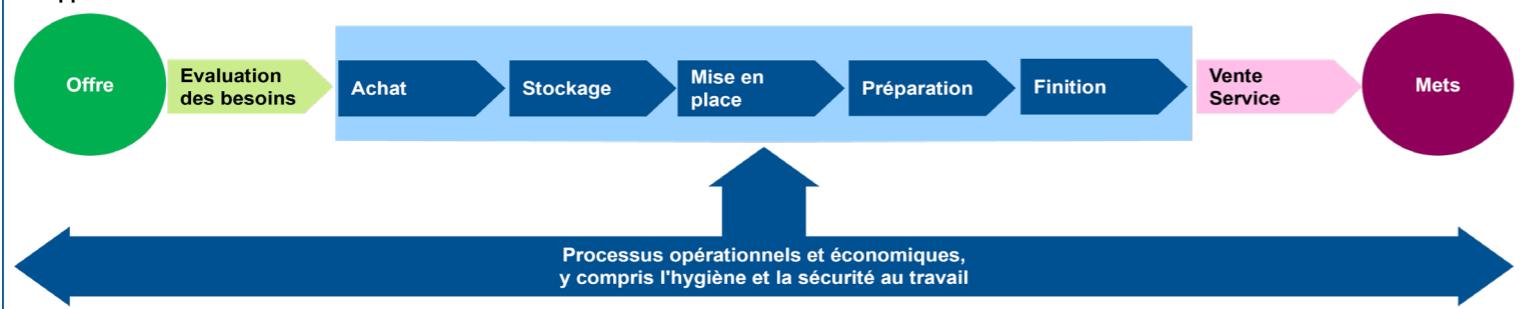


### Orientation vers la chaîne de création de valeur

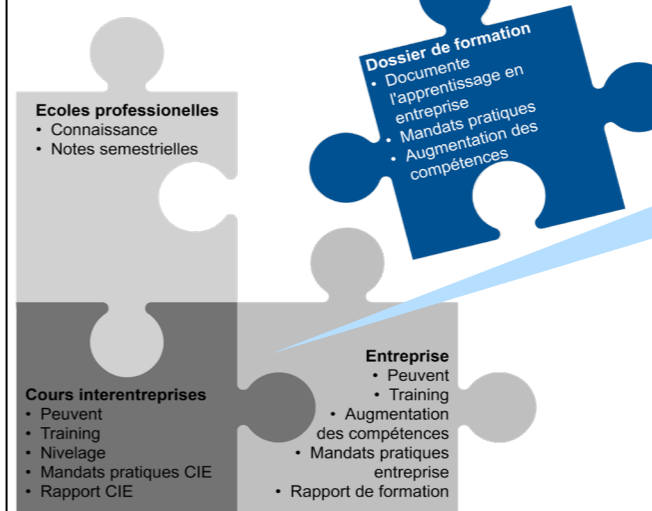
Cadre opérationnel avec orientation sur les types et les concepts d'entreprises, d'apparence et de communication



Les denrées alimentaires parcourent la chaîne de création de valeur depuis l'offre jusqu'au mets vendu. Les processus opérationnels et économiques, y compris l'hygiène et la sécurité au travail, accompagnent les étapes du processus. L'apparence et la communication forment le cadre.

Les lieux de formation que sont l'école professionnelle et les cours interentreprises utilisent la chaîne de création de valeur comme base pour l'enseignement axé sur les compétences opérationnelles.

### Dossier de formation



L'outil de dossier de formation d'Hotel & Gastro formation Suisse permet de relier entre eux les trois lieux de formation. La personne en formation et l'offre de l'entreprise y occupent une place centrale.

#### Recueil de recettes

Les recettes mises en œuvre dans les entreprises et les cours interentreprises peuvent être saisies dans l'outil de recettes numérique optionnel.

#### Méthodes de cuisson

- Blanchir
- Bouillir
- Cuire à la vapeur
- Pocher
- Étuver
- Braiser
- Sauter
- Griller
- Rôtir
- Poêler
- Frire
- Gratiner
- Cuire au four
- Torrifier

