

Directives pour la procédure de qualification

Cuisinière CFC Cuisinier CFC



Table des matières :

Ordonnance sur la formation professionnelle initiale Cuisinière CFC / Cuisinier CFC (extraits)	Page 2
Plan de formation (extraits)	Page 3
Domaine de qualification « Travail pratique »	Page 4
Domaine de qualification « Connaissances professionnelles »	Page 8
Annexes : données travaux pratique	Page 9
Annexes : exemples corbeilles de marchandises	Page 10

1. Ordonnance sur la formation professionnelle initiale **Cuisinière CFC / Cuisinier CFC du 05 mai 2009 (extraits)**

Extraits 8 Procédure de qualification

Art. 17 Admission

Est admise aux procédures de qualification la personne qui a suivi la formation professionnelle initiale :

- a. conformément à la présente ordonnance ;
- b. dans une institution de formation autorisée par le canton
- c. dans un autre cadre que celui d'une filière de formation réglementée et qui :
 1. a acquis l'expérience nécessaire visée à l'art. 32 OFPr
 2. a effectué 3 ans au minimum de cette expérience professionnelle dans le domaine d'activité des cuisiniers CFC
 3. rend crédible son aptitude à satisfaire aux exigences de l'examen final (art. 19)

Art. 18 Objet des procédures de qualification

Les procédures de qualification visent à démontrer que les compétences opérationnelles décrites aux Art. 4 à 6 ont été acquises.

Art. 19 Etendue et organisation de la procédure de qualification avec examen final

¹ La procédure de qualification avec examen final porte sur les domaines de qualification ci-après selon les modalités suivantes :

- a. travail pratique sous la forme d'un travail pratique prescrit (TPP) d'une durée de 7 à 8 heures. Ce domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale. La personne en formation doit montrer qu'elle est à même d'exécuter les tâches demandées dans les règles de l'art et en fonction des besoins et de la situation. Le dossier de formation, la littérature spécialisée et les documents relatifs aux cours interentreprises peuvent être utilisés comme aides ;
- b. connaissances professionnelles d'une durée de 3 heures. Ce domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale. La personne en formation subit un examen écrit ou des examens écrits et oraux. Si un examen oral est organisé, il dure 1 heure au maximum ;
- c. culture générale. Ce domaine de qualification est régi par l'ordonnance de l'SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale.

² Dans chaque domaine de qualification, deux experts aux examens au moins évaluent les prestations.

Art. 20 Conditions de réussite, calcul et pondération des notes

¹ La procédure de qualification avec examen final est réussie si :

- a. la note du domaine de qualification «travail pratique» est supérieure ou égale à 4
- b. la note globale est supérieure ou égale à 4

² La note globale correspond à la moyenne, arrondie à la première décimale, des notes pondérées des domaines de qualification de l'examen final ainsi que de la note d'expérience pondérée.

³ La note d'expérience correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demie-note, des notes de l'enseignement des connaissances professionnelles figurant dans tous les bulletins semestriels.

⁴ Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante :

- a. travail pratique : 40 %
- b. connaissances professionnelles : 20 %
- c. culture générale : 20 %
- d. note d'expérience : 20 %

Art. 21 Répétitions

1 La répétition de la procédure de qualification est régie par l'art. 33 OFPr. Si un domaine de qualification doit être répété, il doit l'être dans sa globalité.

2 Pour les personnes qui répètent l'examen final et qui ne fréquentent plus l'école professionnelle, l'ancienne note d'expérience est prise en compte. Pour les personnes qui suivent à nouveau l'enseignement des connaissances professionnelles pendant 2 semestres au minimum, seules les nouvelles notes sont prises en compte pour le calcul de la note d'expérience.

Art. 22 Cas particulier

1 Pour les personnes qui ont suivi la formation préalable hors du cadre de la formation professionnelle initiale réglementée et subi l'examen final régi par la présente ordonnance, il n'y a pas de note d'expérience.

