçues | |
|---------------------------------|--|----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | | Date : | |
| | | | Dans l'entreprise | | au CIE |
| Technique de cuisson moderne | Cuisson sous vide | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Technique de chaleur sèche | Cuire au four | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Rôtir | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Sauter | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Frire | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Appareil à base de pommes de terre | Appareil à pommes duchesse | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Appareil à pommes dauphine | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Appareil à gnocchis | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Spécialités de mon entreprise : | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| Activités | Concrétisation : seules les méthodes de cuisson sont mentionnées. Tous les mets de viande du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandés lors de la procédure de qualification | | Bilan personnel | Instructions reçues | |
|------------------------|---|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | | Date : | |
| Mets de viande | - Préparer de manière indépendante et correcte un mets de viande avec la méthode de cuisson... | | | | |
| Méthode de préparation | Blanchir | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Technique de chaleur humide | Pocher | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Braiser | | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Glacer | | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Etuver | | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bouillir | | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| Activités | Concrétisation : seules les méthodes de cuisson sont mentionnées. Tous les mets de viande du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandés lors de la procédure de qualification | Bilan personnel | Instructions reçues | |
|---------------------------------|---|--|---------------------|------------------|
| | | | Dans l'entreprise | Date : au CIE |
| Technique de cuisson moderne | Cuisson sous vide Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| Autre | Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| Technique de chaleur sèche | Sauter Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Griller Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Rôtir Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Cuire au four Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Frire Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| Technique de cuisson moderne | Cuire à basse température Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| Spécialités de mon entreprise : | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |

| Activités | Concrétisation : seules les méthodes de cuisson sont mentionnées. Tous les mets de volaille du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandés lors de la procédure de qualification | Bilan personnel | Instructions reçues | |
|-----------------------------|---|--|---------------------|------------------|
| | | | Dans l'entreprise | Date : au CIE |
| Mets de volaille | - Préparer de manière indépendante et correcte un mets de volaille avec la méthode de cuisson... | | | |
| Méthode de préparation | Blanchir Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| Technique de chaleur humide | Pocher Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Braiser Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Glacer Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Etuver Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Bouillir Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |

| Activités | Concrétisation : seules les méthodes de cuisson sont mentionnées. Tous les mets de volaille du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandés lors de la procédure de qualification | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|--|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans l'entreprise | | | Date : | |
| | | | | | | au CIE |
| Technique de cuisson moderne | Cuisson sous vide Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Autre | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Technique de chaleur sèche | Sauter Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Griller Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Rôtir Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Cuire au four Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Frire Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Technique de cuisson moderne | Cuire à basse température Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Spécialités de mon entreprise : | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Processus de cuisson | - Appliquer et analyser de manière indépendante et correcte les... | | | | | |
| | Techniques de préparations Toutes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Technique de chaleur humide Toutes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Technique de chaleur sèche Toutes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Technique de cuisson moderne | Cuisson sous vide, à basse température, en papillote, sous la salamandre, etc. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Je retiens par écrit : les processus de travail, les nouvelles connaissances et les propositions d'amélioration dans ma feuille de rapport. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| Activités | Concrétisation : seules les méthodes de cuisson sont mentionnées. Tous les mets de poissons, crustacés, coquillages et mollusques du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandés lors de la procédure de qualification | Bilan personnel | | | Instructions reçues Date : | | |
|---|---|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------|--|--|
| | | Dans l'entreprise | | | au CIE | | |
| Mets de poissons, crustacés, coquillages, mollusques <i>Technique de chaleur humide</i> | - Préparer et dresser de manière indépendante et correcte un mets de poisson avec la méthode de cuisson... | | | | | | |
| | Pocher dans une infusion Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | Pocher dans un fond Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | Braiser Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | Cuire à la vapeur Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | <i>Technique de chaleur sèche</i> | Sauter Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | Griller Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | Rôtir au four Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | Cuire au four Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | Frire Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Méthode de cuisson spécifique Laquelle : | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| Spécialités de mon entreprise : | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

| Activités | Concrétisation : seuls les groupes principaux sont mentionnés. Tous les mets de céréales du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandés lors de la procédure de qualification | Bilan personnel | | | Instructions reçues | | |
|-------------------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|--|
| | | Dans l'entreprise | | | Date : | | |
| | | | | | au CIE | | |
| Mets de céréales | - Préparer de manière indépendante et correcte un mets de céréales avec la méthode de cuisson... à base de farine, cendrée ou semoule de céréales : | | | | | | |
| | Pâte alimentaire Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | Pâte alimentaire farcie Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | Spätzli / frisettes Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | Mets de semoule de maïs Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | Mets de semoule de blé Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | à base de céréales raffinées : (mets de riz) : | | | | | | |
| | Riz créole Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | Riz pilaf Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | Risotto Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | de céréales complètes et de non-graminées : | | | | | | |
| | Spécialités de mon entreprise : | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

| Activités | Concrétisation : seuls les groupes principaux sont mentionnés. Tous les hors d'œuvre du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandés lors de la procédure de qualification | Bilan personnel | Instructions reçues | |
|--|--|--|---------------------|--------|
| | | | Dans l'entreprise | au CIE |
| Hors-d'œuvre chauds | - Préparer de manière indépendante et correcte un hors d'œuvre chaud à base de pâte : | | | |
| | Croûte Laquelle : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Soufflé Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | En pâte feuilletée Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Brioche Laquelle : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Crêpe salée Laquelle : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Quiche et tartelette Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Beignet Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Pizza Laquelle : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Strudel salé Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| Spécialités de mon entreprise : | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |

| Activités | Concrétisation : seules les méthodes de cuisson sont mentionnées. Tous les mets aux œufs du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandés lors de la procédure de qualification | Bilan personnel | Instructions reçues | |
|---------------------------------------|--|--|---------------------|--------|
| | | | Dans l'entreprise | au CIE |
| Mets aux œufs | - Préparer de manière indépendante et correcte un mets aux œufs avec la méthode de cuisson : | | | |
| | Bouillir Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Pocher Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Sauter Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| Spécialité de mon entreprise : | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |

| Activités | Concrétisation : seules les méthodes de cuisson sont mentionnées. Tous les mets au fromage du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandés lors de la procédure de qualification | Bilan personnel | Instructions reçues Date : | |
|--|---|--------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| | | Dans l'entreprise | | au CIE |
| Mets au fromage | - Préparer de manière indépendante et correcte un mets au fromage : | | | |
| | Quiche / tartelette Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Croûte au fromage Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Cuit au four, avec pâte Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Beignet au fromage Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Soufflé au fromage Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Spécialités de mon entreprise : | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Activités | Concrétisation : seuls les groupes principaux sont mentionnés. Tous les mets de la cuisine froide du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandés lors de la procédure de qualification | Bilan personnel | Instructions reçues Date : | |
| Cuisine froide | - Préparer de manière indépendante et correcte un mets froid : | | | |
| | Potage froid et soupe froide Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Bouchée de cocktail Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Salade Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Mets de légumes et de fruits Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Mets de poisson, crustacés, mollusques Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Mets de viande de boucherie, de volaille, de gibier Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| Activités | Concrétisation : seuls les groupes principaux sont mentionnés. Tous les mets de la cuisine froide du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandés lors de la procédure de qualification | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|---|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------|
| | | Dans l'entreprise | | | Date : | au CIE |
| Cuisine froide Spécialités de mon entreprise : | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Processus de cuisson | - Appliquer et analyser de manière indépendante et correcte les... | | | | | |
| | Techniques de préparations <i>Toutes</i> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Technique de chaleur humide <i>Toutes</i> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Technique de chaleur sèche <i>Toutes</i> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Technique de cuisson moderne | Cuisson sous vide, à basse température, en papillote, sous la salamandre, etc. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Je retiens par écrit : les processus de travail, les nouvelles connaissances et les propositions d'amélioration dans ma feuille de rapport. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| Activités | Concrétisation : seuls les groupes principaux sont mentionnés. Toutes les préparations de pâtes du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandées lors de la procédure de qualification | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|---------------------------------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--|
| | | Dans l'entreprise | | | Date : | |
| | | | | | au CIE | |
| Entremets | - Préparer et dresser de manière indépendante et correcte un entremets : | | | | | |
| Base | Respecter les règles de base et remarques pour la préparation | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Pâte / élément de base | Pâte feuilletée Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Pâte au beurre sucrée Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Pâte au beurre salée Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Pâte levée sucrée Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Pâte à pain Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Pâte à chou Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Pâte à strudel Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Pâte à frire Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Pâte à crêpes Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Pâte à blinis Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Masse / élément de base | Appareil à biscuit : | | | | | |
| | - Appareil chaud (génoise) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Appareil froid (biscuit à rouler) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Biscuit à rouler | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | - Pêlerines | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Spécialité de mon entreprise : | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| Activités | Concrétisation : seuls les groupes principaux sont mentionnés. Toutes les masses, les crèmes et les sauces du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandées lors de la procédure de qualification | | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|---------------------------------|---|------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--|
| | | | Date : | | | Date : | |
| | | | Dans l'entreprise | | | au CIE | |
| | Meringage | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Masse à macarons | Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Masse à cornets | Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Masse à gratiner | Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Crème / élément de base | Crème à la vanille | Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Crème bavaroise | Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Crème au yogourt / séré | Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Spécialités de mon entreprise : | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Sauce / élément de base | Sauce aux fruits | Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Sauce au chocolat | Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Sauce au vin rouge | Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Sauce crème | Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Sabayon | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| Spécialités de mon entreprise : | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| Activités | Concrétisation : seuls les groupes principaux sont mentionnés. Tous les entremets froids et chauds du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandés lors de la procédure de qualification | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|--|--|-------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------|
| | | Dans l'entreprise | | | Date : | au CIE |
| <i>Entremets froids</i> | Crème pochée | Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Mousse | Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Pouding démoulé aux céréales | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Entremets froid de fruits | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Autre entremets froid | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Spécialités de mon entreprise : | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| <i>Entremets chauds</i> | Soufflé | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Pouding chaud | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Entremets à base de pâte | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Charlotte | Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Omelette soufflée | Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Autre entremets chaud | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Spécialités de mon entreprise : | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

| Activités | Concrétisation : seuls les groupes principaux sont mentionnés. Tous les entremets glacés du livre de recette (Pauli / dernière édition) peuvent être demandés lors de la procédure de qualification | Bilan personnel | Instructions reçues | |
|--|---|--|---------------------|--------|
| | | | Dans l'entreprise | au CIE |
| <i>Entremets glacés</i> | Elaboration des glaces turbinées (sorbetière) : | | | |
| | - Glace à la crème Laquelle : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | - Glace aux fruits Laquelle : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | - Sorbet Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | - Granité Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | - Glaces diverses Laquelle : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Glace au Pacojet Laquelle : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Glace légère non turbinée : | | | |
| | - Parfait glacé Lequel : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | - Mousse glacée Laquelle : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Spécialité glacée Laquelle : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| <i>Spécialités de mon entreprise :</i> | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| <i>Tourte, tarte et tranche</i> | Tarte aux fruits Laquelle : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | à la crème et aux crèmes Laquelle : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | Charlotte Laquelle : | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| <i>Spécialités de mon entreprise :</i> | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | |

| Activités | Concrétisation : seuls les groupes principaux sont mentionnés. Tous les entremets glacés du livre de recettes (Pauli / dernière édition) peuvent être demandés lors de la procédure de qualification | Bilan personnel | | | Instructions reçues | |
|---------------------------------|--|-------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------|
| | | Dans l'entreprise | | | Date : | |
| | | | | | | au CIE |
| Friandises | Friandises non farcies : | | | | | |
| | - Petits fours dressés au beurre | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - Cornet | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - Bretzels à la vanille | Lequel : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - Friandise de saison | Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | - Friandises diverses | Laquelle : | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Spécialités de mon entreprise : | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |



Remarques :


Voir également au verso :

Signatures : Apprenti-e : _____ Formateur / Représentant(e)
Employeur : _____ légal(e) : _____


Vue d'ensemble des rapports de travail du 1^{er} au 5^e semestre.

Cher apprenti,

Dans ce tableau vous avez une répartition par semestre qui vous indique à quels moments le rapport de travail  doit être rendu. Vous pouvez à l'intérieur d'un semestre couvrir avec un rapport de travail  plusieurs objectifs évaluateurs. Il est important que ceux-ci se complètent et aient des points communs !

Par mois, vous devez avoir écrit au minimum un rapport de travail . Lors de la procédure de qualification vous devez présenter au moins **30 rapports**.

Au 6^e semestre vous pouvez utiliser les rapports de travail  comme répétition  et comme préparation pour la procédure de qualification pratique.

| Vue d'ensemble des rapports hebdomadaires  | 1 ^{er} semestre | 2 ^e semestre | 3 ^e semestre | 4 ^e semestre | 5 ^e semestre |
|---|--|--|---|---|---|
| | Légumes / lait et produits laitiers / œufs et produits d'œufs | Pommes de terre / céréales / pâtes alimentaires / légumineuses / pousses / fruits / produits sucrants et édulcorants | Poissons, crustacés, coquillages et mollusques / graisses et huiles | Viandes de boucherie / produits carnés / volailles | Gibiers / champignons / épices / cacao et chocolat |
| 1.1 Denrées alimentaires végétales | | | | | |
| 1.2 Denrées alimentaires animales | | | 1.2.2 Caractéristiques qualitatives <input type="checkbox"/> 1.2.3 Réception et stockage <input type="checkbox"/> | 1.2.2 Caractéristiques qualitatives <input type="checkbox"/> 1.2.3 Réception et stockage <input type="checkbox"/> | |
| 1.3 Denrées alimentaires d'origine animale | | | | | |
| 1.4 Autres denrées alimentaires / produits | | | | | |
| 1.5 Diététique | 1.5.3 Besoin en énergie <input type="checkbox"/> | | 1.5.2 Nutriments (graisse / protéine) <input type="checkbox"/> | 1.5.5 Types d'alimentation <input type="checkbox"/> | |
| 1.6 Méthodes de cuisson | 1.6.1 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures <input type="checkbox"/> | 1.6.1 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures <input type="checkbox"/> | 1.6.1 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures <input type="checkbox"/> 1.6.4 Technique de chaleur humide <input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche <input type="checkbox"/> | 1.6.4 Technique de chaleur humide <input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche <input type="checkbox"/> | 1.6.4 Technique de chaleur humide <input type="checkbox"/> 1.6.5 Technique de chaleur sèche <input type="checkbox"/> |
| | 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements <input type="checkbox"/> | 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements <input type="checkbox"/> | | | |
| | 1.6.3 Techniques de préparation <input type="checkbox"/> | 1.6.3 Techniques de préparation <input type="checkbox"/> | | | |
| | 1.6.4 Technique de chaleur humide <input type="checkbox"/> | 1.6.4 Technique de chaleur humide <input type="checkbox"/> | | | |
| | 1.6.5 Technique de chaleur sèche <input type="checkbox"/> | 1.6.5 Technique de chaleur sèche <input type="checkbox"/> | | | |
| 1.7 Dresser / arranger les mets / présentation | 1.7.1 Importance et impact <input type="checkbox"/> 1.7.3 Eléments de présentation <input type="checkbox"/> | 1.7.1 Importance et impact <input type="checkbox"/> 1.7.3 Eléments de présentation <input type="checkbox"/> | 1.7.1 Importance et impact <input type="checkbox"/> 1.7.3 Eléments de présentation <input type="checkbox"/> | 1.7.1 Importance et impact <input type="checkbox"/> 1.7.3 Eléments de présentation <input type="checkbox"/> | 1.7.1 Importance et impact <input type="checkbox"/> 1.7.3 Eléments de présentation <input type="checkbox"/> |
| 1.8 Expressions professionnelles et formulations dans une deuxième langue / termes techniques de cuisine | | | 1.8.1 Produits et termes techniques <input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations <input type="checkbox"/> | 1.8.1 Produits et termes techniques <input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations <input type="checkbox"/> | 1.8.1 Produits et termes techniques <input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulations <input type="checkbox"/> |
| 2.1 Organisation | | | | 2.1.3 Points de jonction <input type="checkbox"/> | |
| 2.2 Processus de travail personnel | 2.2.1 Gestion du temps <input type="checkbox"/> 2.2.3 Dossier de formation <input type="checkbox"/> | | | | |
| 2.3 Processus généraux d'entreprise | | | | 2.3.8 Déroulement du service <input type="checkbox"/> 2.3.9 Distribution des plats <input type="checkbox"/> | 2.3.7 Planification de la production et des processus <input type="checkbox"/> |
| 2.4 Technologie | | 2.4.2 Energie <input type="checkbox"/> | | | 2.4.4 Planification de l'utilisation <input type="checkbox"/> |
| 3.1 Secteurs et clients | | | | | |
| 3.2 Calculation | | | | | |
| 3.3 Approche et actions durables | | | | | |
| 4.1 Sécurité au travail et protection de la santé | 4.1.4 Premiers secours <input type="checkbox"/> | 4.1.1 Prescriptions <input type="checkbox"/> | | | 4.1.1 Prescriptions <input type="checkbox"/> |
| 4.2 Protection de l'environnement au sein de l'entreprise | | | | | |
| 4.3 Gestion écologique des ressources | | | | | |
| 4.4 Protection contre les incendies | | | | | |
| 5.1 Hygiène personnelle et d'entreprise | 5.1.2 Mesures <input type="checkbox"/> | | | 5.1.3 Etat de l'hygiène <input type="checkbox"/> | 5.1.1 ODAIOUs <input type="checkbox"/> |
| 5.2 Concept d'hygiène | 5.2.2 Fiches de contrôles <input type="checkbox"/> 5.2.3 Activité de contrôle <input type="checkbox"/> | | | | |
| 5.3 Maintien de la valeur | 5.3.1 Mesures <input type="checkbox"/> 5.3.2 Modes d'emploi <input type="checkbox"/> | 5.3.5 Remédier aux pannes <input type="checkbox"/> | | | |
| Evaluation en entreprise avec plan de travail | Adapté au 1 ^{er} semestre <input type="checkbox"/> | Adapté au 2 ^e semestre <input type="checkbox"/> | Adapté au 3 ^e semestre <input type="checkbox"/> | Adapté au 4 ^e semestre <input type="checkbox"/> | Adapté au 5 ^e semestre <input type="checkbox"/> |

