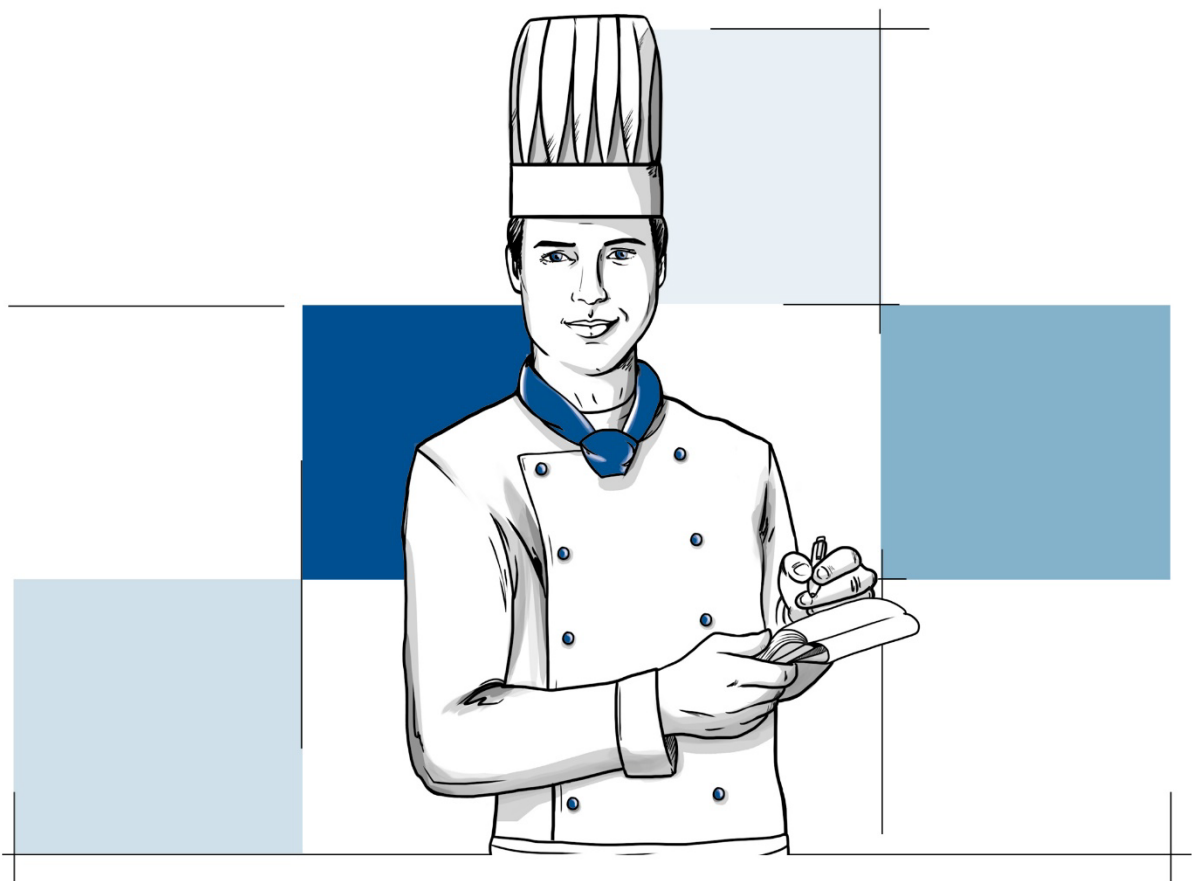




# Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final

de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale du SEFRI du 20 juin 2023 et  
du plan de formation du 20 juin 2023 pour

## **Cuisinière / Cuisinier** **avec certificat fédéral de capacité (CFC)**

**Numéro professionnel 79009**

Pour prise de position transmis le 16 novembre 2023 par la Commission suisse pour le développement  
professionnel et la qualité pour les professions de la cuisine

édité par Hotel & Gastro *formation* Suisse le 1 janvier 2024  
à trouver sur [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)



