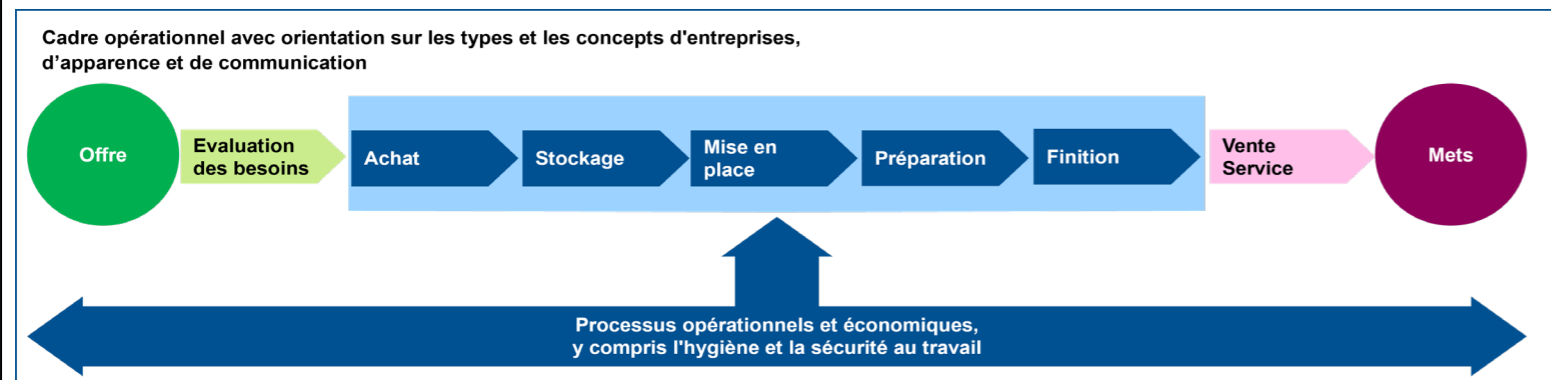


### Orientation vers la chaîne de création de valeur



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

**Ecoles professionnelles**

- Connaissance
- Notes semestrielles

**Cours interentreprises**

- Peuvent
- Training
- Nivelage
- Mandats pratiques CIE
- Rapport CIE

**Entreprise**

- Peuvent
- Training
- Augmentation des compétences
- Mandats pratiques entreprise
- Rapport de formation

**Dossier de formation**

- Documente l'apprentissage en entreprise
- Mandats pratiques
- Augmentation des compétences

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 occupe 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
- Torréfier

### 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
<b>École professionnelle (EP)</b>	Légumes, champignons, fines herbes, épices, condiments	Pommes de terre, lait, produits laitiers, œufs, produits à base d'œufs, sucre et édulcorants	Fruits, graines et noyaux, poisson, volaille	Céréales, légumineuses, pousses, viande de boucherie, produits à base de soja et autres sources de protéines, liants, agents levants
<b>Cours interentreprise (CIE)</b>	Légumes, champignons, fines herbes, épices, lait, produits laitiers, condiments	Pommes de terre, volaille, œufs, produits à base d'œufs, sucre et édulcorants	Fruits, graines et noyaux, poisson	Céréales, légumineuses, pousses, viande de boucherie, produits carnés, produits à base de soja et autres sources de protéines, liants, agents levants

### 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
<b>Mandats pratiques en entreprise (MPE)</b> (environ 24 heures par semestre pour les personnes en formation)	<b>Légumes / Champignons</b> MPE 101 Réception et stockage des marchandises MPE 102 Potages MPE 103 Mise en place, préparation / finition	<b>Céréales / Légumineuses</b> MPE 201 Mise en place, préparation / finition  <b>Pommes de terre</b> MPE 202 Mise en place, préparation / finition de masses de pommes de terre  <b>Produits à base de soja</b> MPE 203 Planification de l'offre / mise en place, préparation / finition, végétarien	<b>Fruits</b> MPE 301 Planification de l'offre / mise en place, préparation / finition  <b>Poissons</b> MPE 302 Réception et stockage des marchandises MPE 303 Mise en place, préparation / finition  <b>Volaille</b> MPE 304 Préparation / finition	<b>Viande de boucherie</b> MPE 401 Mise en place, préparation / finition, consommé MPE 402 Mise en place, préparation / finition
<b>Spécial</b>	Entretien de période d'essai		MPE 305 Menu d'entraînement 1	MPE 403 Menu d'entraînement 2 Certificat de formation

### 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 5 heures

30 minutes	Entretien professionnel
15 minutes	Planification
50 minutes	Mise en place (de la production)
190 minutes	Mise en place, préparation, production, finition et envoi des plats
15 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).