### Pleins feux sur les denrées alimentaires

	1 <sup>er</sup> semestre EP / CIE 1	2 <sup>e</sup> semestre EP / CIE 2	3 <sup>e</sup> semestre EP / CIE 3	4 <sup>e</sup> semestre EP / CIE 4	5 <sup>e</sup> semestre EP / CIE 5	6 <sup>e</sup> semestre EP
<b>École professionnelle (EP)</b>	Légumes, champignons, fines herbes, épices, condiments, graisses et huiles alimentaires	Pommes de terre, lait, produits laitiers, œufs, produits à base d'œufs, sucre et édulcorants	Céréales, légumineuses, fruits, graines et noyaux, pousses, graisses et huiles alimentaires, produits à base de soja et autres sources de protéines	Poissons, crustacés et mollusques, volaille (y compris gibier à plumes), liants	Gibier (y compris le gibier à plumes), viande de boucherie	Produits carnés, miel, cacao et chocolat, produits de confiserie semi-finis, agents levants
<b>Cours interentreprise (CIE)</b>	Légumes, champignons, fines herbes, épices, lait, produits laitiers, condiments	Pommes de terre, légumineuses, volaille, œufs, produits à base d'œufs, sucre et édulcorants	Céréales, fruits, graines et noyaux, pousses, poissons, crustacés et mollusques, miel, produits à base de soja et autres sources de protéines	Viande de boucherie, produits carnés, volaille, liants, cacao et chocolat, produits de confiserie semi-finis, agents levants	Gibier	

### Responsabilité formatrices / formateurs professionnelle

- Attribution des mandats pratiques
- Évaluer des mandats pratiques
- Contrôler le dossier de formation
- Ouverture du rapport de formation par semestre

	1 <sup>er</sup> semestre	2 <sup>e</sup> semestre	3 <sup>e</sup> semestre	4 <sup>e</sup> semestre	5 <sup>e</sup> semestre	6 <sup>e</sup> semestre
<b>Mandats pratiques en entreprise (MPE)</b> (environ 24 heures par semestre pour les personnes en formation)	<b>Légumes / Champignons</b> <b>MPE 101</b> Réception et stockage des marchandises <b>MPE 102</b> Fonds <b>MPE 103</b> Potages <b>MPE 104</b> Planification de l'offre <b>MPE 105</b> Mise en place, préparation / finition	<b>Pommes de terre</b> <b>MPE 201</b> Mise en place, préparation / finition <b>MPE 202</b> Mise en place, préparation / finition de masses de pommes de terre  <b>Produits à base de soja</b> <b>MPE 203</b> Plan. d'offre / mise en place / préparation / finition, végétalien <b>MPE 204</b> Plan. d'offre / mise en place / préparation / finition, végétarien	<b>Fruits</b> <b>MPE 301</b> Plan. d'offre / mise en place, préparation / finition 1 <b>MPE 302</b> Plan. d'offre / mise en place, préparation / finition 2 <b>MPE 303</b> Plan. d'offre / mise en place, préparation / finition 3  <b>Céréales / Légumineuses</b> <b>MPE 304</b> Planification de l'offre <b>MPE 305</b> Mise en place, préparation / finition	<b>Poissons / Fruits de mer</b> <b>MPE 401</b> Achats / réception et stockage des marchandises <b>MPE 402</b> Planification de l'offre <b>MPE 403</b> Mise en place, préparation / finition  <b>Volaille</b> <b>MPE 404</b> Mise en place, préparation, fonds <b>MPE 405</b> Planification de l'offre / préparation / finition <b>MPE 406</b> Planification de l'offre / mise en place, préparation / finition de fingerfoods <b>MPE 407</b> Menu d'entraînement 1	<b>Viande de boucherie / Gibier</b> <b>MPE 501</b> Planification de l'offre <b>MPE 502</b> Mise en place, préparation / finition, consommé, fond brun de veau <b>MPE 503</b> Mise en place, préparation / finition <b>MPE 504</b> Plan. d'offre / mise en place, préparation / finition  <b>Entremets et friandise</b> <b>MPE 505</b> Planification de l'offre / mise en place, préparation / finition <b>MPE 506</b> Menu d'entraînement 2	<b>MPE 601</b> Menu d'entraînement 3 Certificat de formation
<b>Spécial</b>	Entretien de période d'essai					

### Exercices des personnes en formation

Les personnes en formation tiennent un dossier de formation et saisissent des recettes dans leur propre recueil de recettes.

Le dossier de formation et le recueil de recettes peuvent être utilisés comme moyens auxiliaires pour la procédure de qualification.

### Procédure de qualification

<b>Domaines de qualification Travail pratique en tant que TPP</b> Pondération 50 % Note éliminatoire	<b>Confection et présentation de mets et de plats</b> Pondération 60 %
	<b>Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité</b> <b>Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques</b> Pondération 25 %
	<b>Entretien professionnel</b> Pondération 15 %

#### Total 8 heures

- 30 minutes Entretien professionnel
- 90 minutes Planification
- 255 minutes Mise en place et préparation
- 75 minutes Envoyer
- 30 minutes Rangement

#### Situations

Chaque année, trois situations différentes ainsi qu'une liste de la mise en place de base sont annoncées au 30 novembre.

Les documents actuels sont publiés sur [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch).