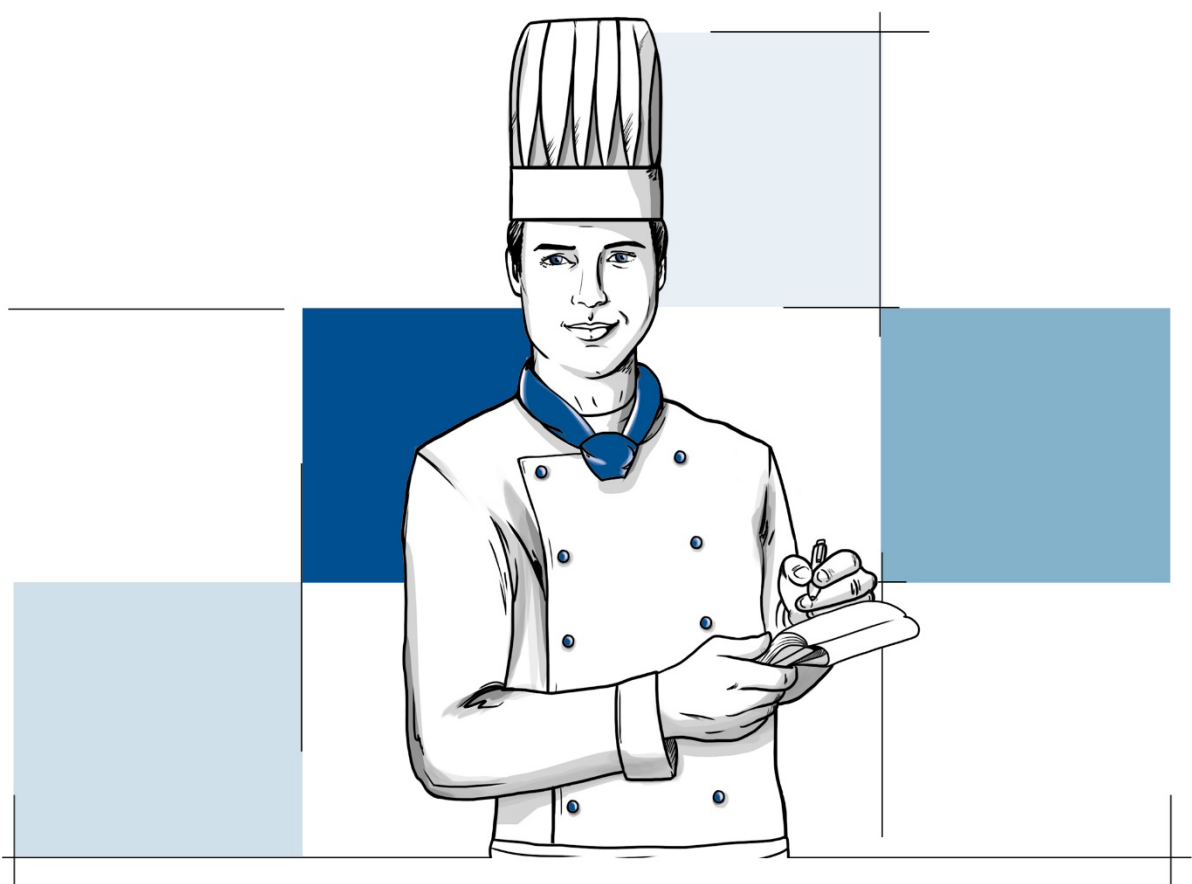




Plan de formation

relatif à l'ordonnance du SEFRI du 20 juin 2023 sur la formation professionnelle initiale de

Cuisinière / Cuisinier avec certificat fédéral de capacité (CFC)

Du 20 juin 2023

N° de la profession 79009

Sommaire

1	Introduction	1
2	Bases de la pédagogie professionnelle.....	2
2.1	Introduction à l'orientation vers les compétences opérationnelles	2
2.2	Tableau récapitulatif des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle	3
2.3	Niveaux taxonomiques pour les objectifs évaluateurs (selon Bloom).....	4
2.4	Collaboration entre les lieux de formation.....	5
3	Profil de qualification.....	6
3.1	Profil de la profession.....	6
3.2	Vue d'ensemble des compétences opérationnelles de Cuisinière CFC / Cuisinier CFC	9
3.3	Niveau d'exigences de la profession.....	10
4	Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs par lieu de formation.....	11
	Domaine de compétences opérationnelles A : Confection et présentation de mets et de plats..	11
	Domaine de compétences opérationnelles B : Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité	25
	Domaine de compétences opérationnelles C : Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques	29
	Domaine de compétences opérationnelles D : Apparence et communication	34
5	Élaboration	38
	Annexe 1 : Liste des instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et en promouvoir la qualité	39
	Annexe 2 : Mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé	41
	Glossaire.....	44

Liste des abréviations

AFP	Attestation fédérale de formation professionnelle
BPH-BPF	Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
CFC	Certificat fédéral de capacité
CFST	Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail CFST
CIE	Cours interentreprises
CSFO	Centre suisse de services Formation professionnelle orientation professionnelle, universitaire et de carrière
CSFP	Conférence suisse des offices de la formation professionnelle
E	Entreprise
EP	École professionnelle
LFPr	Loi fédérale sur la formation professionnelle, 2004
ODAIUs	Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels
OHyg	Ordonnance sur l'hygiène
OFEV	Office fédéral de l'environnement
OFPr	Ordonnance sur la formation professionnelle, 2004
OFSP	Office fédéral de la santé publique
OIDAI	Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)
Orfo	Ordonnance sur la formation professionnelle initiale (ordonnance sur la formation)
Ortra	Organisation du monde du travail (association professionnelle)
SECO	Secrétariat d'État à l'économie
SEFRI	Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation
Suva	Caisse nationale suisse d'assurance en cas d'accidents

1 Introduction

En tant qu'instrument de promotion de la qualité¹ de la formation professionnelle initiale de Cuisinière / Cuisinier sanctionnée par un certificat fédéral de capacité (CFC), le plan de formation décrit les compétences opérationnelles que les personnes doivent avoir acquises au terme de leur formation. Dans le même temps, il sert de base aux responsables de la formation professionnelle dans les entreprises formatrices, les écoles professionnelles et les cours interentreprises pour la planification et l'organisation de la formation.

Le plan de formation est aussi un guide auquel les personnes en formation peuvent se reporter.

Le présent plan de formation constitue le concept pédagogique professionnel relatif à la formation professionnelle initiale de Cuisinière / Cuisinier avec certificat fédéral de capacité. Il comporte trois parties : la première explique les bases de la pédagogie professionnelle et la deuxième définit le profil de qualification sur la base des domaines de compétences opérationnelles et des compétences opérationnelles. Il en découle ensuite dans la troisième partie la description détaillée des différents objectifs évaluateurs associés à chaque compétence opérationnelle.

Au cours des trois années de formation professionnelle initiale, toutes les personnes en formation développent les compétences opérationnelles faisant partie des quatre domaines de compétences opérationnelles A à D.

Étant donné que les besoins des hôtes varient fortement et que les offres de restauration ne cessent d'évoluer, les professionnels doivent faire preuve d'initiative, d'autonomie, de créativité, et d'empathie.

¹Cf. art. 12, al. 1, let. c, de l'Ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle (OFPr) et art. 9 de l'Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale de Cuisinière / Cuisinier CFC (ordonnance sur la formation, orfo)

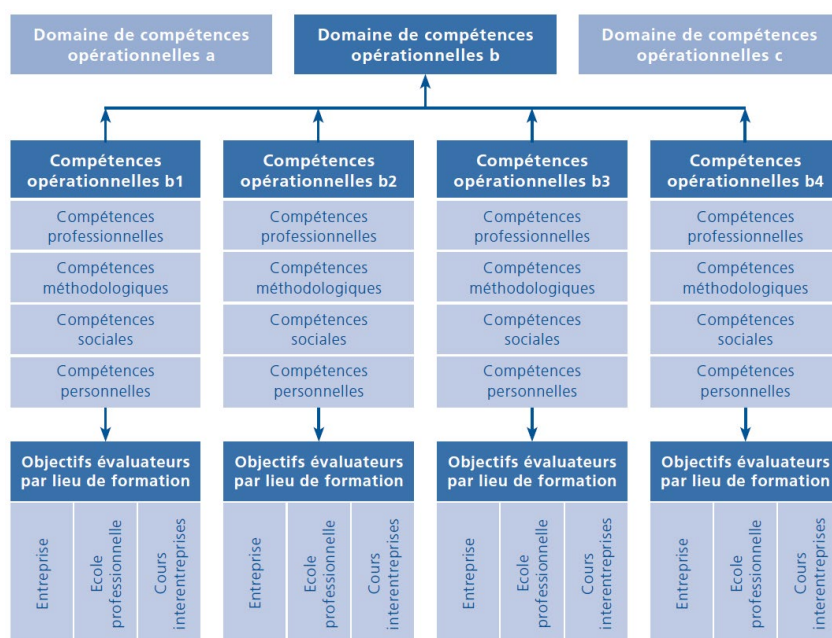
2 Bases de la pédagogie professionnelle

2.1 Introduction à l'orientation vers les compétences opérationnelles

Le présent plan de formation constitue la base de matière de pédagogie professionnelle pour la formation professionnelle initiale de Cuisinière CFC / Cuisinier CFC. Le but de la formation professionnelle initiale est l'acquisition de compétences permettant de gérer des situations professionnelles courantes. Pour ce faire, les personnes en formation développent les compétences opérationnelles décrites dans ce plan de formation tout au long de leur apprentissage. Ces compétences ont valeur d'exigences minimales pour la formation. Elles délimitent ce qui peut être évalué lors des procédures de qualification.

Le plan de formation précise les compétences opérationnelles à acquérir. Ces compétences sont présentées sous la forme de domaines de compétences opérationnelles, de compétences opérationnelles et d'objectifs évaluateurs.

Représentation schématique des domaines de compétences opérationnelles, des compétences opérationnelles et des objectifs évaluateurs par lieu de formation :



La profession de Cuisinière CFC / Cuisinier CFC comprend quatre **domaines de compétences opérationnelles**. Ces domaines définissent et justifient les champs d'action de la profession tout en les délimitant les uns par rapport aux autres.

Exemple : A Confection et présentation de mets et de plats

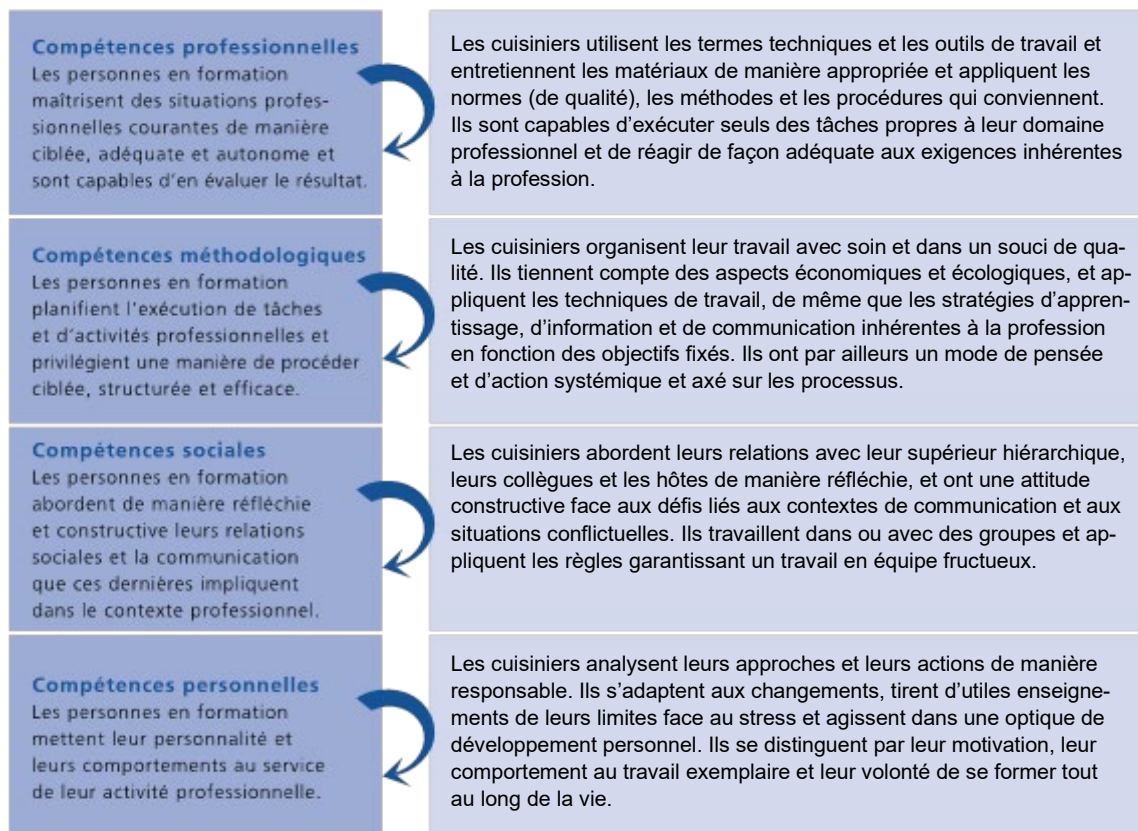
Chaque domaine de compétences opérationnelles comprend un nombre défini de **compétences opérationnelles**. Le domaine de compétences opérationnelles « A Confection et présentation de mets et de plats » regroupe par exemple six compétences opérationnelles. Ces dernières correspondent à des situations professionnelles courantes. Elles décrivent le comportement que les personnes en formation doivent adopter lorsqu'elles se trouvent dans ces situations. Chaque compétence opérationnelle recouvre quatre dimensions : les compétences professionnelles, les compétences méthodologiques, les compétences personnelles et les compétences sociales (voir chapitre 2.2). Celles-ci sont intégrées aux objectifs évaluateurs.

Les compétences opérationnelles sont traduites en **objectifs évaluateurs par lieu de formation**, garantissant ainsi la contribution de l'entreprise formatrice, de l'école professionnelle et des cours interentreprises à l'acquisition des différentes compétences opérationnelles. Ces objectifs sont reliés entre eux de manière cohérente afin d'instaurer une collaboration effective entre les lieux de formation (voir chapitre 2.4).

2.2 Tableau récapitulatif des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle

Les compétences opérationnelles comprennent des compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles. Pour que les cuisiniers aient d'excellents débouchés sur le marché du travail, il faut qu'ils acquièrent l'ensemble de ces compétences tout au long de leur formation professionnelle initiale sur les trois lieux de formation, c'est-à-dire aussi bien au sein de l'entreprise formatrice qu'à l'école professionnelle ou dans le cadre des cours interentreprises. Le tableau ci-après présente le contenu des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle et les interactions entre ces quatre dimensions.

Compétence opérationnelle



2.3 Niveaux taxonomiques pour les objectifs évaluateurs (selon Bloom)

Chaque objectif évaluateur est évalué à l'aune d'un niveau taxonomique (6 niveaux de complexité : C1 à C6). Ces niveaux traduisent la complexité des objectifs évaluateurs. Concrètement, ces niveaux se définissent comme suit :

Niveau	Terme	Description
C1	Savoir	Les cuisiniers restituent des informations mémorisées et s'y réfèrent dans des situations similaires. (non contenu dans ce plan de formation)
C2	Comprendre	Les cuisiniers expliquent ou décrivent les informations mémorisées avec leurs propres mots. <i>Exemple : a5.4-EP Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition – Décrire les particularités et l'utilisation des méthodes de cuisson pour la régénération et la finition courantes dans des exemples de cas. (C2)</i>
C3	Appliquer	Les cuisiniers mettent en pratique les technologies/aptitudes acquises dans des situations nouvelles. <i>Exemple : a4.1-E Mise en place, Place de travail et appareils – Préparer la place de travail et utiliser les instruments, les ustensiles, les appareils de cuisson et la vaisselle de cuisine en fonction des denrées et des plats. (C3)</i>
C4	Analyser	Les cuisiniers analysent une situation complexe : ils la décomposent en éléments distincts, relient les rapports entre ces éléments et identifient les caractéristiques structurelles. <i>Exemple : a2.1-CI Détermination des besoins – Contrôler les denrées alimentaires au regard de l'objectif à atteindre pour répondre aux besoins et aux critères de qualité. (C4)</i>
C5	Synthétiser	Les cuisiniers combinent les différents éléments d'une situation et les assemblent en un tout. <i>Exemple : a1.6-CI Tendances alimentaires et innovations – Suivre les tendances alimentaires et les innovations dans la restauration et créer de nouveaux plats. (C5)</i>
C6	Évaluer	Les cuisiniers évaluent les informations et les situations sur la base de critères définis. <i>Exemple : a3.3-E Assurance qualité – Evaluer les denrées alimentaires et les plats tout au long de la chaîne de création de valeur au regard des critères de qualité et des autres exigences de l'entreprise et proposer des mesures appropriées. (C6)</i>

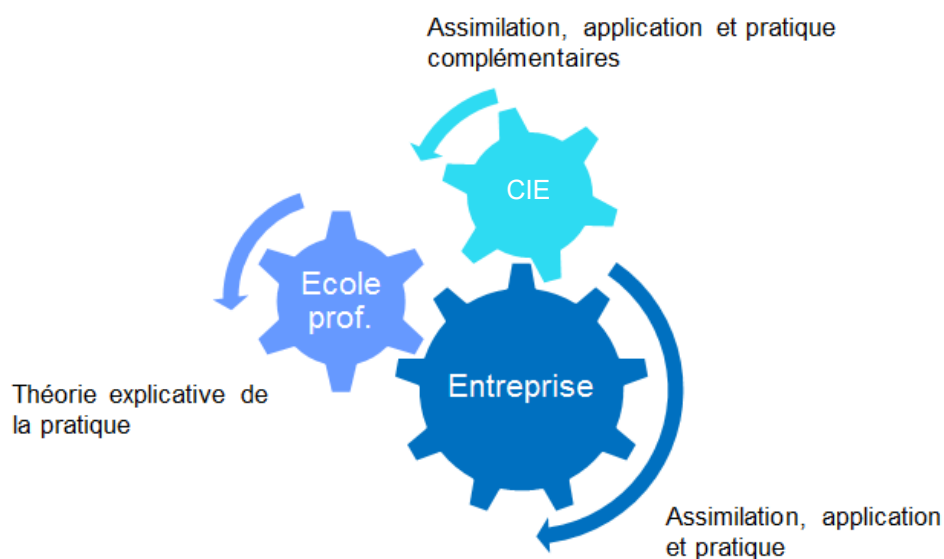
2.4 Collaboration entre les lieux de formation

La coordination et la coopération entre les lieux de formation (concernant les contenus, les méthodes de travail, la planification, les usages de la profession) sont deux gages de réussite essentiels pour la formation professionnelle initiale. Les personnes en formation ont besoin d'être soutenues pendant toute la durée de leur apprentissage afin de parvenir à faire le lien entre la théorie et la pratique. D'où l'importance de la collaboration entre les lieux de formation et de la responsabilité qui incombe aux trois lieux de formation dans la transmission des compétences opérationnelles. Chaque lieu de formation participe à cette tâche commune en tenant compte de la contribution des autres lieux de formation. Ce principe de collaboration permet à chaque lieu de formation de faire en permanence le point sur sa propre contribution et de l'optimiser en conséquence. C'est là un moyen d'améliorer la qualité de la formation professionnelle initiale.

Le rôle de chaque lieu de formation peut être résumé comme suit :

- Entreprise formatrice : dans le système dual, la formation à la pratique professionnelle a lieu dans l'entreprise formatrice, au sein d'un réseau d'entreprises formatrices, dans une école de métiers ou de commerce, ou dans toute autre institution reconnue compétente en la matière et permettant aux personnes en formation d'acquérir les aptitudes pratiques liées à la profession choisie.
- L'école professionnelle : elle dispense la formation scolaire, qui comprend l'enseignement des connaissances professionnelles, de la culture générale et de l'éducation physique.
- Les cours interentreprises : ils visent l'acquisition d'aptitudes de base et complètent la formation à la pratique professionnelle et la formation scolaire lorsque cela s'avère nécessaire dans la profession choisie.

Les interactions entre les lieux de formation peuvent être représentées comme suit :



La mise en place d'une coopération réussie entre les lieux de formation repose sur les instruments servant à promouvoir la qualité de la formation professionnelle initiale (voir annexe).

3 Profil de qualification

Le profil de qualification décrit le profil professionnel ainsi que les compétences opérationnelles à acquérir et le niveau d'exigences de la profession. Il indique les qualifications que les Cuisinière CFC / Cuisinier CFC doivent posséder pour pouvoir exercer la profession de manière compétente et conformément au niveau requis.

En plus de décrire les compétences opérationnelles, le profil de qualification sert de base pour l'élaboration de la procédure de qualification. Il permet en outre la classification du diplôme de la formation professionnelle correspondant dans le cadre national des certifications de la Suisse (CNC formation professionnelle) et l'élaboration du supplément descriptif du certificat.

3.1 Profil de la profession

Domaine d'activité

Les cuisiniers travaillent dans les cuisines d'entreprises du secteur de l'hôtellerie-restauration, de homes, d'hôpitaux et d'entreprises de restauration collective. Ils commandent, stockent et transforment les denrées alimentaires, en fonction de leurs propriétés et de leurs caractéristiques, en mets et en plats froids, chauds ou réfrigérés à l'intention des hôtes. Ils réalisent également des mets délicats qu'ils présentent ensuite sous forme de plats dressés et décorés de manière alléchante.

Ils travaillent en équipe dans les cuisines, collaborent avec différentes personnes et coordonnent les processus avec d'autres départements de l'entreprise selon une approche et une action orientée vers les hôtes et l'équipe. Dans leurs activités, les cuisiniers tiennent compte des aspects économiques et écologiques.

Les compétences opérationnelles essentielles des cuisiniers résident dans la manipulation correcte des denrées alimentaires grâce à des techniques de préparation, de cuisson et de finition appropriées, ainsi qu'à l'utilisation d'appareils de cuisson et d'autres appareils. Ce faisant, les cuisiniers respectent les directives de sécurité et les valeurs du développement durable.

Principales compétences opérationnelles

Les compétences opérationnelles suivantes sont regroupées en domaines de compétences opérationnelles.

Confection et présentation de mets et de plats

Les cuisiniers élaborent l'offre de mets en tenant compte des tendances alimentaires, ils calculent les quantités à commander, les coûts de marchandises et la valeur nutritive des plats. Ils procèdent à l'achat des marchandises conformément aux directives de l'entreprise. Ils travaillent avec les denrées alimentaires tout au long de la chaîne de création de valeur. Les cuisiniers acquièrent les compétences pratiques professionnelles dans le cadre de l'offre de l'entreprise, afin de satisfaire au mieux les attentes des hôtes et de valoriser les possibilités de l'entreprise en mettant l'accent sur l'aspect artisanal de leur activité.

Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité

Les cuisiniers observent les prescriptions légales et les directives de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement dans toutes leurs activités tout au long de la chaîne de production de valeur.

Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques

Les cuisiniers se concertent avec les partenaires dans les autres secteurs, ils planifient les processus de travail dans leur domaine de responsabilité et les exécutent en conséquence. Ils utilisent des méthodes rationnelles et tiennent toujours compte des propriétés et des caractéristiques des matières premières pour confectionner les mets. Ils utilisent les ressources et les moyens de l'entreprise de manière raisonnée dans leurs travaux tout au long de la chaîne de création de valeur. Ils évitent le gaspillage alimentaire et éliminent les déchets correctement.

Apparence et communication

Les cuisiniers soignent leur apparence et communiquent avec les collaborateurs, les hôtes et les fournisseurs de façon valorisante. Les cuisiniers utilisent les moyens de communication pour obtenir et échanger des informations et ils appliquent les méthodes de présentation des mets et des plats. Avec les hôtes et les collaborateurs, ils communiquent également dans une deuxième langue nationale ou en anglais.

Exercice de la profession

Les cuisiniers travaillent dans les cuisines d'entreprises du secteur de l'hôtellerie-restauration, de homes, d'hôpitaux et d'entreprises de restauration collective. Ils confectionnent des mets en phase avec l'orientation de l'établissement, ils les présentent sous forme de plats originaux et régaler les hôtes en leur offrant une expérience culinaire particulière.

Les cuisiniers disposent de diverses possibilités pour se développer professionnellement. Ils peuvent élargir leurs compétences professionnelles et de gestion en visant l'obtention des titres suivants : cuisinière en diététique / cuisinier en diététique avec brevet fédéral, cheffe cuisinière / chef cuisinier avec brevet fédéral, cheffe de cuisine / chef de cuisine avec diplôme fédéral ou cheffe de la restauration collective / chef de la restauration collective avec diplôme fédéral. Ils peuvent aussi embrasser une carrière d'entrepreneur en tant que cheffe / chef d'établissement ou cheffe / chef d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration. Une carrière internationale ou en tant qu'indépendant offre également des perspectives intéressantes. Enfin, ils peuvent aussi accéder à une carrière dans le domaine de la formation professionnelle en tant que déléguée / délégué à la formation, instructrice / instructeur aux cours interentreprises ou encore en tant qu'enseignante / enseignant de connaissances professionnelles.

Importance de la profession pour la société, l'économie, la nature et la culture

Les cuisiniers offrent à l'hôte un large éventail d'expériences culinaires allant des mets simples aux menus de fête. L'accent est toujours mis sur la transformation de matières premières pour mettre en valeur les mets et les plats.

En concevant et en préparant des mets d'une haute qualité nutritionnelle, en combinant harmonieusement différents mets et en présentant les plats de manière alléchante, les cuisiniers contribuent au bien-être des individus et de la société.

Les établissements de la restauration suivent en permanence les tendances de la société et ils adaptent leurs offres de mets et de boissons ainsi que leurs prestations aux besoins des différents segments des hôtes. Grâce à la diversité de leur offre et aux spécialités régionales, ces établissements constituent également un pilier du tourisme.

Les cuisiniers sont conscients des problèmes environnementaux et climatiques posés par certaines denrées alimentaires et ils en tiennent compte dans toute la mesure du possible lors de la conception de l'offre de mets. Ils tiennent également compte des aspects écologiques et quantitatifs lors de l'achat des denrées et ils assurent un stockage correct. Lors de la préparation des mets, les cuisiniers veillent à utiliser efficacement l'énergie et les ressources. Ils évitent autant que possible le gaspillage alimentaire et la production de déchets et ils adoptent différentes approches de valorisation et de réutilisation.

Grâce à leurs connaissances des produits, à une manipulation respectueuse des denrées alimentaires ainsi qu'à une utilisation raisonnée des ressources de l'entreprise, les cuisiniers contribuent à une gestion durable des ressources naturelles.

Culture générale

La culture générale comprend des compétences fondamentales permettant aux personnes en formation de s'orienter sur les plans personnel et social et de relever des défis, tant privés que professionnels.

3.2 Vue d'ensemble des compétences opérationnelles de Cuisinière CFC / Cuisinier CFC

↓ Domaines de compétences opérationnelles		Compétences opérationnelles →					
A	Confection et présentation de mets et de plats	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
B	Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité	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		
C	Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques	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	
D	Apparence et communication	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	d3 Communiquer avec les hôtes et à l'intérieur de l'entreprise dans une deuxième langue nationale ou en anglais			

3.3 Niveau d'exigences de la profession

Le niveau d'exigence de la profession est défini de manière détaillée dans le plan de formation à l'aide des objectifs évaluateurs déterminés à partir des compétences opérationnelles pour les trois lieux de formation. Outre les compétences opérationnelles, la formation professionnelle initiale englobe également l'enseignement de la culture générale conformément à l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale (RS 412.101.241).

4 Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs par lieu de formation

Ce chapitre décrit les compétences opérationnelles, regroupées en domaines de compétences opérationnelles, et les objectifs évaluateurs par lieu de formation. Les instruments servant à promouvoir la qualité, qui sont répertoriés dans l'annexe, viennent soutenir la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale et encourager la coopération entre les trois lieux de formation.

Domaine de compétence opérationnelle A : Confection et présentation de mets et de plats

La préparation et la confection de mets et de plats constituent la compétence centrale des cuisiniers. Ces derniers travaillent les matières premières et ils transforment les denrées alimentaires en mets en plats. Ce faisant, ils se basent sur les caractéristiques des denrées et tiennent compte des critères économiques et des réalités du marché. Ils utilisent les méthodes et les technologies adaptées aux produits. Ils présentent et décorent les mets, ils les adaptent aux besoins des hôtes et les contrôlent au moyen de leurs sens. La commande de marchandises, l'achat, les calculs de quantité et des valeurs nutritives, le contrôle de qualité et le stockage des marchandises comptent au nombre de leurs tâches, tout comme la préparation de la place de travail avec différents outils, ustensiles et appareils.

Compétence opérationnelle 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

Les cuisiniers participent à la conception de l'offre de mets de l'entreprise. Ce faisant, ils mettent en œuvre leurs connaissances des produits, ils tiennent compte des dernières tendances alimentaires ainsi que des exigences des segments des hôtes spécifiques et des attentes des hôtes.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
a1.1-E Denrées alimentaires d'origine végétale Identifier et utiliser les denrées alimentaires d'origine végétale pour l'offre de mets : • légumes • pommes de terre • céréales • légumineuses • fruits • graines • champignons • fines herbes • épices • pousses (C3)	a1.1-EP Denrées alimentaires d'origine végétale Comparer les denrées alimentaires d'origine végétale au regard de leurs sortes, provenance, disponibilité, composition, directives de déclaration et buts d'utilisation ainsi que de leurs méthodes de culture usuelles : • légumes • pommes de terre • céréales • légumineuses • fruits • graines • champignons • fines herbes • épices • pousses (C4)	a1.1-CIE Denrées alimentaires d'origine végétale Identifier et utiliser les denrées alimentaires d'origine végétale pour l'offre de mets : • légumes • pommes de terre • céréales • légumineuses • fruits • graines • champignons • fines herbes • épices • pousses (C3)

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
a1.2-E Denrées alimentaires animales Identifier et utiliser les denrées alimentaires animales comme la viande de boucherie, les produits carnés, la volaille, le gibier, le poisson, les crustacés et les mollusques. (C3)	a1.2-EP Denrées alimentaires animales Comparer les denrées alimentaires animales comme la viande de boucherie, les produits carnés, la volaille, le gibier, le poisson, les crustacés et les mollusques au regard de leurs provenance, disponibilité, composition, directives de déclaration et buts d'utilisation. (C4)	a1.2-CIE Denrées alimentaires animales Identifier et utiliser les denrées alimentaires animales comme la viande de boucherie, les produits carnés, la volaille, le gibier, le poisson, les crustacés et les mollusques. (C3)
a1.3-E Denrées alimentaires d'origine animale Identifier et utiliser les denrées alimentaires d'origine animale comme le lait, les produits laitiers, les œufs, les produits à base d'œufs et le miel. (C3)	a1.3-EP Denrées alimentaires d'origine animale Comparer les denrées alimentaires d'origine animale comme le lait, les produits laitiers, les œufs et les produits à base d'œufs ainsi que le miel au regard de leurs sortes, provenance, disponibilité, composition, directives de déclaration, buts d'utilisation et procédés de fabrication. (C4)	a1.3-CIE Denrées alimentaires d'origine animale Identifier et utiliser les denrées alimentaires d'origine animale comme le lait, les produits laitiers, les œufs, les produits à base d'œufs et le miel. (C3)
a1.4-E Graisses et huiles alimentaires Identifier et utiliser les propriétés techniques culinaires des graisses et des huiles alimentaires : • graisses et huiles végétales • graisses animales • graisses d'origine animale (C3)	a1.4-EP Graisses et huiles alimentaires Comparer les graisses et les huiles alimentaires au regard de leur obtention et de leurs propriétés techniques culinaires : • graisses et huiles végétales • graisses animales • graisses d'origine animale (C4)	a1.4-CIE Graisses et huiles alimentaires Identifier et utiliser les propriétés techniques culinaires des graisses et des huiles alimentaires : • graisses et huiles végétales • graisses animales • graisses d'origine animale (C3)

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
a1.5-E Autres denrées alimentaires / produits Identifier et utiliser les autres denrées alimentaires et produits : • agents levants • condiments • liants • sucres et édulcorants • cacao et chocolats • produits de confiserie semi-finis • produits à base de soja et d'autres sources de protéines (C3)	a1.5-EP Autres denrées alimentaires / produits Comparer les autres denrées alimentaires et produits au regard de leurs sortes, provenance et disponibilité : • agents levants • condiments • liants • sucres et édulcorants • cacao et chocolats • produits de confiserie semi-finis • produits à base de soja et d'autres sources de protéines (C4)	a1.5-CIE Autres denrées alimentaires / produits Identifier et utiliser les autres denrées alimentaires et produits : • agents levants • condiments • liants • sucres et édulcorants • cacao et chocolats • produits de confiserie semi-finis • produits à base de soja et d'autres sources de protéines (C3)
a1.6-E Tendances alimentaires et innovations Observer les tendances alimentaires au regard des matières premières et en tirer des conclusions pour son propre travail. (C4)	a1.6-EP Tendances alimentaires et innovations Rechercher les tendances alimentaires et les innovations dans la restauration et l'industrie alimentaire. Identifier les caractéristiques des tendances alimentaires et des innovations ainsi que les changements de valeurs au sein de la société et s'en inspirer pour son développement professionnel. (C4)	a1.6-CIE Tendances alimentaires et innovations Suivre les tendances alimentaires et les innovations dans la restauration et créer de nouveaux plats. (C5)

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
a1.7-E Besoins des hôtes et conception de l'offre Participer à l'élaboration des offres et des recettes en suivant les directives de l'entreprise et en tenant compte des aspects suivants : • besoins des hôtes • principes de présentation • association des denrées • régionalité • saisonnalité • degré de maturité local • charge environnementale et climatique (C3)	a1.7-EP Besoins des hôtes et conception de l'offre Planifier et participer à l'élaboration d'une offre attrayante pour des segments des hôtes typiques en tenant compte des aspects ci-dessous orientés vers la vente et vers les besoins des hôtes : • besoins des hôtes (p. ex. allergies, intolérances, prescriptions alimentaires religieuses) • tendances alimentaires • principes de présentation • textures et aspect gustatif • harmonie (association des denrées/cuisine fusion) • régionalité • saisonnalité • degré de maturité local • charge environnementale et climatique (C3)	a1.7-CIE Besoins des hôtes et conception de l'offre Participer à l'élaboration des offres et des recettes, selon l'ordre confié, et justifier les aspects suivants : • besoins des hôtes (p. ex. allergies, intolérances, prescriptions alimentaires religieuses) • tendances alimentaires • principes de présentation • textures et aspect gustatif • harmonie (association des denrées/cuisine fusion) • régionalité • saisonnalité • degré de maturité local • charge environnementale et climatique (C3)
a1.8-E Offre de menu et carte des mets Proposer et préparer des contenus pour la carte de menu. (C3)	a1.8-EP Offre de menu et carte des mets Décrire les bases de la présentation d'une carte de menu. (C2)	
a1.9-E Recueil de recettes Composer son propre recueil de recettes selon les directives et au besoin l'adapter. (C3)	a1.9-EP Recueil de recettes Etoffer son propre recueil de recettes selon les directives. (C3)	a1.9-CIE Recueil de recettes Composer son propre recueil de recettes selon les directives et au besoin l'adapter. (C3)

Compétence opérationnelle a2 : Calculer les quantités à commander, le coût des marchandises et la valeur nutritionnelle des plats et acheter les denrées alimentaires appropriées

Les cuisiniers sont conscients de l'influence déterminante qu'ils peuvent exercer sur la rentabilité de l'entreprise en commandant des quantités exactes. Ils réalisent des calculs simples qui leur permettent d'obtenir les coûts des marchandises. Ils effectuent les achats selon les directives de l'entreprise et les mets planifiés tout en obéissant à des critères économiques et écologiques. Ils calculent la valeur nutritive de leurs plats au titre d'une alimentation saine.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
a2.1-E Détermination des besoins Définir les besoins et l'objectif de qualité des denrées à acheter sur la base de l'offre élaborée, des besoins des hôtes et des directives de l'entreprise. (C3)	a2.1-EP Détermination des besoins Identifier et nommer l'objectif à atteindre pour répondre aux besoins ainsi qu'aux critères de qualités des denrées alimentaires. (C2)	a2.1-CIE Détermination des besoins Contrôler les denrées alimentaires au regard de l'objectif à atteindre pour répondre aux besoins et aux critères de qualité. (C4)
a2.2-E Coûts de marchandises Calculer les coûts de marchandises sur la base des quantités de marchandises nécessaires pour la recette. (C3)	a2.2-EP Coûts de marchandises Calculer les coûts de marchandises sur la base des quantités de marchandises nécessaires pour les recettes de référence et fixer les prix au moyen d'un calcul simple. (C3)	a2.2-CIE Coûts de marchandises Identifier les restes et les déchets sur la base du travail de production pour le calcul des coûts de marchandises. (C3)
a2.3-E Achat des denrées alimentaires Acheter les denrées alimentaires appropriées selon les directives de l'entreprise en se basant sur l'offre de l'entreprise, l'offre sur le marché régional, la saison, le degré de maturité local. (C3)	a2.3-EP Achat des denrées alimentaires Identifier les critères applicables à l'achat de marchandises appropriées en se basant sur les plats prédéfinis, l'offre sur le marché, la saison et le degré de maturité local. (C3)	
	a2.4-EP Digestion et métabolisme Nommer les organes du système digestif et indiquer leurs fonctions, décrire les principaux processus digestifs et métaboliques, et présenter à l'aide d'exemples les effets des mets faciles ou difficiles à digérer. (C2)	

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
a2.5-E Principes diététiques Appliquer les principes diététiques en vigueur de manière professionnelle et conforme aux produits, assurer ainsi une composition optimale des mets et contribuer à une alimentation saine. (C3)	a2.5-EP Principes diététiques Expliquer les principes diététiques à l'aide de la pyramide alimentaire, les appliquer et mettre en évidence leur importance pour une alimentation saine et la santé humaine à l'aide d'exemples typiques. (C3)	a2.5-CIE Principes diététiques Appliquer les principes diététiques sur la base des recettes de référence. (C3)
a2.6-E Formes d'alimentation Appliquer les formes d'alimentation courantes dans l'entreprise de manière professionnelle et en fonction des besoins. (C3)	a2.6-EP Formes d'alimentation Composer des plats et des suites de mets alléchants et adaptés aux besoins pour les formes d'alimentation les plus courantes en tenant compte des principes d'une alimentation saine, et décrire les particularités des formes d'alimentation spécifiques. (C3)	a2.6-CIE Formes d'alimentation Comparer les caractéristiques particulières des formes d'alimentation et composer une suite de plats en conséquence. (C4)
a2.7-E Substances nutritives et besoins énergétiques Renseigner les collaborateurs ou les hôtes sur les fonctions des macronutriments et des micronutriments. (C2)	a2.7-EP Substances nutritives et besoins énergétiques Calculer la valeur nutritive des mets et des plats dans le cadre d'un profil alimentaire. Expliquer la structure et les fonctions des macronutriments et micronutriments. (C3)	a2.7-CIE Substances nutritives et besoins énergétiques Connaître les réactions et les effets des différents macronutriments et micronutriments lors de la préparation des mets et les attribuer aux plats. (C3)
a2.8-E Carences et déséquilibres alimentaires Donner des informations aux hôtes pour éviter les carences et les déséquilibres alimentaires. (C2)	a2.8-EP Carences et déséquilibres alimentaires Décrire les causes et les effets des carences et des déséquilibres alimentaires. (C2)	

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
a2.9-E Substances nocives Identifier, limiter et éviter les substances nocives dans les denrées alimentaires tout au long de la chaîne de création de valeur. (C3)	a2.9-EP Substances nocives Identifier les substances nocives dans les denrées alimentaires à l'intérieur de la chaîne de création de valeur, expliquer comment elles surviennent, comment les limiter et les éviter. (C3)	a2.9-CIE Substances nocives Identifier, limiter et éviter les substances nocives dans les denrées alimentaires à l'intérieur de la chaîne de création de valeur. (C3)
	a2.10-EP Ingrédients et adjuvants Décrire les principes des effets des ingrédients et des adjuvants et les identifier sur la base de la déclaration des denrées alimentaires. (C2)	

Compétences opérationnelle a3 : Contrôler la qualité et la quantité des marchandises livrées et les stocker correctement

Les cuisiniers sont conscients du fait que les mets et les plats ne peuvent être réalisés de manière efficace et répondre aux besoins des hôtes que si les denrées alimentaires sont gérées correctement. Ils réceptionnent les marchandises, ils les contrôlent et les stockent conformément aux prescriptions légales et aux directives de l'entreprise.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
a3.1-E Gestion des marchandises Identifier les objectifs de la gestion des marchandises et mettre en œuvre les standards de l'entreprise tout au long de la chaîne de création de valeur. (C3)	a3.1-EP Gestion des marchandises Expliquer les objectifs de la gestion des marchandises et décrire à l'aide d'exemples leur importance pour le succès d'une entreprise. (C2)	
a3.2-E Réception et stockage des marchandises Réceptionner les marchandises et les denrées alimentaires, les stocker de manière sûre et durable en observant les points suivants : • concept d'autocontrôle • normes de sécurité au travail • préparation du local de stockage • types / lieux de stockage (C3)	a3.2-EP Réception et stockage des marchandises Donner des exemples tenant compte des bases légales en matière de sécurité et de durabilité pour la réception et le stockage des marchandises. (C3)	a3.2-CIE Réception et stockage des marchandises Réceptionner les marchandises et les denrées alimentaires, les stocker de manière sûre et durable en observant les points suivants : • concept d'autocontrôle • normes de sécurité au travail • préparation du local de stockage • types / lieux de stockage (C3)
a3.3-E Assurance qualité Evaluer les denrées alimentaires et les plats tout au long de la chaîne de création de valeur au regard des critères de qualité et des autres exigences de l'entreprise et proposer des mesures appropriées. (C6)	a3.3-EP Assurance qualité Expliquer les critères de qualité des denrées alimentaires. Evaluer les matières premières des recettes de référence tout au long de la chaîne de création de valeur sous l'angle des critères de qualité. (C6)	a3.3-CIE Assurance qualité Evaluer les denrées et les recettes de référence tout au long de la chaîne de création de valeur au regard des critères de qualité et des autres exigences du centre de cours interentreprises et proposer des mesures appropriées. (C6)
a3.4-E Mesures en matière d'assurance qualité Prendre des mesures appropriées en cas de mauvaise qualité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne de création de valeur. (C3)	a3.4-EP Mesures en matière d'assurance qualité Proposer des mesures appropriées en cas de mauvaise qualité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne de création de valeur. (C3)	a3.4-CIE Mesures en matière d'assurance qualité Prendre des mesures appropriées en cas de mauvaise qualité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne de création de valeur. (C3)

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
a3.5-E Inventaire des marchandises Collaborer et aider à l'inventaire de l'entreprise selon les directives. (C3)	a3.5-EP Inventaire des marchandises Décrire l'importance et le déroulement de l'inventaire à l'aide d'exemples. (C2)	

Compétence opérationnelle a4 : Préparer les denrées alimentaires, la place de travail, le matériel, les ustensiles et les appareils nécessaires à la production des mets

Les cuisiniers préparent leur place de travail. Ils choisissent les techniques de préparation adaptées aux denrées à travailler et transformer et ils manipulent les denrées avec ménagement.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
a4.1-E Mise en place, place de travail et appareils Préparer la place de travail et utiliser les instruments, les ustensiles, les appareils de cuisson et la vaisselle de cuisine en fonction des denrées alimentaires et des plats. (C3)	a4.1-EP Mise en place, place de travail et appareils Décrire les étapes de la mise en place personnelle et spécifique aux plats et expliquer, à l'aide d'exemples de cas, le choix et l'utilisation des appareils de cuisson, instruments, ustensiles et de la vaisselle de cuisine pour le processus et les techniques de préparation. (C2)	a4.1-CIE Mise en place, place de travail et appareils Préparer la place de travail, définir et utiliser les instruments, les ustensiles, les appareils de cuisson et la vaisselle de cuisine en fonction des denrées alimentaires et des recettes de référence. (C3)
a4.2-E Préparation des denrées alimentaires d'origine végétale Laver et apprêter les denrées alimentaires d'origine végétale, les couper de manière appropriée et les manipuler avec ménagement. (C3)	a4.2-EP Préparation des denrées alimentaires d'origine végétale Expliquer les étapes d'une préparation productive des denrées alimentaires d'origine végétale en donnant des exemples de cas, et attribuer les différentes denrées alimentaires aux types de découpe appropriés. (C3)	a4.2-CIE Préparation des denrées alimentaires d'origine végétale Laver et apprêter les denrées alimentaires d'origine végétale, les couper de manière appropriée et les manipuler avec ménagement. (C3)
a4.3-E Préparation des denrées alimentaires animales Procéder aux travaux de préparation spécifiques des denrées animales selon les directives de l'entreprise. (C3)	a4.3-EP Préparation des denrées alimentaires animales Expliquer les techniques de préparation spécifiques des denrées animales avec des exemples de cas. (C2)	a4.3-CIE Préparation des denrées alimentaires animales Procéder aux travaux de préparation spécifiques des denrées animales selon les directives du centre de cours interentreprises. (C3)
a4.4-E Préparation des denrées alimentaires d'origine animale Procéder aux travaux de préparation spécifiques des denrées alimentaires d'origine animale selon les directives de l'entreprise. (C3)	a4.4-EP Préparation des denrées alimentaires d'origine animale Décrire les travaux de préparation spécifiques des denrées alimentaires d'origine animale dans des exemples de cas. (C3)	a4.4-CIE Préparation des denrées alimentaires d'origine animale Procéder les travaux de préparation spécifiques des denrées alimentaires d'origine animale selon les directives du centre de cours interentreprises. (C3)