à faire

déjà fait

Avec le modèle Iperka «la méthode en 6 étapes» une technique de travail vous est présentée. Celle-ci vous montre comment un rapport de travail peut être créé.



La méthode en 6 étapes



1 INFORMATION

- 1. Aller chercher les informations**
- Que dois-je savoir ?



2 PLANIFICATION

- 2. Planifier le rapport de travail**
- Quel travail vais-je décrire ?
 - Comment vais-je le décrire ?



3 DÉCISION

- 3. Décider comment la création du rapport est-t-elle organisée**
- Quel processus vais-je choisir ?



4 RÉALISATION

- 4. Réaliser le rapport de travail**
- Comment vais-je réaliser ma planification ?
 - Est-ce que je suis les règles imposées ?









5 CONTÔLE

- 5. Contrôler le rapport de travail**
- Ai-je tout expliqué ?
 - Est-il complet et correct ?



6 EVALUATION

- 6. Evaluer le processus de travail et éventuellement l'améliorer**
- Qu'ai-je réussi ?
 - Que dois-je améliorer ?

| Que dois-je faire... | Les questions suivantes peuvent vous faciliter la tâche : |
|---|--|
|  <p>1 INFORMATION</p> <p>Expliquez à un collègue ou un membre de votre famille et avec vos propres mots le devoir à réaliser et ce que vous aimeriez mettre dans votre rapport de travail. Avez-vous pu l'expliquer ? Si oui, alors vous êtes sur le bon chemin.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Quels travaux ou tâches vais-je décrire ? ➤ Qu'ai-je fait exactement ? ➤ Quelles sont les étapes de travail ? ➤ Quelles sont les enseignements tirés de ce travail ? ➤ Quels sont les informations supplémentaires dont j'ai besoin pour que mon rapport soit pertinent ? ➤ Ai déjà décrit ce type de travail dont je pourrais en profiter ? |
|  <p>2 PLANIFICATION</p> <p>Planifier soigneusement et regrouper les informations. Après la planification, l'organisation sera très simple. La planification sert à gagner du temps et éviter des soucis. Le résultat sera ainsi atteint.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Quand vais-je faire mon rapport hebdomadaire ? ➤ Comment vais-je m'organiser ? ➤ Y a-t-il d'autres devoirs que je ne dois pas oublier de faire ? ➤ Comment vais-je créer ce rapport de travail ? ➤ Existe-t-il plusieurs chemins pour m'amener à la solution ? ➤ Quels sont les avantages et désavantages des différentes possibilités ? Quelle est la meilleure solution ? |
|  <p>3 DÉCISION</p> <p>Les connaissances spécifiques évoluent rapidement. Si vous prenez l'habitude de vous documenter régulièrement, les bases de votre connaissance seront consolidées pour votre parcours de vie. Dans le futur, il est aussi important de conserver les étapes de travail, les listes et le matériel qui évoluent continuellement dans le dossier de formation.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Comment vais-je expliquer le travail effectué ? ➤ Comment vais-je présenter mon rapport de travail ? ➤ Quels croquis, photos, tableaux ou autres éléments vais-je utiliser pour accompagner mon rapport hebdomadaire ? ➤ Dois-je écrire mon texte sous forme de mots-clés ou en phrases ? ➤ Pour bien structurer mon rapport, est-ce que je parle d'abord du plus important ou est-ce que je choisis le déroulement en temps ? ➤ Comment puis-je faire ressortir les compétences apprises ? |
|  <p>4 RÉALISATION</p> <p>Le secret de la réussite vient avec des bases acquises que l'on sait mettre en pratique.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mes phrases sont-elles bien formulées ? ➤ La description de ce travail me sera-t-elle encore compréhensible dans un mois ? ➤ Ai-je pris en compte le fait de faire des formulations courtes et pertinentes ? ➤ Une personne externe pourrait-elle reproduire le travail décrit ? ➤ Mon texte a-t-il été contrôlé orthographiquement ? <p>Se poser la question: ce mot s'écrit-il avec une majuscule? Dois-je poser une virgule ?</p> |
|  <p>5 CONTRÔLE</p> <p>La personne qui ne fait aucune fautes n'est pas recherchée au contraire de celle qui reconnaît ses erreurs, et qui apprend de celles-ci pour évoluer.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Quelle première impression laisse ce document : la présentation, la propreté et la mise en page ? ➤ Avez-vous utilisé la terminologie professionnelle ? ➤ Le document est-il bien mis en page ? ➤ Les images utilisées complètent-elles bien le texte ? ➤ Le rapport traite-t-il bien d'une compétence professionnelle apprise ? |
|  <p>6 EVALUATION</p> <p>L'assurance qualité et l'amélioration de la qualité s'évaluent aussi en entreprise. En remplissant vos rapports de travail vous contribuez à celles-ci et devenez indépendant.</p> | <p>Après vous êtes posé la question :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ai-je réussi ? ➤ Que dois-je améliorer ? <p>Posez-vous les questions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Quelles améliorations puis-je apporter lors de mon prochain rapport de travail ? ➤ Comment vais-je tirer les enseignements de mes erreurs pour le prochain rapport de travail ? ➤ Est-ce que je respecte les règles de la profession ? ➤ Suis-je sur le chemin du succès ? |