## Sommaire

|          |                                                                               |           |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Objectif et but .....</b>                                                  | <b>1</b>  |
| <b>2</b> | <b>Principes de base.....</b>                                                 | <b>1</b>  |
| <b>3</b> | <b>Vue d'ensemble de la procédure de qualification avec examen final.....</b> | <b>1</b>  |
| 3.1      | Travail pratique prescrit.....                                                | 3         |
| 3.1.1    | Informations générales .....                                                  | 3         |
| 3.1.2    | Moyens auxiliaires .....                                                      | 4         |
| 3.1.3    | L'entretien professionnel .....                                               | 5         |
| 3.1.4    | Déroulement temporel possible du travail pratique prescrit.....               | 5         |
| 3.2      | Domaine de qualification culture générale .....                               | 8         |
| 3.3      | Note d'expérience.....                                                        | 8         |
| <b>4</b> | <b>Informations relatives à l'organisation .....</b>                          | <b>8</b>  |
| 4.1      | Inscription à l'examen.....                                                   | 8         |
| 4.2      | Réussite de l'examen .....                                                    | 8         |
| 4.3      | Communication du résultat de l'examen .....                                   | 8         |
| 4.4      | Empêchement en cas de maladie ou d'accident.....                              | 8         |
| 4.5      | Répétition de l'examen .....                                                  | 8         |
| 4.6      | Procédure de recours / voie de recours .....                                  | 9         |
| 4.7      | Archivage .....                                                               | 9         |
| <b>5</b> | <b>Entrée en vigueur .....</b>                                                | <b>9</b>  |
|          | <b>Annexe 1 : Liste des documents.....</b>                                    | <b>10</b> |

## 1 Objectif et but

Les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification (PQual) avec examen final et leurs annexes concrétisent les dispositions contenues dans l'ordonnance sur la formation et dans le plan de formation.

## 2 Principes de base

Les dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification dans la formation professionnelle initiale se fondent sur les bases suivantes :

- Loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle (LFPr ; RS 412.10), et en particulier ses articles 33 à 41
- Ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle (OFPr ; RS 412.101), et en particulier ses articles 30 à 35, 39 et 50
- Ordonnance du SEFRI du 09 avril 2025 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale (RS 412.101.241), et en particulier ses articles 6 à 14
- Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale Cuisinière / Cuisinier avec certificat fédéral de capacité (CFC) du 20 juin 2023. Sont notamment déterminants pour la PQual les articles 16 à 21.
- Plan de formation relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale Cuisinière/Cuisinier avec certificat fédéral de capacité (CFC) du 20 juin 2023. La partie 4 est notamment déterminante pour la PQual.
- Manuel pour expertes et experts aux examens dans les procédures de qualification de la formation professionnelle initiale. Indications et instruments pour la pratique<sup>1</sup>.

## 3 Vue d'ensemble de la procédure de qualification avec examen final

La PQual permet de déterminer si la personne en formation ou le candidat a acquis les compétences opérationnelles nécessaires à la réussite de son activité professionnelle.

L'aperçu ci-dessous présente les domaines de qualification avec la forme d'examen, la note d'expérience, les positions, les pondérations respectives, les notes éliminatoires (notes qui doivent être suffisantes) ainsi que les dispositions relatives à l'arrondissement des notes conformément à l'ordonnance sur la formation.

Le formulaire de notes pour la procédure de qualification et la feuille de notes nécessaire au calcul de la note d'expérience peuvent être téléchargés sur <http://qv.berufsbildung.ch>.

---

<sup>1</sup>Edition : Haute école fédérale en formation professionnelle HEFP / SUFFP / EHB en collaboration avec le Centre suisse de services Formation professionnelle | orientation professionnelle, universitaire et de carrière (CSFO / SDBB)  
Source d'approvisionnement : CSFO Distribution, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen, [vertrieb@sdbb.ch](mailto:vertrieb@sdbb.ch), [www.shop.sdbb.ch](http://www.shop.sdbb.ch) ou par voie électronique sous : <https://www.ehb.swiss/allgemeine-infos-fuer-pex>