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
a4.5-E Méthodes de cuisson pour la préparation Préparer les denrées alimentaires pour la cuisson à l'aide des méthodes de cuisson pour la préparation. (C3) (Selon document de mise en œuvre méthodes de cuisson dans la liste de l'annexe 1)	a4.5-EP Méthodes de cuisson pour la préparation Expliquer l'importance et les effets des méthodes de cuisson pour la préparation. (C2) (Selon document de mise en œuvre méthodes de cuisson dans la liste de l'annexe 1)	a4.5-CIE Méthodes de cuisson pour la préparation Préparer les denrées alimentaires pour la cuisson à l'aide des méthodes de cuisson pour la préparation. (C3) (Selon document de mise en œuvre méthodes de cuisson dans la liste de l'annexe 1)

Compétence opérationnelle a5 : Préparer et transformer les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale en mets et en plats et procéder à un contrôle sensoriel

Les cuisiniers choisissent les méthodes de cuisson adaptées aux denrées alimentaires traitées ainsi qu'à leurs caractéristiques. Ils combinent les méthodes de cuisson de sorte à atteindre les objectifs gustatifs visés. Ils finalisent / affinent les mets et les plats et procèdent à un contrôle sensoriel avant leur mise en vente.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
a5.1-E Méthodes de cuisson Définir les méthodes de cuisson convenant aux caractéristiques des denrées alimentaires traitées ainsi qu'aux mets et aux plats prévus. Déterminer et appliquer les températures idéales. (C3) (Selon document de mise en œuvre méthodes de cuisson dans la liste de l'annexe 1)	a5.1-EP Méthodes de cuisson Expliquer les méthodes de cuisson appropriées et leurs possibilités en se basant sur les caractéristiques des denrées utilisées dans les recettes de référence et déterminer les températures idéales. (C3) (Selon document de mise en œuvre méthodes de cuisson dans la liste de l'annexe 1)	a5.1-CIE Méthodes de cuisson Définir les méthodes de cuisson convenant aux caractéristiques des denrées alimentaires traitées ainsi qu'aux mets et aux plats prévus. Déterminer et appliquer les températures idéales. (C3) (Selon document de mise en œuvre méthodes de cuisson dans la liste de l'annexe 1)
a5.2-E Séparation de la zone des plats végétariens et végétans Confectionner des plats végétariens ou végétans de l'offre de l'entreprise en veillant à séparer la zone des produits d'origine animale selon les directives de l'entreprise. (C3)	a5.2-EP Séparation de la zone des plats végétariens et végétans Montrer les caractéristiques de la séparation de la zone des plats végétariens et végétans à l'aide d'exemples. (C2)	a5.2-CIE Séparation de la zone des plats végétariens et végétans Confectionner des recettes de référence végétariens ou végétans sans composantes animales cachées en veillant à séparer la zone des produits d'origine animale. (C3)
a5.3-E Combinaison des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson Combiner de manière appropriée les méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson en se basant sur les objectifs de goût et de cuisson des denrées utilisées. (C3)	a5.3-EP Combinaisons des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson Proposer des combinaisons de méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson appropriées dans des exemples de cas en fonction des objectifs de goût et de cuisson des denrées utilisées. (C3)	a5.3-CIE Combinaison des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson Combiner de manière appropriée des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson en se basant sur les objectifs de goût et de cuisson des denrées utilisées. (C3)
A5.4-E Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition Appliquer les méthodes de cuisson pour la régénération et la finition courantes dans l'entreprise. (C3)	a5.4-EP Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition Décrire les particularités et l'utilisation des méthodes de cuisson pour la régénération et la finition courantes dans des exemples de cas. (C2)	a5.4-CIE Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition Appliquer les méthodes de cuisson pour la régénération et la finition usuelles dans la branche. (C3)

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
a5.5-E Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation Effectuer un contrôle de qualité sensoriel des plats préparés, vérifier qu'ils répondent aux besoins des hôtes et procéder au besoin à des adaptations. (C4)	a5.5-EP Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation Expliquer les critères du contrôle de qualité sensoriel des recettes de référence. Justifier la manière de contrôler les objectifs de goût et de cuisson. (C2)	a5.5-CIE Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation Effectuer un contrôle de qualité sensoriel des recettes de référence préparés, vérifier qu'ils répondent aux besoins prédéfinis des hôtes et procéder au besoin à des adaptations. (C4)

Compétence opérationnelle a6 : Composer, dresser et décorer les plats

Les cuisiniers génèrent une forte valeur ajoutée pour les hôtes mais aussi pour leur établissement avec leur présentation alléchante des mets et des plats. Ils connaissent les principes, les méthodes et les outils leur permettant de dresser les mets et les plats de manière alléchante et de les mettre en valeur. Ce faisant, ils tiennent compte des exigences et des directives s'appliquant au service et aux systèmes de distribution des mets.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
	a6.1-EP Importance et impact Décrire l'importance et l'impact des techniques de présentation et de décoration des mets et des plats dans des exemples de cas, sous l'angle des éléments suivants : • couleurs • formes • types de découpe • garnitures • consistances, textures • quantités et portions • choix de la vaisselle (C2)	a6.1-CIE Importance et impact Démontrer et appliquer l'importance et l'impact des techniques de présentation et de décoration des mets de référence sur la base des éléments suivants : • couleurs • formes • types de découpe • garnitures • consistances, textures • quantités et portions • choix de la vaisselle (C3)
a6.2-E Présentation et décoration Présenter et décorer les mets et les plats de manière attrayante et en fonction des besoins, selon les directives de l'entreprise, en appliquant les techniques de présentation de manière ciblée. (C3)		a6.2-CIE Présentation et décoration Présenter et décorer les mets de référence et ses propres créations de manière attrayante et en fonction des besoins et varier la combinaison des éléments de manière judicieuse. (C3)
a6.3-E Systèmes de distribution des mets Appliquer les systèmes de distribution des mets courants dans l'entreprise selon les directives et en tenant compte des techniques de présentation. (C3)	a6.3-EP Systèmes de distribution des mets Attribuer dans des exemples de cas les particularités et l'emploi des types de services, des systèmes spéciaux de distribution des mets et des technologies selon les genres d'établissements. (C3)	

Domaine de compétence opérationnelle B : Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité

Dans toutes leurs activités d'un bout à l'autre de la chaîne de création de valeur, les cuisiniers observent les prescriptions légales et les directives de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement. Après utilisation, ils nettoient les locaux, les équipements et les appareils et ils veillent à préserver leur valeur.

Compétence opérationnelle 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

Les cuisiniers sont conscients de l'importance et des effets des micro-organismes. Ils en tiennent compte dans leur activité et observent les bases légales tout au long de la chaîne de création de valeur. Ils appliquent correctement les mesures d'hygiène et mettent en œuvre les principes du concept d'autocontrôle de l'entreprise.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
	b1.1-EP Micro-organismes Décrire l'importance et les effets des micro-organismes dans les activités tout au long de la chaîne de création de valeur ainsi que les mesures qui s'imposent, et illustrer dans des exemples de cas. (C3)	
	b1.2-EP Bases légales Expliquer l'importance et l'application des bases légales (ODA-IOUs, OHyg, OIDA) tout au long de la chaîne de création de valeur ainsi que leur mise en œuvre dans la pratique, et illustrer dans des exemples de cas. (C3)	
b1.3-E Mesures d'hygiène Appliquer correctement et consciencieusement les principes de BPH / BPF (Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication) tout au long de la chaîne de création de valeur et au besoin proposer des améliorations. (C3)		b1.3-CIE Mesures d'hygiène Appliquer les principes de BPH / BPF (Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication) dans les travaux aux CIE selon les directives. (C3)
b1.4-E Concept d'auto-contrôle Mettre en œuvre les principes du concept d'autocontrôle de l'entreprise, selon les directives de cette dernière, et prendre les mesures qui s'imposent en cas de négligences, afin de garantir l'hygiène. (C3)		b1.4-CIE Concept d'auto-contrôle Mettre en œuvre les principes du concept d'autocontrôle du centre CIE, selon les directives de ce dernier, et prendre les mesures qui s'imposent en cas de négligences, afin de garantir l'hygiène. (C3)

Compétence opérationnelle b2 : Réduire les risques d'accident et de maladie et, le cas échéant, prendre des mesures d'urgence

Les cuisiniers connaissent les prescriptions en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection incendie et ils mettent en œuvre les mesures appropriées. Ils sont conscients des risques typiques d'accident et de maladie, ils les évitent et ils se comportent correctement en cas d'incident.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
b2.1-E Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie Mettre en œuvre les mesures du concept de sécurité de l'entreprise relatives à la sécurité au travail, à la protection de la santé et à la protection contre les incendies (directives de la CFST). (C3) (voir annexe 2)	b2.1-EP Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie Expliquer les prescriptions en matière de protection de la santé (directives CSFT) et les solutions de branche spécifiques ainsi que ses propres droits et obligations en la matière et illustrer dans des exemples de cas. (C3) (voir annexe 2)	b2.1-CIE Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie Mettre en œuvre les mesures relatives à la sécurité au travail, à la protection incendie et à la protection de la santé (directives CFST). (C3) (voir annexe 2)
	b2.2-EP Risques d'accident et de maladie Identifier les risques d'accident et de maladie dans des exemples pratiques, les éviter et proposer des mesures d'urgence. (C3) (voir annexe 2)	

Compétence opérationnelle b3 : Trier et éliminer les déchets et les restes résultant du stockage et de la préparation des mets

Les cuisiniers sont soucieux du développement durable et de la protection de l'environnement et ils prennent des mesures appropriées. Ils éliminent les déchets et les restes de manière écologique et économique en respectant les principes de l'entreprise.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
b3.1-E Protection de l'environnement Mettre en œuvre les principes de l'entreprise et les mesures de protection de l'environnement et de développement durable. (C3)	b3.1-EP Protection de l'environnement Présenter les bases et les mesures de protection de l'environnement et de développement durable à l'aide d'exemples. (C2)	b3.1-CIE Protection de l'environnement Mettre en œuvre les principes de protection de l'environnement et du développement durable selon les directives du centre CIE. (C3)
b3.2-E Gestion des déchets Eliminer les déchets et les restes de manière écologique et économique. (C3)	b3.2-EP Gestion des déchets Décrire les objectifs et les principes d'une gestion des déchets économique et respectueuse de l'environnement. (C2)	b3.2-CIE Gestion des déchets Eliminer les déchets et les restes de manière écologique et économique. (C3)

Compétence opérationnelle b4 : Nettoyer et entretenir les appareils, le matériel, la vaisselle, les locaux et les équipements