2 Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante :

- a. travail pratique : 50 %
- b. connaissances professionnelles : 30 %
- c. culture générale : 20 %

2. Plan de formation (extraits)

D Procédure de qualification

1.1. L'examen final a lieu dans une école professionnelle, dans l'entreprise formatrice ou dans une autre entreprise appropriée. Un poste de travail ainsi que les équipements nécessaires en parfait état sont mis à disposition des personnes en formation. La convocation indique quel matériel elles doivent/peuvent apporter. Le dossier de formation et la littérature professionnelle peuvent être utilisés comme aide lors d'examens pratiques et oraux conformément à l'art 19, al. 1, lettre a OrFo.

1.2. Les domaines de qualification à examiner sont :

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

- Pos. 1 : Planification des mets et des plats / organisation du travail, présentation et explications de la planification en langage professionnel (langue étrangère incl.), avec l'aide de sa documentation de formation
- Pos. 2 : Corbeille de marchandises : préparation de mets et plats
- Pos. 3 : Corbeille de marchandises : présentation, dégustation
- Pos. 4 : Programme obligatoire : préparation des mets et plats
- Pos. 5 : Programme obligatoire : présentation, dégustation
- Pos. 6 : Hygiène, maintien de la valeur, sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement

Les positions 2 à 6 comptent double.

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

- Pos. 1 : Préparation/présentation de mets et plats (hors langue étrangère)
- Pos. 2 : Comprendre et contribuer aux processus internes de l'établissement
- Pos. 3 : Calculations

La position 1 compte triple.

- c) Domaine de qualification « Culture générale »

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

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

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

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

- travail pratique : 40 %
- connaissances professionnelles : 20 %
- culture générale : 20 %
- note d'expérience : 20 %

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

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

1.7. Le bulletin de notes mentionne :

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

3. Domaine de qualification « travail pratique »

Pour les premières 90 minutes de l'entretien professionnel, il faut tenir compte de la check-list destinée aux expertes et aux experts de l'organisation du monde du travail (*Hotel & Gastro formation, Weggis*).

A) Evaluation des compétences en langue étrangère

L'évaluation des compétences en langue étrangère est comprise dans la position 1 du domaine de qualification « travail pratique ». L'entretien se fait à l'aide du dossier de formation et a en principe, lieu en même temps que le travail pratique ; toutefois, pour des questions d'organisation, il peut exceptionnellement avoir lieu à un autre moment.

Le temps de cet entretien d'évaluation est de 8 – 10 minutes.

La trame de cet entretien comprend les points suivants :

- 1 Accueil et présentation.
- 2 Questions sur le contenu de la corbeille de marchandises qui est à disposition.
- 3 Questions sur les mets qui seront préparés à l'aide de cette corbeille de marchandises (hors d'œuvre, potage, poisson).
- 4 Questions spécifiques sur la nutrition, l'hygiène et la sécurité au travail.
- 5 Remerciement et clôture de l'entretien.

B) Evaluation des processus de travail de l'entreprise formatrice

Le candidat / e explique à l'aide de trois cartes avec des objectifs évaluateurs, les processus de travail de l'entreprise formatrice correspondants.

(Aide : dossier de formation / rapports de travail)

Grille d'évaluation (par carte tirée) :

Critères :	Evaluation :	
	Points :	Obtenu :
Sûr, très détaillé, compétences acquises	5	
Quelques lacunes, partiellement acquises	3	
Lacunes et manques importants, compétences insuffisantes	1	
Aucune information, non acquises	0	

C) Evaluation de la corbeille de marchandise

Pour chaque période de procédure de qualification, la commission des examens crée **4 corbeilles de marchandise**. Celles-ci seront connues six mois avant la date de la procédure de qualification pratique. Les mets qui doivent être créés à partir de ces corbeilles de marchandise sont propres à chaque corbeille. Pour chaque jour d'examen, n'importe quelle corbeille de marchandise sera choisie.

L'évaluation des mets de la corbeille se fait à l'aide de critères dans lesquels les gros efforts fournis par rapport à un petit effort sont différenciés par des points supplémentaires.