**Vue d'ensemble des domaines de qualification et note d'expérience ainsi que l'arrondissement des notes du travail pratique prescrit (TPP) :**

| <b>Procédure de qualification avec examen final</b>                                                                                                                                 | <b>Positions</b>                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Domaine de qualification<br/>Travail pratique en tant que TPP</b><br><br>Pondération 50 %<br>Note éliminatoire                                                                   | <b>Confection et présentation de mets et de plats</b><br><br>Pondération 60 %                                                                         |
|                                                                                                                                                                                     | <b>Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité<br/>Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques</b><br><br>Pondération 25 % |
|                                                                                                                                                                                     | <b>Entretien professionnel</b><br><br>Pondération 15 %                                                                                                |
| <b>Domaine de qualification<br/>Culture générale</b><br><br>Pondération 20 %<br><br>selon l'ordonnance du SEFRI concernant les conditions minimales relatives à la culture générale |                                                                                                                                                       |
| <b>Note d'expérience</b><br><br>Pondération 30 %                                                                                                                                    | <b>Note de cours des connaissances professionnelles</b>                                                                                               |

La note globale est arrondie à la première décimale.

Les positions fixées dans les prescriptions sur la formation sont arrondies à des notes entières ou à des demi-notes.

**Art. 34 al. 2 OFPr**

Les notes autres que des demi-notes ne sont autorisées que pour les moyennes des évaluations résultant de positions individuelles des décrets sur la formation correspondante. Les moyennes sont arrondies à une décimale au maximum.

Remarque : par prescriptions sur la formation, on entend l'ordonnance sur la formation et le plan de formation.

### 3.1 Travail pratique prescrit

Le travail pratique prescrit (TPP) se déroule dans une école professionnelle, un centre CIE, une entreprise formatrice ou dans une autre entreprise appropriée. La personne en formation, respectivement le candidat doit disposer d'un lieu de travail, des infrastructures appropriées ainsi que de l'équipement en bon état. Dans la convocation sera défini le matériel à apporter. La personne candidate reçoit les thèmes d'examen à résoudre au début de l'examen. Si nécessaire des explications seront transmises.

#### 3.1.1 Informations générales

Dans le domaine de qualification travail pratique prescrit, la personne en formation ou le candidat doit montrer qu'il est capable d'exécuter les activités demandées de manière techniquement correcte et en fonction des besoins et de la situation.

Le TPP dure huit heures et se déroule sous forme d'examen groupé ou dans l'entreprise formatrice.

Au 30 novembre de la troisième année d'apprentissage, des informations plus précises sur le contenu des positions 1 et 2 seront communiquées dans un guide séparé. Celui-ci sera mis en ligne sur le site Internet de Hotel & Gastro *formation* Suisse ainsi que sur celui des institutions d'examen cantonales. La liste de la mise en place de base correspondante sera mise en ligne en même temps.

Les domaines de compétences opérationnelles suivants seront évalués avec les pondérations suivantes :

| Position | Domaines des compétences opérationnelles                                                                             | Pondération |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1        | Confection et présentation de mets et de plats                                                                       | 60 %        |
| 2        | Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité<br>Mise en œuvre de processus opérationnels et économiques | 25 %        |
| 3        | Entretien professionnel                                                                                              | 15 %        |

Les positions 1 et 2 sont examinées simultanément. Les critères d'évaluation sont définis dans le procès-verbal d'examen. L'évaluation des critères se fait en notes ou en points. Si elle se fait en points, le total des points doit être converti en une note par position (note entière ou demi-note)<sup>2</sup>. L'utilisation de critères d'évaluation correspondants dans le procès-verbal d'examen permet de garantir une notation distincte des positions 1 et 2.

