

Plan de formation

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

d'Employée en cuisine / Employé en cuisine avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP)

Du 20 juin 2023

N° de la profession 79025

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 d'Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP	8
3.3	Niveau d'exigences de la profession.....	9
4	Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs par lieu de formation.....	10
	Domaine de compétences opérationnelles A : Confection et présentation de mets et de plats..	10
	Domaine de compétences opérationnelles B : Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité	19
	Domaine de compétences opérationnelles C : Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques	23
	Domaine de compétences opérationnelles D : Apparence et communication	25
5	Elaboration	28
	Annexe 1 : Liste des instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et en promouvoir la qualité	29
	Annexe 2 : Mesures d'accompagnement en matière de sécurité et de protection de la santé	31
	Glossaire.....	34

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
LDAI	Loi sur les denrées alimentaires
LFPr	Loi fédérale sur la formation professionnelle, 2004
OFEV	Office fédéral de l'environnement
OFPr	Ordonnance sur la formation professionnelle, 2004
OFSP	Office fédéral de la santé publique
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 d'Employée en cuisine / Employé en cuisine sanctionnée par une attestation fédérale de formation professionnelle (AFP), 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 d'Employée en cuisine / Employé en cuisine avec attestation fédérale de formation professionnelle. 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 deux 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 d'Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP (ordonnance sur la formation, orfo)

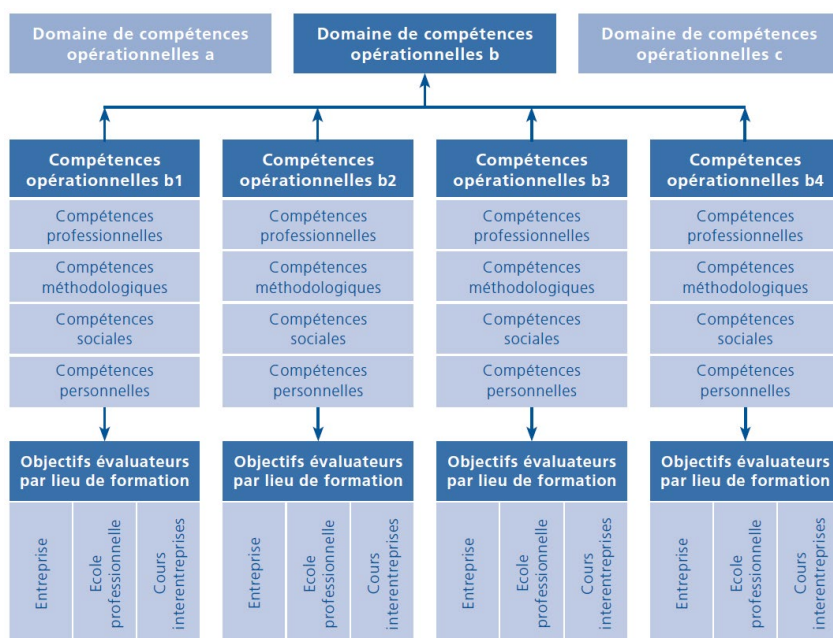
2 Bases de la pédagogie professionnelle

2.1 Introduction à l'orientation vers les compétences opérationnelles

Le présent plan de formation constitue la base en matière de pédagogie professionnelle pour la formation professionnelle initiale d'Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP. 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 le présent 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 d'Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP 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 employés en cuisine 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