Afin d'apporter une plus grande transparence, une liste d'indicateurs est créée pour les apprentis pour différencier un petit, moyen et gros effort des mets de la corbeille.

Pour chaque corbeille de marchandise, plusieurs **denrées alimentaires seront imposées** et clairement réparties sur les trois mets de la corbeille (hors d'œuvre froid ou tiède, potage, mets à base de poissons avec féculents). Ces denrées alimentaires seront **indiquées en jaune**. Les denrées alimentaires utilisées devront être clairement indiquées sur le bon de commande en grammes (g), pièce (pc) ou décilitre (dl).

En annexe vous trouverez un exemple de la corbeille de marchandise.

D) Evaluation du programme imposé

- Le programme imposé est composé d'un mets de viande, deux légumes, un féculent, un entremet/dessert et une friandise.
- La composition du programme imposé est sous la responsabilité des commissions d'examens cantonales. Le programme obligatoire est remis aux candidats dans le cadre de la Position 1. Le livre de référence pour le choix des mets est le *livre de recettes* de E. Pauli (dernière édition).
- Dans le dossier de formation du candidat, les recettes du programme obligatoire peuvent se trouver avec éventuellement des adaptations quantitatives. Les bases sont données par le *livre de recettes* de Pauli. Libre choix est laissé aux candidats d'utiliser le livre ou les recettes personnelles écrites.
- Le vidage, le filetage, l'écaillage, le bardage, retirer la peau si nécessaire d'un poisson / le flamage, le bridage, le lardage et la découpe de la volaille / le parage, le ficelage, la découpe de la viande de boucherie / le lavage, l'épluchage, le relavage, le découpage, le tournage des fruits et légumes / tous ces travaux peuvent être intégrés dans le programme imposé et doivent tenir compte de l'économie et de l'écologie.
- Les fonds de base (frais) sont mis à disposition en quantité suffisante par la commission d'examens. Une amélioration de leur qualité par ajout de parures ou de produits CF est facultative.
- Le temps gagné par le candidat grâce à la mise en œuvre des facilités citées ci-dessus sont à prendre en compte dans le domaine : organisation du travail et hygiène sur la place de travail.

E) Horaire possible pour les travail pratique

Horaire : proposition « sans hôte »

Temps d'examens : 8 heures de travail

Pauses : 15 minutes + 30 minutes
Coaching : 5 minutes

	Temps	Déroulement pour les candidats
	07h30	En tenue de travail > Attribution des postes en cuisine > Prise de connaissance de la corbeille de marchandise
	07h55	Accueil par le chef expert > Répartition des experts
	08h00	Distribution des travaux d'examens – Entretien de planification - Le/la candidat-e explique, à l'aide de trois cartes avec des objectifs évaluateurs, les processus de travail de l'entreprise formatrice correspondants. (Aide : dossier de formation/rapports de travail) - Le/la candidat-e explique les mets qu'il a planifié pour cette corbeille de marchandise ¹ à l'aide de son dossier de formation (mets selon les directives, les recettes, le plan de travail avec le temps, la liste de commande des marchandises) ¹ = Si ces documents n'ont pas été préparés, le temps nécessaire est pris sur le temps imparti. - Le/la candidat-e prend connaissance du programme imposé et des recettes correspondantes. Il pose des questions générales de compréhension si nécessaire. Il crée un plan de travail avec le temps, la liste de commande des marchandises et explique celle-ci. - Entre 8 à 10 minutes seront accordées pour l'entretien en langue étrangère sur les connaissances professionnelles (base : corbeille de marchandise) et la clientèle. Si l'entretien est organisé à un autre moment, les minutes accordées sont reportées.
	09h30	Pause
	09h45	Procédure de qualification pratique : corbeille de marchandise - Mise en place, préparation, présentation et dégustation des mets créés à partir de la corbeille de marchandise (si nécessaire, mise en place supplémentaire et préparation des mets du programme imposé qui ont un temps de cuisson plus long ou qui doivent être congelés).
Temps d'envoi 60 min.	12h15 – 12h30	Envoi de l'hors d'œuvre froid / tiède
	12h40 – 12h50	Envoi du potage
	13h00 – 13h15	Envoi du mets de poisson et féculent
15 min.	13h15	Rangement du poste (denrées alimentaires rangées correctement)
	13h30	Repas encadré par le chef expert
	14h00	Avec l'expert le candidat contrôle son plan de travail pour le programme imposé et planifie les étapes suivantes
110 min.	14h05	Procédure de qualification pratique : programme imposé Mise en place, préparation, présentation et dégustation des mets du programme imposé
Temps d'envoi 40 min.	15h55 – 16h10	Envoi du plat principal (mets de viande, légumes et féculent)
	16h20 – 16h35	Envoi de l'entremet et des friandises
15 min.	16h35 – 16h50	Rangement du poste > 16h50 Fin de la procédure de qualification
	16h50	Se changer > Compléter la feuille d'évaluation > prendre congé