Sur les pages suivantes, vous trouverez quelques idées pour la création du rapport de travail .

Les références peuvent être téléchargée sur www.hotelgastro.ch

Source: © 2009 CSFO, Berne www.berufsbildung.ch

RAPPORT DE TRAVAIL

Nom : Sandra Muster

Objectif évaluateur Nr. : 1.6.5 Technique de chaleur sèche

Travail : Pommes de terre Rösti sautées

Semestre : 2^e

Date : 3 février 2012



Déroulement du travail



Remarques



Esquisses, photos



Compétences

Rösti bernois

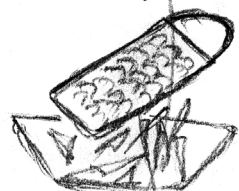
But: 1.6.5 technique de chaleur sèche



Pommes de terre: de type B: variété assez ferme
Par exemple: Victoria, Urgenta, Agatha
Cuire dans l'eau salée, le steamer ou à la vapeur



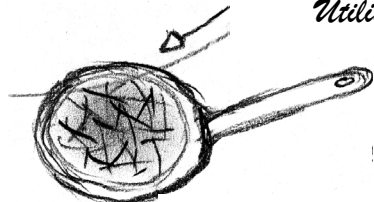
Peler les pommes de terre encore chaudes, laisser refroidir
(ou peler le jour d'après)



Râper (si possible grossièrement)
Saler et poivrer les pommes de terre



Chauffer le beurre
Ajouter les röstis



Utiliser une poêle lyonnaise ou antiadhésive

Sauter régulièrement et former une galette de 1cm de haut
Dorer de chaque côté 5 à 8 minutes

Service: emincé zurichoise, mets à base de sauce, saucisse à rôtir,
fromage et œuf sur le plat

Résultat

Mets excellent, si bien préparé

Tipp: pour s'entraîner: poser une assiette en bois dans la
poêle et la lancer

by JESSICA BUCHER

Date : 3 février 2012

Visa : 

RAPPORT DE TRAVAIL

Nom : Sandra Muster
Objectif évaluateur Nr. : 1.6.5 Technique de chaleur sèche
Travail : Pommes paillasson
Semestre : 2^e Date : 3 février 2012

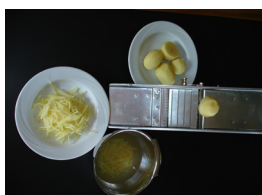


Déroulement du travail



1. Choisir le type de cuisson A – pommes de terre fermes, ne forment pas une bouillie, restent fermes

Charlotte, Nicolas, etc.



2. Peler et couper en julienne – Pommes paille
Bien laver la julienne
Bien sécher à l'aide de papier absorbant



Remarques



3. Saler et poivrer les pommes de terre

Colorer régulièrement dans une poêle lyonnaise / antiadhésive, sauter environ 8 minutes



4. Sauter de l'autre côté, environ 8 minutes



Esquisses, photos

5. Dresser et servir immédiatement



Compétences

- L'authenticité du goût est la plus grande différence entre ces röstis et les röstis à base de pommes de terre cuites.
- La préparation avec les pommes de terre crues est plus simple, mais il faut faire attention car elles brunissent rapidement.
- Il est possible d'ajouter de l'acide ascorbique (antioxydant, conservateur, poudre cristalline blanche) dans l'eau, ainsi la julienne ne brunit pas.
- Pour un banquet de plus de 50 personnes, les pommes paillasson ne sont pas conseillées, car si le temps d'attente est trop long, elles ne restent pas croustillantes.

But pour le prochain rapport de travail :

- Créer un reportage photos avec d'autres exemples.

Date : 3 février 2012

Visa : 