Compétences professionnelles Les personnes en formation maîtrisent des situations professionnelles courantes de manière ciblée, adéquate et autonome et sont capables d'en évaluer le résultat.	Les employés en cuisine utilisent les termes techniques, les outils de travail et entretiennent les matériaux de manière appropriée et appliquent les normes (de qualité), les méthodes et les procédures qui conviennent. Concrètement, ils sont capables d'exécuter seuls des tâches spécialisées et de réagir de façon adéquate aux exigences inhérentes à la profession.
Compétences méthodologiques Les personnes en formation planifient l'exécution de tâches et d'activités professionnelles et privilégient une manière de procéder ciblée, structurée et efficace.	Les employés en cuisine organisent leur travail avec soin et dans un souci de qualité. Ils tiennent compte des aspects économiques et écologiques, et appliquent les techniques de travail, de même que les stratégies d'apprentissage, d'information et de communication inhérentes à la profession en fonction des objectifs fixés. Ils ont par ailleurs un mode de pensée et d'action systémique et axé sur les processus.
Compétences sociales Les personnes en formation abordent de manière réfléchie et constructive leurs relations sociales et la communication que ces dernières impliquent dans le contexte professionnel.	Les employés en cuisine savent comment entretenir leurs relations avec leur supérieur hiérarchique, leurs collègues et les hôtes et abordent les défis liés aux contextes de communication et aux situations conflictuelles de manière constructive. Ils travaillent dans ou avec des groupes et appliquent les règles garantissant un travail en équipe fructueux.
Compétences personnelles Les personnes en formation mettent leur personnalité et leurs comportements au service de leur activité professionnelle.	Les employés en cuisine analysent leurs approches et leurs actions. Ils s'adaptent aux changements, tirent d'utiles enseignements de leurs limites face au stress et agissent dans une optique de développement personnel. Ils se distinguent par leur motivation et leur comportement au travail exemplaire et leur volonté de se former tout au long de la vie.

2.3 Niveaux taxonomiques pour les objectifs évaluateurs (selon Bloom)

Chaque objectif évaluateur est évalué par rapport à 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 employés en cuisine restituent des informations mémorisées et s'y réfèrent dans des situations similaires. (non contenu dans ce plan de formation)
C2	Comprendre	Les employés en cuisine expliquent ou décrivent les informations mémorisées avec leurs propres mots. <i>Exemple : a1.6-EP Tenir compte des besoins des hôtes – Décrire dans des exemples de cas les besoins des hôtes (p. ex. en raison d'allergies, d'intolérances ou de prescriptions alimentaires religieuses). (C2)</i>
C3	Appliquer	Les employés en cuisine mettent en pratique les technologies/aptitudes acquises 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 alimentaires et des plats. (C3)</i>
C4	Analyser	Les employés en cuisine analysent une situation complexe : ils la décomposent en éléments distincts, relèvent les rapports entre ces éléments et identifient les caractéristiques structurelles. <i>Exemple : a1.2-EP Denrées alimentaires animales – Comparer les denrées alimentaires animales comme la viande de boucherie, les produits carnés, la volaille et le poisson au regard de leurs provenance, composition, directives de déclaration et buts d'utilisation. (C4)</i>
C5	Synthétiser	Les employés en cuisine combinent les différents éléments d'une situation et les assemblent en un tout. (non contenu dans ce plan de formation)
C6	Évaluer	Les employés en cuisine évaluent les informations et les situations sur la base de critères définis. (non contenu dans ce plan de formation)

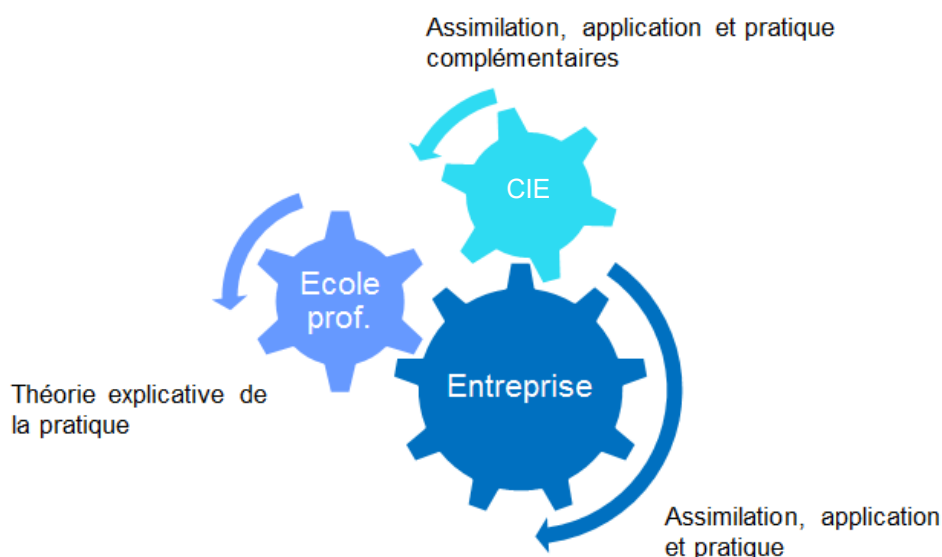
2.4 Collaboration entre les lieux de formation