**La position 1 se compose des compétences opérationnelles suivantes ; elle est pondérée à 60 % :**

- a1 Participer à la conception de l'offre de mets, tenir compte des tendances alimentaires et adapter les mets en fonction des besoins des hôtes
- a2 Calculer les quantités à commander, le coût des marchandises et la valeur nutritionnelle des plats et acheter les denrées alimentaires appropriées
- a3 Contrôler la qualité et la quantité des marchandises livrées et les stocker correctement
- a4 Préparer les denrées alimentaires, la place de travail, le matériel, les ustensiles et les appareils nécessaires à la production des mets
- a5 Préparer et transformer les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale en mets et en plats et procéder à un contrôle sensoriel
- a6 Composer, dresser et décorer les plats

**La position 2 se compose des compétences opérationnelles suivantes ; elle est pondérée à 25 % :**

- b1 Garantir l'hygiène, la sécurité des denrées alimentaires, le respect de l'obligation de renseigner et l'application des normes de qualité microbiologiques en cuisine
- b2 Réduire les risques d'accident et de maladie et, le cas échéant, prendre des mesures d'urgence
- b3 Trier et éliminer les déchets et les restes résultant du stockage et de la préparation des mets
- b4 Nettoyer et entretenir les appareils, le matériel, la vaisselle, les locaux et les équipements

<sup>2</sup> Pour la formule de conversion des points en note, voir le « Manuel pour expertes et experts aux examens dans le cadre des procédures de qualification de la formation professionnelle initiale. Indications et instruments pour la pratique. »

- c1 Planifier et mettre en œuvre les processus en cuisine
- c2 Planifier et préparer la collaboration avec les autres secteurs
- c3 Utiliser des systèmes numériques de commande, de calcul et de planification pour le secteur de la cuisine
- c4 Garantir et optimiser la productivité en cuisine
- c5 Limiter les pertes et éviter le gaspillage de denrées alimentaires, de mets et de ressources de l'entreprise

**La position 3 se compose des compétences opérationnelles suivantes ; elle est pondérée à 15 % :**

- a1 Participer à la conception de l'offre de mets, tenir compte des tendances alimentaires et adapter les mets en fonction des besoins des hôtes
- a2 Calculer les quantités à commander, le coût des marchandises et la valeur nutritionnelle des plats et acheter les denrées alimentaires appropriées
- a3 Contrôler la qualité et la quantité des marchandises livrées et les stocker correctement
- a4 Préparer les denrées alimentaires, la place de travail, le matériel, les ustensiles et les appareils nécessaires à la production des mets
- a5 Préparer et transformer les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale en mets et en plats et procéder à un contrôle sensoriel
- a6 Composer, dresser et décorer les plats
- b1 Garantir l'hygiène, la sécurité des denrées alimentaires, le respect de l'obligation de renseigner et l'application des normes de qualité microbiologiques en cuisine
- b2 Réduire les risques d'accident et de maladie et, le cas échéant, prendre des mesures d'urgence
- b3 Trier et éliminer les déchets et les restes résultant du stockage et de la préparation des mets
- b4 Nettoyer et entretenir les appareils, le matériel, la vaisselle, les locaux et les équipements
- c1 Planifier et mettre en œuvre les processus en cuisine
- c2 Planifier et préparer la collaboration avec les autres secteurs
- c3 Utiliser des systèmes numériques de commande, de calcul et de planification pour le secteur de la cuisine
- c4 Garantir et optimiser la productivité en cuisine
- c5 Limiter les pertes et éviter le gaspillage de denrées alimentaires, de mets et de ressources de l'entreprise
- d1 Soigner son apparence et sa façon de communiquer avec les collaborateurs, les hôtes et les fournisseurs
- d2 Se servir des moyens de communication numériques pour se procurer et échanger des informations dans le secteur de la cuisine et pour présenter les mets et les plats

La deuxième langue nationale ou l'anglais ne sont pas testés pendant la TPP.

### **3.1.2 Moyens auxiliaires**

Seuls les moyens auxiliaires autorisés par l'ordonnance sur la formation et la convocation à l'examen sont autorisés.

### 3.1.3 L'entretien professionnel

L'entretien professionnel (position 3), en tant que partie intégrante du travail pratique prescrit, dure 30 minutes. Il se base sur les critères décrits dans le guide (situations) pour la procédure de qualification « travail pratique prescrit » CFC et seront adaptées chaque année, ainsi que sur les documents autorisés et utilisés (dossier de formation, documents des cours interentreprises, autres documents selon le lieu d'examen/la convocation à l'examen). Lors de l'entretien professionnel, les questions d'interférences concernant tous les domaines de compétences opérationnelles sont discutées. L'entretien professionnel est une discussion entre deux professionnels et aborde les aspects techniques en profondeur et en largeur. Il ne s'agit donc pas d'un « jeu de questions-réponses ». L'entretien professionnel permet d'évaluer les compétences professionnelles et les connaissances ainsi que les aptitudes et les capacités. Il s'agit de montrer dans quelle mesure un candidat est capable de reconnaître les relations de cause à effet.

Le candidat montre par exemple comment il a procédé ou procède dans le cadre d'exercices pratiques. Il expose sa compréhension du contexte et des relations professionnelles, réfléchit à la procédure méthodique et discute d'approches alternatives. L'experte ou l'expert aux examens pose des questions ouvertes. Lors de l'entretien professionnel, les candidats montrent leur expérience pratique réfléchie et leur capacité d'action professionnelle.

Un(e) expert(e) mène l'entretien pendant que l'autre observe et prend note de l'entretien professionnel. L'entretien professionnel peut avoir lieu le même jour d'examen que les positions 1 et 2, mais aussi un autre jour. Le document « Guide de l'entretien professionnel pour les expertes et les experts aux examens » a été élaboré pour l'entretien professionnel. Il peut être utilisé comme base pour l'entretien professionnel.

### 3.1.4 Déroulement temporel possible du travail pratique prescrit

Pour la mise en œuvre, les sites d'examen disposent de deux variantes temporelles différentes.

Dans la variante 1, l'entretien professionnel de 30 minutes est séparé des travaux pratiques de la PQual, au mieux sur deux jours consécutifs. Il est recommandé de séparer l'entretien professionnel de la partie pratique de la PQual d'au maximum de deux semaines de travail.

Dans la variante 2, l'entretien professionnel est intégré dans le déroulement « normal » et a donc lieu le même jour.

Durant le travail de planification, les candidates et les candidats peuvent utiliser leur dossier de formation ainsi que les documents des cours interentreprises pour l'élaboration des plats. Il est recommandé aux lieux d'examen de l'autoriser également sous forme électronique. Pendant cette période, les experts les soutiennent en cas de questions ou d'incertitudes. La phase de planification ne doit pas être interrompue par l'entretien professionnel.

Dans la variante 1 ci-dessous, l'entretien professionnel et la partie pratique de la TPP se déroulent si possibles sur deux jours consécutifs.

Dans la variante 2 ci-après, l'entretien professionnel et la partie pratique de la TPP ont lieu le même jour.