📖 RAPPORT DE TRAVAIL

Nom : Sandra Exemple

Objectif évaluateur Nr. : Document de base pour les processus

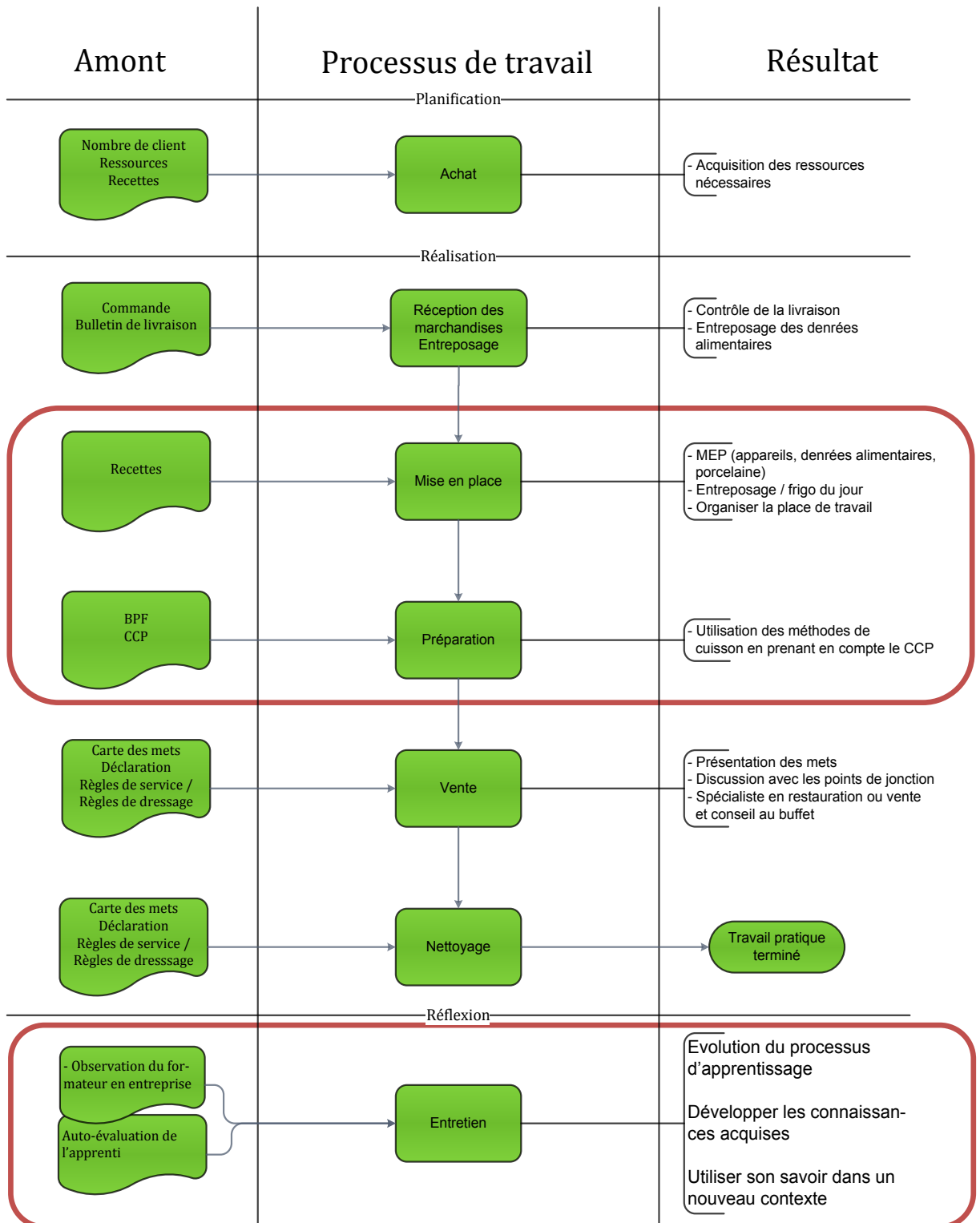
Travail :

Semestre :

Date :



Dérroulement du travail



Remarques

L'ordinogramme montre un processus d'apprentissage et de travail dans le domaine de la cuisine pratique. Pour l'objectif évaluateur 1.6.5 les domaines entourés ont été choisis pour la rédaction d'une fiche de rapport.

Date : 3 février 2011

Visa :

RAPPORT DE TRAVAIL

Nom: Marianne Waldis

Objectif évaluateur Nr.: 2.2.3 Dossier de formation

Travail: Sens et but

Semestre: 1^{er} semestre

Date: 2 septembre 2013



Déroulement du travail

Le Dossier de formation et des prestations doit être complété consciencieusement. Il peut être utilisé lors de l'entretien professionnel de la procédure de qualification. Il est donc judicieux de le compléter régulièrement selon les directives. Il incombe à chacun de se rappeler de compléter le dossier et d'y consigner la matière apprise. Dans les rapports de travail, sont décrit en quelques mots, se que l'on a appris et servent pour les répétitions.

Les étapes du succès pour établir un rapport de travail :

1. Information *On doit être au clair quels travaux doivent être effectués. Quelles informations sont à disposition ? Lesquelles doivent être recherchées ?*
2. Planification *Mise en place ; en cuisine, tout le monde sait qu'une bonne mise en place permet d'atteindre plus facilement le but. Cela vaut également pour le rapport de travail. Une bonne planification du travail permet de savoir se qui va être décrit et comment l'appliquer, et ainsi atteindre le but facilement.*
3. Décision *Quel style aura mon rapport de travail ? Quelle police, quel croquis ?*
4. Réalisation *Appliquer se qui a été planifié. S'appliquer pour rendre un travail impeccable.*
5. Contrôle *Ai-je utilisé des informations correctes et fiables ? Sont-elles également compréhensible pour les profanes ? Mon orthographe est-elle correcte ?*
6. Evaluation *Auto-évaluation ; Ai-je acquis des connaissances pour mon prochain travail qui pourraient m'aider à faire de meilleurs rapports ?*



Remarques

Votre soutien pour compléter et suivre ce dossier sera votre formateur.

- Une fois par trimestre, le formateur consulte le dossier de formation et des prestations
- Une fois par semestre, une discussion a lieu sur le dossier de formation



Esquisses, photos



„ Notre plus grande faiblesse réside dans l'abandon ; La façon la plus sûre de réussir est d'essayer une autre fois. Thomas A. Edison. “

En travaillant de manière assidue dans le dossier de formation et des prestations, l'apprentissage et le but à atteindre sont facilités.



Compétences

Je comprends l'utilité de compléter soigneusement ce document de référence qu'est le dossier de formation et des prestations. Je peux en tirer profit.

1. La matière acquise s'y reflète et peut directement être évalué
2. Il sert d'ouvrage de référence pour l'apprentissage
3. Il sert d'ouvrage de référence pour la procédure de qualification

J'ai l'intention de travailler sur cette documentation avec soin et assiduité.