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 Employées en cuisine AFP / Employés en cuisine AFP 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 employés en cuisine travaillent dans les cuisines d'entreprises du secteur de l'hôtellerie-restauration, de homes, d'hôpitaux et d'entreprises de restauration collective. Ils 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 interagissent en équipe avec différentes autres personnes de la cuisine et travaillent selon les instructions de la cuisinière / du cuisinier ou de la cheffe de cuisine / du chef de cuisine. Ils confectionnent principalement des mets simples, associés ensuite en plats. Ce faisant, ils mettent en œuvre les processus en place dans l'entreprise.

Les compétences opérationnelles essentielles des employés en cuisine 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. Les employés en cuisine / employé en cuisine observent les directives en matière d'hygiène, de sécurité, de protection de la santé et de protection de l'environnement.

Principales compétences opérationnelles

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

Confection et présentation de mets et de plats

Les employés en cuisine stockent les denrées alimentaires livrées conformément aux directives de l'entreprise. Ils préparent des mets et des plats simples à l'aide de différentes méthodes de cuisson, selon les instructions de travail et les recettes. Ils exécutent aussi souvent l'intégralité d'un processus de travail de manière autonome, par exemple au poste de salade, de soupe ou à la production des desserts.

Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité

Les employés en cuisine 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 employés en cuisine se concertent au sein de l'équipe de cuisine pour coordonner les tâches. Concernant la production de denrées alimentaires, ils tiennent compte des propriétés et des caractéristiques des matières premières. Ils évitent le gaspillage alimentaire et éliminent les déchets correctement.

Apparence et communication

Les employés en cuisine soignent leur apparence et communiquent avec les collaborateurs et les supérieurs de façon valorisante. Les employés en cuisine utilisent les moyens de communication pour obtenir et échanger des informations.

Exercice de la profession

Les employés en cuisine travaillent dans les cuisines d'entreprises du secteur de l'hôtellerie-restauration, de homes, d'hôpitaux et d'entreprises de restauration collective. Ils préparent différents mets en fonction de l'orientation de l'entreprise.

Pour leur évolution professionnelle, les employés en cuisine ont la possibilité de suivre la formation professionnelle initiale de Cuisinière CFC / Cuisinier CFC.

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

Les employés en cuisine confectionnent des mets simples. Ils soutiennent les cuisinières et les cuisiniers dans leur travail en cuisine. La transformation des matières premières en mets et en plats est toujours au centre des activités.

En collaborant à la conception et à la préparation de mets d'une haute qualité nutritionnelle, en associant habilement les denrées alimentaires en mets simples et en présentant les plats de manière alléchante, les employés en cuisine 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. Lors de la préparation des mets, les employés en cuisine 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 employés en cuisine 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 d'Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP

↓ Domaines de compétences opérationnelles		Compétences opérationnelles →					
A	Confection et présentation de mets et de plats	a1 Adapter les mets en fonction des besoins des hôtes	a2 Participer à l'achat de marchandises en appliquant les principes d'une alimentation saine	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 Transformer les denrées alimentaires en plats simples 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, stocker et éliminer les déchets et les restes	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 Mettre en œuvre les processus en cuisine	c2 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	d2 Se servir des moyens de communication pour échanger des informations dans le secteur de la cuisine				

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 simples, répondant aux besoins des hôtes, constituent la compétence centrale des employés en cuisine. Ces derniers travaillent et 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. Les employés en cuisine présentent et décorent les mets selon les directives, ils les adaptent aux besoins des hôtes et les contrôlent au moyen de leurs sens. Ils aident aux travaux tout au long de la chaîne de création de valeur.

Compétence opérationnelle a1 : Adapter les mets en fonction des besoins des hôtes

Les employés en cuisine adaptent l'offre de mets de l'entreprise aux besoins spécifiques des hôtes selon les directives.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>a1.1-E Denrées alimentaires d'origine végétale</p> <p>Identifier et utiliser les denrées alimentaires d'origine végétale pour l'offre de mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • légumes • pommes de terre • céréales • légumineuses • fruits • graines • champignons • fines herbes • épices • pousses <p>(C3)</p>	<p>a1.1-EP Denrées alimentaires d'origine végétale</p> <p>Comparer les denrées alimentaires d'origine végétale au regard de leurs sortes, provenance, composition et buts d'utilisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • légumes • pommes de terre • céréales • légumineuses • fruits • graines • champignons • fines herbes • épices • pousses <p>(C4)</p>	<p>a1.1-CIE Denrées alimentaires d'origine végétale</p> <p>Identifier et utiliser les denrées alimentaires d'origine végétale pour l'offre de mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • légumes • pommes de terre • céréales • légumineuses • fruits • graines • champignons • fines herbes • épices • pousses <p>(C3)</p>

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>a1.2-E Dénrées alimentaires animales</p> <p>Identifier et utiliser les dénrées alimentaires animales comme la viande de boucherie, les produits carnés, la volaille et le poisson. (C3)</p>	<p>a1.2-EP Dénrées alimentaires animales</p> <p>Comparer les dénrées alimentaires animales comme la viande de boucherie, les produits carnés, la volaille et le poisson au regard de leurs provenance, composition, directives de déclaration et buts d'utilisation. (C4)</p>	<p>a1.2-CIE Dénrées alimentaires animales</p> <p>Identifier et utiliser les dénrées alimentaires animales comme la viande de boucherie, les produits carnés, la volaille et le poisson. (C3)</p>
<p>a1.3-E Dénrées alimentaires d'origine animale</p> <p>Identifier et utiliser les dénrées alimentaires d'origine animale comme le lait, les produits laitiers, les œufs et les produits à base d'œufs. (C3)</p>	<p>a1.3-EP Dénrées alimentaires d'origine animale</p> <p>Comparer les dénrées alimentaires d'origine animale comme le lait, les produits laitiers, les œufs et les produits à base d'œufs au regard de leurs variétés, de leurs buts d'utilisation et de leurs procédés de fabrication. (C4)</p>	<p>a1.3-CIE Dénrées alimentaires d'origine animale</p> <p>Identifier et utiliser les dénrées alimentaires d'origine animale comme le lait, les produits laitiers, les œufs et les produits à base d'œufs. (C3)</p>
<p>a1.4-E Graisses et huiles alimentaires</p> <p>Identifier et utiliser les propriétés techniques culinaires des graisses et des huiles alimentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> • graisses et huiles végétales • graisses animales • graisses d'origine animale <p>(C3)</p>	<p>a1.4-EP Graisses et huiles alimentaires</p> <p>Comparer les graisses et les huiles alimentaires au regard de leurs propriétés techniques culinaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> • graisses et huiles végétales • graisses animales • graisses d'origine animale <p>(C4)</p>	<p>a1.4-CIE Graisses et huiles alimentaires</p> <p>Identifier et utiliser les propriétés techniques culinaires des graisses et des huiles alimentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> • graisses et huiles végétales • graisses animales • graisses d'origine animale <p>(C3)</p>
<p>a1.5-E Autres dénrées alimentaires / produits</p> <p>Identifier et utiliser les autres dénrées alimentaires et produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> • agents levants • condiments • liants • sucres et édulcorants <p>(C3)</p>	<p>a1.5-EP Autres dénrées alimentaires / produits</p> <p>Comparer les autres dénrées alimentaires et produits au regard de leurs sortes, provenance et disponibilité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • agents levants • condiments • liants • sucres et édulcorants • produits à base de soja et d'autres sources de protéines <p>(C4)</p>	<p>a1.5-CIE Autres dénrées alimentaires / produits</p> <p>Identifier et utiliser les autres dénrées alimentaires et produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> • agents levants • condiments • Liants • sucres et édulcorants • produits à base de soja et d'autres sources de protéines <p>(C3)</p>