| Variante 1                          |         |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------|---------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Temps                               | Durée   | Activités                             | Explications et moyens auxiliaires                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>1<sup>er</sup> jour d'examen</b> |         |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                     | 05 min  | Accueil                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Présentation des experts</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                     | 20 Min  | Préparation entretien professionnel   | <ul style="list-style-type: none"> <li>La situation et le mandat sont communiqués.</li> <li>Les mandats pratiques / recettes peuvent être mis à disposition.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                     | 30 min  | Entretien professionnel               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Situations définies par le guide (situations) pour la procédure de qualification « travail pratique prescrit »</li> <li>Autres documents de la part de la commission d'examen</li> <li>Documents du dossier de formation et des cours interentreprises</li> </ul>                                                                                                       |
|                                     | 05 min  | Prise de congé                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>2<sup>e</sup> jour d'examen</b>  |         |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 08h00                               | 15 min  | Accueil et visite                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Visite des salles d'examen</li> <li>Présentation des experts</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 08h15                               | 15 min  | Expliquer le déroulement              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Remise des documents d'examen</li> <li>Poser des questions</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 08h30                               | 90 min  | Planification                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>(Auto)organisation</li> <li>Eventuelle liste mise en place de base</li> <li>Visualiser l'offre ou une liste d'offres</li> <li>Définir les plats</li> <li>Établir un plan horaire et de déroulement</li> <li><i>Prévoir 30 minutes pour le repas entre 12h00 et 13h30 selon le lieu de l'examen</i></li> <li>Planification sensorielle / conception / plating</li> </ul> |
| 10h00                               | 30 min  | Pause                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Recherche<br/><i>(une prise de contact avec la formatrice / le formateur est explicitement autorisé)</i></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 10h30                               | 330 min | Mise en place et préparation, envoyer | <ul style="list-style-type: none"> <li>Préparation</li> <li>Production</li> <li>Finition, envoyer</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| entre 12h00 et 13h30                | 30 min  | Repas                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Repas pour les candidates et candidats ainsi que pour les expertes et experts aux examens</li> <li>Les experts aux examens sur place s'assurent que la cuisine est suffisamment occupée pendant les repas ou les heures de travail et que le bon déroulement de l'examen peut ainsi être respecté.</li> </ul>                                                           |
| 15h30 – 15h45                       | 15 min. | Envoyer l'entrée                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Délai d'envoi pour l'entrée</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 16h00 – 16h15                       | 15 min. | Envoyer plat principal                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Délai d'envoi pour le plat principal</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 16h25 – 16h30                       | 5 min.  | Envoyer l'entremets                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Délai d'envoi pour l'entremets</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 16h30                               | 30 min  | Nettoyage                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyage</li> <li>Retour des marchandises</li> <li>Remise en place du poste de travail</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 17h00                               |         | Prise de congé                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Quitter la cuisine</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| Variante 2 |        |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------|--------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Temps      | Durée  | Activités                                                 | Explications et moyens auxiliaires                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 08h00      | 30 min | Accueil et visite                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visite des salles d'examen</li> <li>• Présentation des experts</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 08h30      | 15 min | Expliquer le déroulement                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remise des documents d'examen</li> <li>• Poser des questions</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 08h45      | 90 min | Planification<br><b>Groupe 2</b>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• (Auto)organisation</li> <li>• Eventuelle liste mise en place de base</li> <li>• Visualiser l'offre ou une liste d'offres</li> <li>• Définir les plats</li> <li>• Établir un plan horaire et de déroulement<br/><i>Prévoir 30 minutes pour le repas entre 12h00 et 13h30 selon le lieu de l'examen</i></li> <li>• Planification sensorielle / conception / plating</li> </ul> |
| 08h45      | 20 Min | Préparation<br>entretien professionne<br><b>groupe 1</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La situation et le mandat sont communiqués.</li> <li>• Les mandats pratiques / recettes peuvent être mis à disposition.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                           |
| 09h05      | 30 min | Entretien professionnel<br><b>groupe 1</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Situations définies par le guide (situations) pour la procédure de qualification « travail pratique prescrit »</li> <li>• Autres documents de la part de la commission d'examen</li> <li>• Documents du dossier de formation et des cours interentreprises</li> </ul>                                                                                                        |
| 09h35      | 15 min | Pause<br><b>Groupe 1</b>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Changement de salle</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 09h50      | 90 min | Planification<br><b>Groupe 1</b>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• (Auto)organisation</li> <li>• Eventuelle liste mise en place de base</li> <li>• Visualiser l'offre ou une liste d'offres</li> <li>• Définir les plats</li> <li>• Établir un plan horaire et de déroulement<br/><i>Prévoir 30 minutes pour le repas entre 12h00 et 13h30 selon le lieu de l'examen</i></li> <li>• Planification sensorielle / conception / plating</li> </ul> |
| 10h15      | 15 min | Pause<br><b>Groupe 2</b>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Changement de salle</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 10h30      | 20 Min | Préparation<br>entretien professionne<br><b>groupe 2</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La situation et le mandat sont communiqués.</li> <li>• Les mandats pratiques / recettes peuvent être mis à disposition.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                           |
| 10h50      | 30 min | Entretien professionnel<br><b>Groupe 2</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Situations définies par le guide (situations) pour la procédure de qualification « travail pratique prescrit »</li> <li>• Autres documents de la part de la commission d'examen</li> <li>• Documents du dossier de formation et des cours interentreprises</li> </ul>                                                                                                        |
| 11h20      | 30 min | Pause<br><b>à partir d'ici, les deux groupes ensemble</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les deux PEX discutent de l'entretien et fixent une note</li> <li>• Casse-croûte</li> <li>• Recherche<br/><i>(la prise de contact avec la formatrice / le formateur est explicitement autorisé)</i></li> </ul>                                                                                                                                                               |