Les cuisiniers prennent soin des appareils, des ustensiles, de la vaisselle, des locaux et des équipements en les nettoyant et en préservant leur valeur selon des principes économiques et écologiques.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
b4.1-E Mesures de préservation de la valeur Mettre en œuvre les mesures visant à préserver la valeur des appareils, des ustensiles, de la vaisselle, des locaux et des équipements dans son propre secteur de travail, selon les directives données. (C3)	b4.1-EP Mesures de préservation de la valeur Illustrer dans des exemples de cas les types et l'emploi des produits de nettoyage pour préserver la valeur des appareils, des ustensiles, de la vaisselle, des locaux et des équipements. (C2)	b4.1-CIE Mesures de préservation de la valeur Expliquer les mesures visant à préserver la valeur des appareils, des ustensiles, de la vaisselle, des locaux et des équipements et les mettre en œuvre dans les CIE. (C3)
b4.2-E Dommages et pannes En cas de dommage, de panne ou d'usure excessive des appareils, des ustensiles et de la vaisselle, informer ses supérieurs et prendre les mesures qui s'imposent. (C3)		b4.2-CIE Dommages et pannes Annoncer les dommages, les pannes ou l'usure excessive des appareils, des ustensiles et de la vaisselle à l'instructrice / l'instructeur CIE. (C3)
b4.3-E Nettoyage Utiliser et doser les produits de nettoyage de manière correcte et économique, en respectant les principes écologiques et en prenant les mesures de protection qui s'imposent. (C3) (voir annexe 2)	b4.3-EP Nettoyage Décrire les types et l'emploi des produits de nettoyage (cercle Sinner) en tenant compte des propriétés des matériaux ainsi que des principes écologiques et économiques et des normes techniques de sécurité. (C2) (voir annexe 2)	b4.3-CIE Nettoyage Utiliser et doser les produits de nettoyage de manière correcte et économique, en respectant les principes écologiques et en prenant les mesures de protection qui s'imposent. (C3) (voir annexe 2)

Domaine de compétence opérationnelle C : Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques

La satisfaction des hôtes et la création d'une valeur ajoutée optimale passent par l'efficacité et la fluidité des processus.

Les cuisiniers maîtrisent les processus personnels et opérationnels en rapport avec l'achat, la préparation, la présentation et la décoration des mets et des plats ainsi qu'avec les activités liées aux hôtes. Ils utilisent les outils technologiques et coordonnent les opérations avec les partenaires dans les autres secteurs. Ce faisant, ils travaillent de manière rentable et efficace.

Compétence opérationnelle c1 : Planifier et mettre en œuvre les processus en cuisine

Les cuisiniers connaissent la structure, les tâches et les objectifs de l'organisation dans leur secteur d'activité. Ils contribuent au parfait déroulement des opérations au sein de l'entreprise.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
c1.1-E Organisation structurée Connaître l'organisation structurée de la cuisine et des autres secteurs, avec les fonctions, les tâches et les titulaires de postes. (C4)	c1.1-EP Organisation structurée Présenter la structure d'une brigade de cuisine avec ses activités (fonctions) et ses responsabilités. (C2)	
c1.2-E Outils de planification Planifier ses propres étapes de travail à l'aide de mesures appropriées et de documents / listes de contrôle, et établir un calendrier. (C4)	c1.2-EP Outils de planification Planifier ses propres étapes de travail à l'aide de mesures appropriées et de documents / listes de contrôle, et établir un calendrier. (C4)	c1.2-CIE Outils de planification Planifier ses propres étapes de travail à l'aide de mesures appropriées et de documents / listes de contrôle, et établir un calendrier. (C4)
c1.3-E Organisation procédurale et calendrier Connaître les processus internes ainsi que ses propres activités dépendant de travaux en amont et en aval, selon la planification des travaux et le calendrier, puis exécuter selon les directives de l'entreprise. (C3)	c1.3-EP Organisation procédurale et calendrier Expliquer dans des exemples de cas la manière de procéder pour planifier son temps et les processus dans le travail personnel. (C2)	c1.3-CIE Organisation procédurale et calendrier Effectuer ses propres tâches selon la planification des travaux et le calendrier établis, et selon les directives du centre CIE. (C3)

Compétence opérationnelle c2 : Planifier et préparer la collaboration avec les autres secteurs

Les cuisiniers sont conscients du fait que les processus opérationnels ne fonctionnent que lorsque les collaborateurs organisent leurs travaux dans leur domaine de responsabilité en adéquation avec les attentes de l'entreprise. Ils organisent leurs propres activités de manière rationnelle et moderne, selon des directives générales et les consignes de l'entreprise. Ils soutiennent l'organisation de l'entreprise et assurent, à l'aide de mesures appropriées, une collaboration sans heurt avec les partenaires dans les autres secteurs.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
c2.1-E Collaboration avec des partenaires dans les autres secteurs Planifier et réaliser les activités quotidiennes et les processus de travail avec les partenaires dans les autres secteurs, selon les directives données. (C3)	c2.1-EP Collaboration avec des partenaires dans les autres secteurs Décrire dans des exemples de cas ses propres activités dépendant des directives et des autres secteurs. (C2)	c2.1-CIE Collaboration avec des partenaires dans les autres secteurs Planifier et réaliser les activités quotidiennes et les processus de travail avec les partenaires dans les autres secteurs, selon les directives données. (C3)
c2.2-E Organisation procédurale dans les autres secteurs Assurer les processus internes en collaboration avec les partenaires dans les autres secteurs au moyen de mesures appropriées et de documents / listes de contrôle, selon les directives données. (C3)	c2.2-EP Organisation procédurale dans les autres secteurs Expliquer la manière de procéder dans la planification des processus et la coordination avec des partenaires dans les autres secteurs. (C2)	

Compétence opérationnelle c3 : Utiliser des systèmes numériques de commande, de calcul et de planification pour le secteur de la cuisine

Les cuisiniers utilisent les logiciels usuels dans la branche pour effectuer leurs commandes, calculs et planifications.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
c3.1-E Logiciels usuels dans la branche Utiliser les logiciels disponibles dans l'entreprise pour élaborer les recettes, effectuer les calculs des plats et des offres, déterminer les quantités de marchandises, passer les commandes et dresser l'inventaire. (C3)	c3.1-EP Logiciels usuels dans la branche Expliquer les possibilités d'application des logiciels usuels dans la branche pour élaborer les recettes, effectuer les calculs des plats et des offres, et déterminer les quantités de marchandises. (C2)	c3.1-CIE Logiciels usuels dans la branche Utiliser un logiciel usuel dans la branche pour élaborer des recettes et déterminer les quantités de marchandises. (C3)

Compétence opérationnelle c4 : Garantir et optimiser la productivité en cuisine

Les cuisiniers assurent une utilisation efficiente et efficace des appareils au travers d'une planification établie suffisamment tôt dans leur secteur d'activité.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
c4.1-E Utilisation des appareils Assurer au travers d'une planification établie suffisamment tôt que les appareils de cuisson et autres appareils peuvent être utilisés de manière optimale dans son propre secteur d'activité. (C3)	c4.1-EP Utilisation des appareils A l'aide d'exemples de cas, indiquer les points à observer pour assurer une utilisation optimale des appareils de cuisson et des autres appareils, p. ex. : • spécificités technologiques • consommation énergétique • possibilités d'utilisation • efficacité • principes ergonomiques (C2)	c4.1-CIE Utilisation des appareils Réaliser une planification de l'utilisation des appareils et identifier les possibilités d'amélioration des planifications préétablies. (C4)
c4.2-E Instruction des collaborateurs Donner des instructions aux collaborateurs, afin de garantir l'utilisation optimale des appareils, ustensiles et machines tout au long du processus de production. (C3)	c4.2-EP Instruction des collaborateurs Rédiger des instructions et des directives pour les collaborateurs sur la manière de résoudre une tâche de manière efficace. (C3)	

Compétence opérationnelle c5 : Limiter les pertes et éviter le gaspillage de denrées alimentaires, de mets et de ressources de l'entreprise

Les cuisiniers évitent le gaspillage grâce à une utilisation réfléchie des denrées alimentaires, des mets et de ressources de l'entreprise.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
c5.1-E Prévention du gaspillage alimentaire Participer à la planification des mesures visant à éviter le gaspillage alimentaire et les mettre en œuvre dans les activités tout au long de la chaîne de création de valeur. (C3)	c5.1-EP Prévention du gaspillage alimentaire Expliquer les mesures visant à éviter le gaspillage alimentaire dans les activités tout au long de la chaîne de création de valeur. (C2)	c5.1-CIE Prévention du gaspillage alimentaire Participer à la planification des mesures visant à éviter le gaspillage alimentaire et les mettre en œuvre dans les activités tout au long de la chaîne de création de valeur. (C3)
c5.2-E Utilisation des ressources de l'entreprise Utiliser le matériel d'exploitation et les ressources énergétiques avec parcimonie tout au long de la chaîne de création de valeur. (C3)	c5.2-EP Utilisation des ressources de l'entreprise Illustrer à l'aide d'exemples typiques les principes généraux et les mesures visant à utiliser le matériel d'exploitation et les ressources énergétiques avec parcimonie. (C2)	c5.2-CIE Utilisation des ressources de l'entreprise Appliquer les principes d'une gestion parcimonieuse du matériel d'exploitation et de l'énergie dans les travaux aux CIE, selon les directives. (C3)

Domaine de compétence opérationnelle D : Apparence et communication

Les cuisiniers cultivent un esprit de communication constructif et entretiennent des rapports aimables avec les collaborateurs, les supérieurs, les hôtes et les fournisseurs. Ils sont en mesure d'utiliser les moyens d'information et de communication de manière ciblée et de garantir ainsi la circulation des informations. Les cuisiniers réceptionnent les retours des hôtes et réagissent en conséquence.

Compétence opérationnelle d1 : Soigner son apparence et sa façon de communiquer avec les collaborateurs, les hôtes et les fournisseurs

Les cuisiniers reconnaissent l'importance d'une information livrée à temps et ils veillent à un échange d'information fluide au sein de la brigade de cuisine ainsi qu'avec les autres secteurs de l'entreprise.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
d1.1-E Ethique professionnelle Respecter les règles générales de la profession et les directives de l'entreprise. (C3)	d1.1-EP Ethique professionnelle Expliquer la notion d'éthique professionnelle et son importance pour la profession. (C2)	d1.1-CIE Ethique professionnelle Respecter les règles générales de la profession et les directives du centre CIE. (C3)
d1.2-E Types et concepts d'entreprises Réaliser les particularités du concept de l'entreprise ainsi que les règles de comportement et les directives de l'entreprise. (C3)	d1.2-EP Types et concepts d'entreprises Comparer les différents types d'établissements de la restauration et nommer les particularités des concepts d'exploitation sélectionnés. (C4)	
d1.3-E Termes techniques usuels dans la branche Employer les termes techniques usuels dans la branche relative aux produits, types de coupe, activités, procédés et appareils. (C3) (Selon document de mise en œuvre Liste des termes techniques dans la liste de l'annexe 1)	d1.3-EP Termes techniques usuels dans la branche Employer, dans la communication orale et écrite, les termes techniques usuels dans la branche relative aux produits, types de coupe, activités, procédés et appareils. (C3) (Selon document de mise en œuvre Liste des termes techniques dans la liste de l'annexe 1)	d1.3-CIE Termes techniques usuels dans la branche Employer les termes techniques usuels dans la branche relative aux produits, types de coupe, activités, procédés et appareils. (C3) (Selon document de mise en œuvre Liste des termes techniques dans la liste de l'annexe 1)
d1.4-E Communication Développer une attitude verbale et non verbale bienveillante envers les hôtes, les fournisseurs, les supérieurs et les collaborateurs. (C5)	d1.4-EP Communication Comparer, décrire et expliquer les éléments de la communication verbale (langage et parole), paraverbale (voix, intonation, etc.) et non verbale. (C4)	d1.4-CIE Communication Cultiver une culture de la communication constructive et entretenir des rapports aimables avec tous les participants. (C3)