Horaire : proposition « avec hôte »

Temps d'examens : 8 heures de travail

Pauses : 15 minutes + 30 minutes

Coaching : 5 minutes

	Temps	Déroulement pour les candidats
	09h30	En tenue de travail > Attribution des postes en cuisine > Prise de connaissance de la corbeille de marchandises
	09h55	Accueil par le chef expert > Répartition des experts
90 min.	10h00	<p>Distribution des travaux d'examens – Entretien de planification</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le/la candidat-e expliqu,e à l'aide de trois cartes avec des objectifs évaluateurs, les processus de travail de l'entreprise formatrice correspondants. (Aide : dossier de formation/rapports de travail) - Le/la candidat-e explique les mets qu'il a planifiés pour cette corbeille de marchandise¹ à l'aide de son dossier de formation (mets selon les directives, les recettes, le plan de travail avec le temps, la liste de commande des marchandises)¹ = si ces documents n'ont pas été préparés, le temps nécessaire est pris sur le temps imparti. - Le/la candidat-e prend connaissance du programme imposé et des recettes correspondantes. Il pose des questions générales de compréhension si nécessaire. Il crée un plan de travail avec le temps, la liste de commande des marchandises et explique celle-ci. - Entre 8 à 10 minutes seront accordées pour l'entretien en langue étrangère sur les connaissances professionnelles (base : corbeille de marchandise) et la clientèle. Si l'entretien est organisé à un autre moment, les minutes accordées sont reportées.
15 min.	11h30	Pause
150 min.	11h45	<p>Procédure de qualification pratique : Travaux de préparation : mets de la corbeille de marchandise et programme imposé</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transformation de la corbeille de marchandise en mets - Mise en place et préparation des mets du programme imposé qui ont un temps de cuisson plus long ou qui doivent être congelés
15 min.	14h15	Rangement du poste (denrées alimentaires rangées correctement)
	14h30	Repas encadré par le chef expert
	15h00	Avec l'expert le candidat contrôle son plan de travail pour le programme imposé et planifie les étapes suivantes
100 min.	15h05	<p>Procédure de qualification pratique : Suite de la préparation des mets de la corbeille de marchandise et du programme imposé</p> <p>Transformation de la corbeille de marchandise en mets et préparation du programme imposé</p>
100 min. Temps d'envoi	16h45 – 17h00	Envoi de l'hors d'œuvre froid / tiède
	17h10 – 17h20	Envoi du potage
	17h30 – 17h45	Envoi du mets à base de poisson et féculent
	17h55 – 18h10	Envoi du plat principal (mets de viande, légumes et féculent)
	18h20 – 18h35	Envoi de l'entremet et des friandises
15 min.	18h35 – 18h50	Rangement du poste > 18h50 Fin de la procédure de qualification
	18h50	Se changer > Compléter la feuille d'évaluation > prendre congé

Les documents de base pour la procédure de qualification pratique sont : le dossier de formation et des prestations, les recettes de l'entreprise formatrice et les documents reçus lors des cours interentreprises ainsi que le *livre de recettes* (Pauli - dernière édition).