|                      |         |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------|---------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11h50                | 330 min | Mise en place et préparation, envoyer | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparation</li> <li>• Production</li> <li>• Finition, envoyer</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                       |
| entre 12h00 et 13h30 | 30 min  | Repas                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Repas pour les candidates et candidats ainsi que pour les expertes et experts aux examens</li> <li>• Les experts aux examens sur place s'assurent que la cuisine est suffisamment occupée pendant les repas ou les heures de travail et que le bon déroulement de l'examen peut ainsi être respecté.</li> </ul> |
| 16h50 – 17h05        | 15 min. | Envoyer l'entrée                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Délai d'envoi pour l'entrée</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 17h20 – 17h35        | 15 min. | Envoyer plat principal                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Délai d'envoi pour le plat principal</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 17h45 – 17h50        | 5 min.  | Envoyer l'entremets                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Délai d'envoi pour l'entremets</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 17h50                | 30 min  | Nettoyage                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyage</li> <li>• Retour des marchandises</li> <li>• Remise en place du poste de travail</li> </ul>                                                                                                                                                                                                          |
| 18h20                |         | Prise de congé                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quitter la cuisine</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

### 3.2 Domaine de qualification culture générale

Le domaine de qualification culture générale est régi par l'ordonnance du SEFRI du 09 avril 2025 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale (SR 412.101.241).

### 3.3 Note d'expérience

La note d'expérience est réglée dans l'ordonnance sur la formation. La feuille de notes nécessaire au calcul est disponible sous <http://qv.berufsbildung.ch>.

## 4 Informations relatives à l'organisation

### 4.1 Inscription à l'examen

L'inscription est effectuée par l'autorité cantonale.

### 4.2 Réussite de l'examen

Les règles de réussite sont définies dans l'ordonnance sur la formation.

### 4.3 Communication du résultat de l'examen

La communication du résultat de l'examen est régie par les dispositions cantonales.

### 4.4 Empêchement en cas de maladie ou d'accident

La procédure en cas d'empêchement de participer à la PQual pour cause de maladie ou d'accident est régie par les dispositions cantonales.

### 4.5 Répétition de l'examen

Les dispositions relatives aux répétitions sont définies dans l'ordonnance sur la formation.

#### **4.6 Procédure de recours / voie de recours**

La procédure de recours est régie par le droit cantonal.

#### **4.7 Archivage**

La conservation des dossiers d'examen est régie par le droit cantonal. Les produits créés dans le cadre du TPP sont la propriété de l'entreprise formatrice.

### **5 Entrée en vigueur**

Les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final pour Cuisinière CFC et Cuisinier CFC entrent en vigueur le 1 janvier 2024 et sont valables jusqu'à leur révocation.

Weggis, 1 janvier 2024

Hotel & Gastro formation Suisse

Le président

La directrice

.....  
Bruno Lustenberger

.....  
Sabrina Camenzind

Lors de sa séance du 16 novembre 2023, la Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité pour les professions de la cuisine a pris position sur les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final pour Cuisinière CFC et Cuisinier CFC.

Sur proposition du SEFRI le renvoi à l'ordonnance RS 412.101.241 a été actualisé dans le domaine de qualification « culture générale ».

## Annexe 1 : Liste des documents

| Documents                                                                                         | Source d'approvisionnement                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Procès-verbal d'examen TPP                                                                        | Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse<br><a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a> |
| Formulaire de notes pour la procédure de qualification<br>Cuisinière CFC / Cuisinier CFC          | Modèle CSFO   CSFO<br><a href="http://qv.berufsbildung.ch">http://qv.berufsbildung.ch</a>            |
| Feuille de notes pour le calcul de la note d'expérience<br>Feuille de notes école professionnelle | Modèle CSFO   CSFO<br><a href="http://qv.berufsbildung.ch">http://qv.berufsbildung.ch</a>            |
| Documents de référence /<br>Énoncé de l'épreuve pour l'année d'examen concernée                   | Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse<br><a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a> |
| Liste des méthodes de cuisson                                                                     | Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse<br><a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a> |