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
d1.5-E Apparence Appliquer les règles de l'entreprise pour ce qui est du comportement et de l'apparence personnelle. (C3)	d1.5-EP Apparence Décrire les éléments liés à l'apparence personnelle (soins du corps, vêtements, langage, mimique, gestuelle) et expliquer leurs effets sur les hôtes, les collaborateurs et d'autres groupes d'intéressés, en donnant des exemples de cas. (C3)	d1.5-CIE Apparence Appliquer les règles du centre CIE pour ce qui est du comportement et de l'apparence personnelle. (C3)
d1.6-E Collaboration Etablir des relations constructives avec les hôtes, les supérieurs et les collaborateurs et travailler en équipe de manière efficace. (C3)	d1.6-EP Collaboration Etablir des relations constructives avec les autres apprentis et le personnel enseignant et travailler en équipe de manière efficace. Illustrer à l'aide des exemples de cas les causes à l'origine des conflits typiques qui éclatent au sein des équipes, les conséquences qui en découlent, et élaborer des solutions fructueuses. (C4)	d1.6-CIE Collaboration Etablir des relations constructives avec les autres apprentis et le personnel enseignant et travailler en équipe de manière efficace. (C3)
d1.7-E Problèmes de communication Réagir de manière appropriée dans les situations où la communication s'avère difficile. (C3)	d1.7-EP Problèmes de communication Exposer les causes, les caractéristiques et les conséquences des situations où la communication est difficile ainsi que les problèmes de communication typiques. (C2)	
d1.8-E Situations difficiles et stress Réagir de manière appropriée face au stress ou à des situations difficiles. (C3)	d1.8-EP Situations difficiles et stress Illustrer des situations difficiles dans des exemples de cas et présenter des mesures. (C2)	d1.8-CIE Situations difficiles et stress Réagir de manière appropriée face au stress ou à des situations difficiles. (C3)
d1.9-E Retours des hôtes Réceptionner les retours formulés par les hôtes et les transmettre. (C3)	d1.9-EP Retours des hôtes Décrire à l'aide des exemples de cas la procédure à suivre concernant les retours des hôtes et les réclamations. (C2)	
	d1.10-EP Possibilités de formation continue Expliquer les possibilités de formation professionnelle continue offertes dans l'hôtellerie et la restauration ainsi que l'importance de l'apprentissage tout au long de la vie. (C2)	

Compétence opérationnelle 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

Les cuisiniers se servent des moyens d'information et de communication adaptés aux destinataires, ils transmettent les données et les informations et observent les dispositions légales ainsi que les directives de l'entreprise.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
d2.1-E Flux d'information Utiliser les moyens de communication disponibles et les applications TI de manière ciblée et adaptée aux destinataires, et garantir ainsi la circulation de l'information. (C3)	d2.1-EP Flux d'information Utiliser des moyens d'information et de communication adaptés aux destinataires. (C3)	d2.1-CIE Flux d'information Utiliser les moyens d'information et de communication en fonction des besoins. (C3)
	d2.2-EP Formes de présentation Décrire les formes de présentation des mets et des plats dans les médias. (C2)	d2.2-CIE Formes de présentation Appliquer les méthodes de présentation des mets et des plats. (C3)

Compétence opérationnelle d3 : Communiquer avec les hôtes et à l'intérieur de l'entreprise dans une deuxième langue nationale ou en anglais

Les cuisiniers sont à même de comprendre et d'exprimer dans une deuxième langue nationale ou en anglais des termes techniques simples et des formulations sur l'origine, la préparation, la production et la présentation des mets et des plats.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
d3.1-E Communication avec les hôtes dans une deuxième langue Mener des conversations simples avec les hôtes sur leurs besoins et leurs souhaits dans une deuxième langue nationale ou en anglais. (C3)	d3.1-EP Communication avec les hôtes dans une deuxième langue Mener des conversations simples avec les hôtes sur leurs besoins et leurs souhaits dans une deuxième langue nationale ou en anglais. (C3)	
d3.2-E Communication au sein de l'entreprise dans une deuxième langue Désigner correctement les produits, les procédés et les appareils dans une deuxième langue nationale ou en anglais et communiquer avec les collaborateurs en fonction de la situation. (C3)	d3.2-EP Communication au sein de l'entreprise dans une deuxième langue Désigner correctement les produits, les procédés et les appareils dans une deuxième langue nationale ou en anglais et traduire les termes des mets et des plats à l'aide des moyens auxiliaires appropriés. (C3)	

5 Élaboration

Le présent plan de formation a été élaboré par l'organisation du monde du travail soussignée. Il se réfère à l'Ordonnance du SEFRI du 20 juin 2023 sur la formation professionnelle initiale de Cuisinière / Cuisinier avec certificat fédéral de capacité (CFC).

Le plan de formation se base sur les dispositions transitoires de l'ordonnance sur la formation.

Weggis, 20 juin 2023

Hotel & Gastro *formation* Suisse

Le président

La directrice

Bruno Lustenberger

Sabrina Camenzind

Après examen du plan de formation, le SEFRI donne son accord.

Berne, 20 juin 2023

Secrétariat d'État à la formation,
à la recherche et à l'innovation

Rémy Hübschi
Directeur suppléant
Chef de la division Formation professionnelle et continue

Annexe 1 :

Liste des instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et en promouvoir la qualité

Documents	Source
Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale de Cuisinière CFC / Cuisinier CFC	<i>Version électronique</i> Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (www.sbfi.admin.ch/bvz/berufe) <i>Version papier</i> Office fédéral des constructions et de la logistique (www.bundespublikationen.admin.ch/fr.html)
Plan de formation relatif à l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale de Cuisinière CFC / Cuisinier CFC	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse www.hotelgastro.ch
Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final (y compris une grille d'évaluation et éventuellement le dossier des prestations des cours interentreprises et / ou le dossier des prestations à la formation à la pratique professionnelle)	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse www.hotelgastro.ch
Dossier de formation incl. collection de recettes	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse www.hotelgastro.ch
Rapport de formation	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse www.hotelgastro.ch
**	
Programme de formation pour les entreprises formatrices	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse www.hotelgastro.ch
Equipement / gamme de produits minimum dans l'entreprise formatrice	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse www.hotelgastro.ch
Programme de formation pour les cours interentreprises	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse www.hotelgastro.ch
Règlement pour la réalisation des cours interentreprises	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse www.hotelgastro.ch
Plan d'étude pour les écoles professionnelles	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse www.hotelgastro.ch
Règlement de la Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse www.hotelgastro.ch
Liste des méthodes de cuisson	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse www.hotelgastro.ch
**	
Documents de référence	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse www.hotelgastro.ch

**Les documents « Booklet pour apprentis » et « Liste des termes techniques » ont été supprimés avec l'autorisation de la CSDPQ le 19.11.2024.

Annexe 2 : Mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé

L'art. 4, al. 1, de l'ordonnance 5 du 28 septembre 2007 relative à la loi sur le travail (ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs, OLT 5; RS 822.115) **interdit de manière générale d'employer des jeunes à des travaux dangereux**. Par travaux dangereux, on entend tous les travaux qui, de par leur nature ou les conditions dans lesquelles ils s'exercent, sont susceptibles de nuire à la santé, à la formation, à la sécurité des jeunes ou à leur développement physique et psychique. En dérogation à l'art. 4, al. 1 OLT 5, il est permis d'occuper des personnes en formation dès l'âge de 15 ans, en fonction de leur niveau de connaissances, aux travaux dangereux mentionnés dans l'annexe de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de Cuisinière CFC / Cuisinier CFC pour autant que les mesures d'accompagnement suivantes en lien avec les sujets de prévention soient respectées par l'entreprise :

Dérogations à l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux (Base : ordonnance du DEFR sur les travaux dangereux pour les jeunes ; RS 822.115.2, état au 12.01.2022)	
Article, Lettre, Chiffre	Travail dangereux (désignation selon l'ordonnance du DEFR RS 822.115.2)
3a	Les travaux représentant une contrainte physique excessive pour des jeunes, manipulation / levage et portage de charges sans moyens auxiliaires
4a	Les travaux continus s'effectuant, pour des raisons techniques, à des températures supérieures à 30°C ou proches de 0°C ou inférieures à 0, chambre froide
4b	Les travaux impliquant la manipulation d'agents chauds ou froids et présentant un risque élevé d'accident ou de maladie professionnels
4g	Les travaux avec des substances sous pression, notamment des vapeurs
4h	Les travaux entraînant une exposition à des radiations non ionisantes, appareils à induction
6a	Les travaux avec des agents dangereux pour la santé, suivis de la mention H 2. Corrosion cutanée (H314), 5. Sensibilisation respiratoire (H334), 6. Sensibilisation cutanée (H317),
8b	Les travaux avec des outils de travail présentant des éléments en mouvement dont les zones dangereuses ne sont pas protégées ou ne le sont que par des dispositifs de protection réglables, sont notamment visées : les zones d'entraînement, de cisaillement, de coupure, de perforation, de happement, d'écrasement ou de choc
10a	Travaux impliquant un risque de chute : les travaux à des postes de travail et des voies de circulation en hauteur

Plan de formation relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de
Cuisinière CFC / Cuisinier CFC

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)	Article(s) ²	Sujets de prévention pour la formation, l'instruction et la surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel ¹ de l'entreprise						
				Formation			Instruction des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Appui durant les CIE	Appui de l'EP		En permanence	Fréquentement	Occasionnellement
Stockage, préparation de denrées alimentaires <i>Compétence opérationnelle</i> <i>Plan de formation :</i> <i>a3 ; a4.1</i> <i>c3</i>	Déplacement manuel de charges importantes Dommages au dos Risque de chute	3a	- Techniques de lever et de porter. - Utiliser des moyens auxiliaires appropriés pour les objets lourds. - Utiliser des aides à la montée sûres. - Échelles avec label GS et bonne stabilité.	1e-3e AA	1	1e-3e AA	Instruction par un professionnel ¹		1e AA	2e AA
		10a	SUVA Liste de contrôle 44018.F « Soulever et porter correctement une charge » CFST Liste de contrôle 6802 « Cuisines » Brochure CFST 6209.f « L'accident n'arrive pas par hasard »							
Stockage des aliments en chambre froide <i>Compétence opérationnelle</i> <i>Plan de formation :</i> <i>a3 ; a4.1 ; c3</i>	Température ambiante froide	4a	- Port correct des EPI appropriés	1e-3e AA	1	1e-3e AA	Instruction par un professionnel ¹		1e AA	2e AA
Préparation et confection de plats <i>Compétence opérationnelle</i> <i>Plan de formation :</i> <i>a4 ; a5 ; b</i>	Brûlure	4b	Manipulation d'ustensiles et d'accessoires chauds, même vides (poêles, huile de friture).	1e-3e AA	1	1e-3e AA	Instruction par un professionnel ¹		1e AA	2e AA
	Brûlures chimiques	4g	Tourner la tête sur le côté lors de l'ouverture du combi-steamer / lave-vaisselle. Utiliser des moyens auxiliaires (torchon, gants)							
	Inhalation de vapeurs	8b	Manipulation de couteaux ; planche à découper anti-dérapante Manipulation de machines avec des pièces mobiles tranchantes (p. ex. trancheuse, hachoir ; accessoires culinaires)							
	Piqûres / coupures	4h	Les femmes enceintes ou les personnes portant un stimulateur cardiaque ne doivent pas être exposées aux champs magnétiques.							
	Rayonnement des champs magnétiques des appareils à induction									