Les plats sont préparés pour 4 personnes.

Recommandation : Il est recommandé, de publier la documentation concernant les corbeilles de marchandise ainsi que la liste des mets pour le programme imposé. Ainsi les formateurs en entreprises et les apprentis peuvent s'informer.

4. Domaine de qualification « Connaissances professionnelles »

Position	Temps	Type d'épreuve	Pondération
Pos 1 Production / préparation / présentation des mets et des plats (sans langue étrangère)	110 min.	Exercices selon le plan de formation qui prennent en compte la taxonomie et les situations à problèmes.	3 x
Pos 2 Compréhension et contribution efficace aux processus d'entreprise	30 min.	Exercices selon le plan de formation qui prennent en compte la taxonomie et les situations à problèmes.	1 x
Pos 3 Calculations	40 min.	Exercices selon le plan de formation qui prennent en compte la taxonomie et les situations à problèmes.	1 x
TOTAL	180 min.		

Recommandation : La date de la qualification écrite est fixée par le canton. Elle doit être identique dans la mesure du possible si plusieurs centres de formation sont dans un même canton

Procédure de qualification «travaux pratique» Ordonnance cuisinier 2010 Evaluation de la corbeille de marchandises / Evaluation des mets imposés

Libre : Mets de la corbeille de marchandises

Mets de la corbeille :

- 1^{er} plat : Hors d'œuvre froid ou tiède
- 2^e plat : Potage avec critères
- 3^e plat : Mets à base de poisson (techniques de chaleur sèche ou humide)
Féculeux

Corbeille de marchandises N°1

1 ^{er} plat	Hors d'œuvre froid ou tiède
2 ^e plat	Potage avec critères
3 ^e plat	Poisson technique chaleur humide Féculeux

Corbeille de marchandises N°2

1 ^{er} plat	Hors d'œuvre froid ou tiède
2 ^e plat	Potage avec critères
3 ^e plat	Poisson technique chaleur sèche Féculeux

Corbeille de marchandises N°3

1 ^{er} plat	Hors d'œuvre froid ou tiède
2 ^e plat	Potage avec critères
3 ^e plat	Poisson technique chaleur humide Féculeux

Corbeille de marchandises N°4

1 ^{er} plat	Hors d'œuvre froid ou tiède
2 ^e plat	Potage avec critères
3 ^e plat	Poisson technique chaleur sèche Féculeux

Imposé : Mets imposés

Imposé :

- 4^e plat : Plat principal :
Viande de boucherie / volaille
Féculeux
Deux légumes, deux méthodes de cuisson différentes

5^e plat : Entremets/desserts et mignardise

Les mets imposés sont choisis par la commission des examens de chaque canton. Hotel & Gastro formation Suisse met à disposition un exemple.

Les candidats seront informés des mets imposés possibles en temps utile pour qu'ils puissent les préparer correctement.

Le jour de l'examen, les mets imposés sont remis aux candidats lors de l'entretien spécialisé de 90 minutes.

Les recettes sont tirées du Livre de recettes, Pauli, 2e édition. Les recettes de l'entreprise formatrice peuvent aussi être utilisées. Mais, il est impératif, que les méthodes de cuisson et les caractéristiques de chaque mets soient respectées.

Les mets de la corbeille de marchandises et les mets imposés sont à réaliser pour **quatre** personnes.

Vous devez rédiger une recette pour chaque mets de la corbeille de marchandises. Veuillez suivre les directives de la fiche de recette/planification du dossier des cours interentreprises. Chaque bon de commande aux corbeilles (N°1, N°2, N°3, N°4) est à remplir impérativement. Aucun autre document ne peut être utilisé.

Les candidats doivent apporter chaque **bon de commande** (fiche relative aux corbeilles N°1, N°2, N°3, N°4) et les fiches de recettes/planification correspondantes **en double exemplaire** pour la partie pratique de la procédure de qualification.