Date :

Visa :

📖 RAPPORT DE TRAVAIL

Nom : Sandra Muster

Objectif évaluateur Nr. : 1.6.5 Technique de chaleur sèche

Travail : Pommes paillasson

Semestre : 2^e

Date : 3 février 2011



Amont

Processus de travail

Résultat

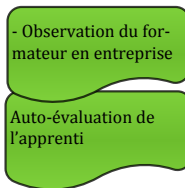
Mise en place



Préparation



Réflexion



Evolution du processus d'apprentissage
Développer les connaissances acquises
Utiliser son savoir dans un nouveau contexte

Déroule



Esquisses, photos



- L'authenticité du goût est la plus grande différence entre ces röstis et les röstis à base de pommes de terre cuites

Remarques



Compétences

- La préparation avec les pommes de terre crues est plus simple, mais il faut faire attention car elles brunissent rapidement.
- Il est possible d'ajouter de l'acide ascorbique (antioxydant, conservateur, poudre cristalline blanche) dans l'eau, ainsi la julienne ne brunit pas.
- Pour un banquet de plus de 50 personnes, les pommes paillasson ne sont pas conseillées, car si le temps d'attente est trop long, elles ne restent pas croustillantes.

Date : 3 février 2012

Visa : ✍️👤👤

RAPPORT DE TRAVAIL

Nom :

Objectif évaluateur Nr. :

Travail :

Semestre :

Date :



Déroulement du travail



Remarques



Esquisses, photos



Compétences

Date :

Visa :

Instruction pour l'évaluation en entreprise

Objectifs visés

L'évaluation en entreprise doit permettre de suivre l'apprenti et son évolution tout au long des semestres. Après cette évaluation, un entretien entre le formateur en entreprise et l'apprenti aura lieu. Cet entretien permet de faire le point sur l'évaluation qui vient de se dérouler, et de fixer les prochaines étapes de formation en entreprise. Si l'apprenti a régressé, des mesures et des objectifs intermédiaires seront choisis et instaurés.

Seront utilisés comme base, le dossier de formation, la liste des mets et le plan de formation correspondant au semestre.

L'évaluation en entreprise est structurée de la 1^{ère} à la 3^e année d'apprentissage. Comme le sujet principal de chaque semestre est connu, il est aussi plus simple de le mesurer.

Les critères d'évaluation correspondent à l'année d'apprentissage et doivent être respectés.

Directives

Le sujet principal du semestre sera choisi en fonction de la planification semestrielle se trouvant dans le dossier «liste des mets».

En même temps, il est important d'observer les points suivants:

- 1^{ère} année : la liste des mets est donnée, sans limite de temps, préparée de manière autonome.
- 2^e année : liste des mets pour un menu de trois plats, temps limité, préparée de manière autonome.
- 3^e année : liste des mets pour un menu de cinq plats, temps limité, préparée de manière autonome.

Critères d'évaluation

Pour évaluer les différentes parties de cette qualification, utilisez le plan de formation. Les critères d'évaluation sont fixés par les cantons.

Dans le classeur des cours interentreprises «CIE Nr. 5» vous trouverez les indicateurs utiles pour faire cette évaluation en entreprise. Cette liste vous donnera un aperçu de la manière dont vous pouvez évaluer ce travail pratique. Vous trouverez un protocole d'évaluation pratique en entreprise sous www.hotelgastro.ch/FeuillesDeRapport

Six mois avant la procédure de qualification, six différentes corbeilles seront présentées par canton pour la préparation à la procédure de qualification.

Explications au sujet du rapport de formation

L'article 20 de la loi sur la formation professionnelle stipule que les prestataires de la formation à la pratique professionnelle font en sorte que les personnes en formation acquièrent un maximum de compétences, qu'ils évaluent périodiquement. L'ordonnance de formation indique (section 7) que la formatrice ou le formateur établit, sur la base du dossier de formation, un rapport attestant le niveau atteint par la personne en formation.

Formateur/trice et apprenti-e en discutent au moins une fois par semestre.

Le rapport de formation répond à cette obligation. Les formatrices et les formateurs devraient cependant aussi aborder le niveau de la formation avec l'apprenti ou l'apprentie indépendamment du rapport de formation.

Dossier de formation

Le dossier de formation, auparavant nommé journal de travail, constitue un important fondement pour l'établissement du rapport de formation. La personne en formation tient régulièrement à jour son dossier de formation. Elle y enregistre tous les travaux importants accomplis, les compétences et l'expérience acquises dans l'entreprise. Le dossier de formation lui sert aussi d'ouvrage de référence. En consultant ce dossier, le/la formateur/trice mesure l'évolution de la formation, l'intérêt pour la profession et l'engagement personnel dont fait preuve l'apprenti-e.

Forme du rapport de formation

Le rapport de formation peut se présenter sous différentes formes. L'une d'entre elles peut découler des formulaires utilisés pour établir les certificats de travail. Il peut aussi s'agir d'une adaptation du formulaire rempli pendant les entretiens d'évaluation des collaboratrices et collaborateurs.

Certaines organisations du monde du travail publient des formulaires d'appréciation propres à leur champ d'activité. Ces formulaires permettent de mieux cerner, à l'aide d'un questionnaire, le profil de l'apprenti-e, son comportement au travail et ses aptitudes professionnelles.

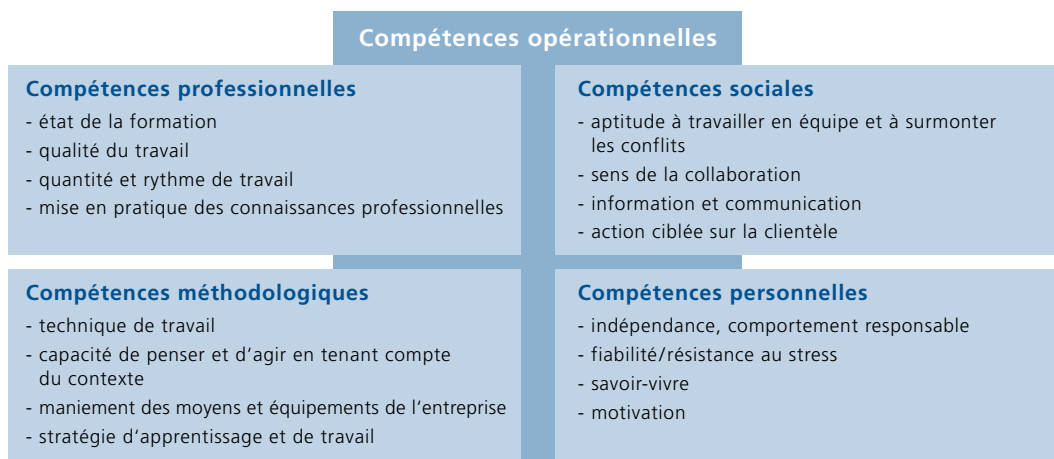
Mis à part le formulaire à imprimer, il existe aussi une version électronique téléchargeable. Dans cette dernière, le rapport de formation est combiné avec le contrat d'apprentissage, ce qui facilite la tâche de l'entreprise: www.ca.formationprof.ch.

Déroulement de l'entretien – structure du rapport de formation

Le «Rapport de formation» édité par le CSFO indique comment structurer l'entretien.

1 – 4 Compétences

Ce volet permet de déterminer l'état de la formation. L'appréciation porte sur les aspects professionnels et méthodologiques mais aussi sur le comportement au sein de l'équipe et sur le profil de l'apprenti-e. Les compétences nécessaires à l'apprentissage d'une profession figurent dans l'ordonnance de formation (section 2).



5 – Dossier de formation

L'entretien offre une bonne occasion de commenter et d'évaluer le contenu du dossier de formation.

6 – Prestations à l'école professionnelle et aux cours interentreprises

En règle générale, l'entretien est aussi l'occasion de discuter le bulletin semestriel de l'école professionnelle et les prestations fournies dans les cours interentreprises.

7 – Appréciation de la formation par l'apprenti-e

Le rapport de formation suppose un échange. C'est la raison pour laquelle la personne en formation doit pouvoir parler de ses expériences et donner son avis. Elle peut évaluer les compétences de l'entreprise et celles du formateur ou de la formatrice selon des critères identiques à ceux retenus pour sa propre évaluation.

8 – 9 Objectifs

A la fin de l'entretien, le/la formateur/trice et l'apprenti-e fixent les objectifs à atteindre durant la prochaine période de formation ou jusqu'à la fin de celle-ci. Les résultats en sont examinés lors du rapport de formation suivant.

10 – 12 Engagement

Le rapport de formation a pour but de faire le point. L'entretien équivaut à un arrêt sur image destiné à dresser le bilan de la situation. Cet état des lieux permet de relever les problèmes rencontrés et de chercher des solutions optimales. Chacune et chacun sait ainsi ce qu'il faut faire et connaît les attentes de l'autre partie. Les signatures apposées au bas du rapport de formation soulignent l'engagement mutuel.

Conseils pour la conduite de l'entretien

Le rapport de formation complète les entretiens habituels lorsque les travaux sont planifiés, exécutés et achevés. L'entretien fondé sur le rapport de formation n'est pas spontané mais bien préparé et structuré.

L'expérience a démontré l'utilité de remettre le formulaire à l'avance à la personne en formation. Elle peut ainsi se livrer à une auto-évaluation et porter un regard critique sur ses faits et gestes; elle a aussi la possibilité de comparer sa perception avec le jugement d'une tierce personne, en l'occurrence une personne qualifiée. Cette préparation constitue une bonne base pour l'entretien dans la mesure où les conditions et le contenu en sont connus d'avance. L'entretien peut alors consister en une alternance entre l'auto-évaluation et l'évaluation externe.

La conduite de l'entretien n'est pas simple – en particulier lorsqu'il s'agit d'aborder des situations problématiques – et les personnes qualifiées y sont en général peu préparées. C'est la raison pour laquelle les offices cantonaux de la formation professionnelle offrent des cours pour remédier aux éventuelles lacunes dans ce domaine. Les personnes qualifiées peuvent néanmoins se fier à leur professionnalisme et en particulier à leur expérience au contact d'autres collaboratrices et collaborateurs de l'entreprise.

Les formulaires à disposition allègent la tâche des formateurs/trices mais ils doivent demeurer des moyens auxiliaires. En effet, chaque apprenti-e est différent-e et il est souvent nécessaire de prendre d'autres critères en considération. Il est donc primordial d'offrir à la personne en formation – p. ex. au début de l'entretien – la possibilité d'exprimer son avis.

Pendant leur préparation, les formatrices et formateurs devraient tenter de se mettre à la place de la personne évaluée. Elles/ils confrontent en effet les apprenti-e-s à leurs perceptions et à leurs attentes. Les personnes en formation reçoivent non seulement des compliments pour leurs prestations et leur comportement mais doivent aussi entendre et intégrer les critiques. L'entretien offre la possibilité de déceler les causes des éventuelles difficultés et de chercher ensemble les moyens d'y remédier. La personne elle-même ne doit en aucun cas être mise en cause. Seules ses prestations professionnelles, ses capacités et ses attitudes ou l'organisation de la formation initiale peuvent donner lieu à des remarques. Les observations consignées régulièrement et avec le soin nécessaire contribuent à la transparence et à l'ouverture au profit de tous les intéressés.