¹ Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité (d'une attestation fédérale de formation professionnelle si l'orfo le prévoit) ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

² Articles de l'ordonnance du DEFR sur les travaux dangereux pour les jeunes, RS 822.115.2, état au 12.01.2022

Plan de formation relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de
Cuisinière CFC / Cuisinier CFC

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)	Article(s) ⁴	Sujets de prévention pour la formation, l'instruction et la surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel ³ de l'entreprise						
				Formation			Instruction des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Appui durant les CIE	Appui de l'EP		En permanence	Fréquemment	Occasionnellement
			Notice d'utilisation et d'entretien et déclaration de conformité CE du fabricant Liste de contrôle CFST 6803 « Couteaux de cuisine » Liste de contrôle CFST 6802 « Cuisines » Brochure CFST 6209.f « L'accident n'arrive pas par hasard »							
Nettoyage du poste de travail, des appareils et des moyens auxiliaires <i>Compétence opérationnelle</i> <i>Plan de formation : c4</i>	Brûlures chimiques	6a	Lieu de conservation / accès aux fiches de données de sécurité. Manipulation de substances dangereuses. Symboles SGH. Mesures de premier secours Port correct de vêtements et d'EPI appropriés (masque de protection, lunettes de protection, gants, tablier, chaussures adaptées). Fiches thématiques de sécurité/plan de nettoyage. Suva MB 11030 « Substances dangereuses : ce qu'il faut savoir » et le dépliant Cheminfo « Fiche de données de sécurité pour les produits chimiques » Protection de la peau Suva CL 67117 « Protection de la peau dans l'agroalimentaire, les cuisines collectives et la restauration » Brochure CFST 6209.f « L'accident n'arrive pas par hasard » Liste de contrôle CFST 6802 « Cuisines »	1e-3e AA	1	1e-3e AA	Instruction par un professionnel ³ ; PERCOS Démonstration Accès à l'entrepôt de produits dangereux et utilisation uniquement après avoir reçu une formation. Mettre personnellement un équipement de protection à la disposition de la personne en formation et veiller à son utilisation	1e AA	2e/3e AA	
	Ingestion de produits chimiques									
	Inhalation de vapeurs nocives									
	Piqûres / coupures	8b								

Légende : CIE : cours interentreprises ; EP : école professionnelle ;

[Abréviations possibles : AA : année d'apprentissage ; ARF : après achèvement réussi de la formation ; BR : brochure ; LC : liste de contrôle]

³ Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité (d'une attestation fédérale de formation professionnelle si l'orfo le prévoit) ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

⁴ Articles de l'ordonnance du DEFR sur les travaux dangereux pour les jeunes, RS 822.115.2, état au 12.01.2022

Glossaire

(*voir Lexique de la formation professionnelle, 4^e édition 2013 revue et complétée, édité par le CSFO, Berne, www.lex.formationprof.ch)

Cadre européen des certifications (CEC)

Le cadre européen des certifications pour l'éducation et la formation tout au long de la vie (CEC) vise à permettre la comparabilité des compétences et qualifications professionnelles entre les pays européens. Afin de relier les qualifications nationales au CEC et donc de pouvoir les comparer aux qualifications d'autres pays européens, plusieurs Etats membres élaborent des cadres nationaux des certifications (CNC).

Cadre national des certifications formation professionnelle (CNC formation professionnelle)

Le cadre des certifications a pour but d'accroître la transparence et la comparabilité, au niveau tant national qu'international, des diplômes de la formation professionnelle et de faciliter ainsi la mobilité sur le marché du travail. Le cadre des certifications comporte huit niveaux, distinguant chacun les trois catégories d'exigences « savoirs », « aptitudes » et « compétences ». Un supplément descriptif standardisé du certificat est établi pour chaque diplôme de la formation professionnelle initiale.

Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité (CSDQ)

Chaque ordonnance sur la formation professionnelle initiale définit, à la section 10, la Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité (commission) de la profession concernée ou du champ professionnel correspondant. La commission est à la fois un organe stratégique regroupant les partenaires de la formation professionnelle en question et doté d'une mission de surveillance, et un instrument d'avenir au service de la qualité selon l'art. 8 LFPr².

Compétence opérationnelle

Les compétences opérationnelles permettent de gérer efficacement les situations professionnelles. Concrètement, un professionnel confirmé est capable de mettre en pratique de manière autonome un ensemble de connaissances, d'aptitudes et de comportements en fonction de chaque situation. Les personnes qui suivent une formation acquièrent peu à peu les compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles correspondant aux différentes compétences opérationnelles.

Cours interentreprises (CIE)*

Les cours interentreprises visent à transmettre et à faire acquérir un savoir-faire de base. Ils complètent la formation en entreprise et la formation scolaire.

Domaine de compétences opérationnelles

Les actions professionnelles, c'est-à-dire les activités qui demandent des compétences similaires ou qui s'inscrivent dans un processus de travail comparable, sont regroupées en domaines de compétences opérationnelles.

Domaines de qualification*

Deux domaines de qualification figurent en règle générale dans l'ordonnance sur la formation. Ce sont respectivement le travail pratique et la culture générale.

- **Domaine de qualification « travail pratique »** : Travail pratique prescrit (TPP).
- **Domaine de qualification « culture générale »** : Ce domaine de qualification est régi par l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale.³

² RS 412.10

³ RS 412.101.241

Dossier de formation*

Le dossier de formation est un instrument servant à promouvoir la qualité de la formation à la pratique professionnelle. La personne en formation y consigne tous les travaux importants accomplis en lien avec les compétences opérationnelles qu'elle doit acquérir. En consultant le dossier de formation, le / la formateur / trice mesure l'évolution de la formation et l'engagement personnel dont fait preuve la personne en formation.

Enseignement des connaissances professionnelles

Les personnes en formation acquièrent les qualifications professionnelles en suivant l'enseignement dispensé par l'école professionnelle. Les objectifs et les exigences sont définis dans le plan de formation. Les notes semestrielles de l'enseignement des connaissances professionnelles sont prises en compte dans la note globale de la procédure de qualification à titre de note d'expérience.

Entreprise formatrice*

La formation à la pratique professionnelle est dispensée dans des entreprises tant du secteur privé que du secteur public. A cet effet, les entreprises doivent être au bénéfice d'une autorisation de former délivrée par l'autorité cantonale compétente.

Lieux de formation*

La force de la formation professionnelle réside dans sa relation étroite avec le monde du travail. Celle-ci se reflète dans la collaboration entre les trois lieux de formation qui dispensent ensemble la formation initiale : l'entreprise formatrice, l'école professionnelle et les cours interentreprises.

Objectifs et exigences de la formation professionnelle initiale

Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale figurent dans l'orfo et dans le plan de formation. Dans le plan de formation, ils sont définis sous la forme de domaines de compétences opérationnelles, de compétences opérationnelles et d'objectifs évaluateurs pour les trois lieux de formation (entreprise formatrice, école professionnelle et cours interentreprises).

Objectifs évaluateurs

Les objectifs évaluateurs concrétisent les compétences opérationnelles et intègrent l'évolution des besoins de l'économie et de la société. Ils sont reliés entre eux de manière cohérente dans le cadre de la coopération entre les lieux de formation. Dans la plupart des cas, les objectifs rattachés à l'entreprise formatrice, à l'école professionnelle et aux cours interentreprises sont différents. Mais la formulation peut aussi être la même (p. ex. pour la sécurité au travail, la protection de la santé ou les activités artisanales).

Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale (ordonnance sur la formation ; orfo)

Une orfo réglemente notamment, pour une profession donnée, l'objet et la durée de la formation professionnelle initiale, les objectifs et les exigences de la formation à la pratique professionnelle et de la formation scolaire, l'étendue des contenus de la formation, les parts assumées par les lieux de formation, les procédures de qualification, les certificats délivrés et les titres décernés. En règle générale, l'Ortra dépose une demande auprès du SEFRI en vue de l'édiction d'une orfo, qu'elle élabore en collaboration avec la Confédération et les cantons. La date d'entrée en vigueur d'une orfo est définie par les partenaires de la formation professionnelle. Le SEFRI est l'instance chargée de l'édiction.

Organisation du monde du travail (Ortra)*

Dénomination collective, l'expression « organisations du monde du travail » désigne à la fois les partenaires sociaux, les associations professionnelles ainsi que d'autres organisations compétentes et prestataires de la formation professionnelle. L'Ortra responsable d'une profession définit les contenus du plan de formation, organise la formation professionnelle initiale et constitue l'organe responsable des cours interentreprises.

Partenariat sur la formation professionnelle*

La formation professionnelle est la tâche commune de la Confédération, des cantons et des organisations du monde du travail. Ces trois partenaires associent leurs efforts pour assurer une formation professionnelle de qualité et suffisamment de places d'apprentissage.

Personne en formation*

Est considérée/considéré comme personne en formation celle ou celui qui a achevé la scolarité obligatoire et a conclu un contrat d'apprentissage régi par une ordonnance sur la formation.

Plan de formation

Le plan de formation accompagne l'ordonnance sur la formation. Il contient les bases de la pédagogie professionnelle, le profil de qualification, les compétences opérationnelles regroupées en domaines de compétences opérationnelles et les objectifs évaluateurs par lieu de formation. Le contenu du plan de formation est du ressort de l'Ortra nationale. Le plan de formation est édicté par l'Ortra et approuvé par le SBFI.

Procédure de qualification (PQual)*

L'expression « procédure de qualification » est utilisée pour désigner toutes les procédures permettant de constater si une personne dispose des compétences opérationnelles définies dans l'orfo correspondante.

Profil de qualification

Le profil de qualification décrit les compétences opérationnelles que toute personne doit posséder à l'issue de sa formation. Il est établi à partir du profil d'activités et sert de base à l'élaboration du plan de formation.

Rapport de formation*

Les compétences et l'expérience acquises dans l'entreprise donnent périodiquement lieu à un contrôle dont les résultats sont consignés dans le rapport de formation. Le contrôle revêt la forme d'un entretien structuré entre la formatrice / le formateur et la personne en formation.

Responsables de la formation professionnelle*

Le cercle des responsables de la formation professionnelle comprend tous les spécialistes qui dispensent une partie de la formation initiale aux apprenti-e-s, qu'il s'agisse de la formation à la pratique professionnelle ou de la formation scolaire : formateurs actifs / formatrices actives dans les entreprises formatrices, formateurs / trices pour les cours interentreprises, enseignant-e-s de la formation initiale scolaire, expert-e-s aux examens.

Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI)

En collaboration avec les partenaires de la formation professionnelle que sont les cantons et les organisations du monde du travail, le SEFRI assure la qualité et le développement continu de l'ensemble du système. Il veille à la comparabilité et à la transparence des offres dans toute la Suisse.

Travail pratique prescrit (TPP)*

Dans certaines professions, le travail pratique ne revêt pas la forme d'un travail individuel mais celle d'un travail prescrit. Deux experts en suivent l'exécution pendant toute la durée de l'examen. Tous les candidats accomplissent le même travail conformément aux dispositions figurant dans l'orfo (points d'appréciation et durée de l'épreuve).