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>a1.6-E Tenir compte des besoins des hôtes Adapter les recettes aux besoins des hôtes, selon les directives, et prendre en considération les éventuelles allergies et intolérances. (C3)</p>	<p>a1.6-EP Tenir compte des besoins des hôtes Décrire dans des exemples de cas les besoins des hôtes (p. ex. en raison d'allergies, d'intolérances ou de prescriptions alimentaires religieuses). (C2)</p>	<p>a1.6-CIE Tenir compte des besoins des hôtes Adapter les recettes de référence, selon les directives. (C3)</p>
<p>a1.7-E Recueil de recettes Composer son propre recueil de recettes selon les directives et au besoin l'adapter. (C3)</p>	<p>a1.7-EP Recueil de recettes Etoffer son propre recueil de recettes selon les directives. (C3)</p>	<p>a1.7-CIE Recueil de recettes Composer son propre recueil de recettes selon les directives et au besoin l'adapter. (C3)</p>

Compétence opérationnelle a2 : Participer à l'achat de marchandises en appliquant les principes d'une alimentation saine

Les employés en cuisine aident leurs supérieurs lors des commandes de denrées alimentaires et d'autres produits. Ils effectuent des calculs simples à partir desquels ils déterminent les coûts de marchandises. Ils appliquent les principes d'une alimentation saine.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>a2.1-E Coûts de marchandises Calculer les coûts de marchandises à partir des quantités de marchandises nécessaires à la réalisation de la recette. (C3)</p>	<p>a2.1-EP Coûts de marchandises Calculer les coûts de marchandises à partir des quantités de marchandises nécessaires à la réalisation des recettes de référence. (C3)</p>	<p>a2.1-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)</p>
	<p>a2.2-EP Substances nutritives et besoin énergétique Déterminer la valeur nutritive des mets et des plats dans le cadre d'un profil alimentaire. Expliquer la structure et les fonctions des substances nutritives. (C2)</p>	
<p>a2.3-E Principes diététiques Appliquer les principes diététiques actuels de manière professionnelle et adaptée aux produits, assurer ainsi une composition optimale des mets et contribuer à une alimentation saine. (C3)</p>	<p>a2.3-EP Principes diététiques Expliquer les principes diététiques à l'aide de la pyramide alimentaire, les appliquer et illustrer leur importance pour une alimentation saine et la santé humaine dans des exemples de cas typiques. (C3)</p>	<p>a2.3-CIE Principes diététiques Appliquer les principes diététiques à l'aide des recettes de référence. (C3)</p>
<p>a2.4-E Formes d'alimentation Appliquer les formes d'alimentation courantes dans l'entreprise de manière professionnelle et en fonction des besoins. (C3)</p>	<p>a2.4-EP Formes d'alimentation Identifier les formes d'alimentation les plus courantes dans les plats et les menus. Décrire les spécificités d'une alimentation saine et les formes d'alimentation particulières. (C3)</p>	<p>a2.4-CIE Formes d'alimentation Comparer les caractéristiques particulières des formes d'alimentation et réaliser une suite de mets appropriée. (C4)</p>
<p>a2.5-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)</p>	<p>a2.5-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)</p>	<p>a2.5-CIE Substances nocives Identifier, limiter et éviter les substances nocives dans les denrées alimentaires tout au long de la chaîne de création de valeur. (C3)</p>

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

Les employés en cuisine sont conscients du fait que les mets et les plats ne peuvent être confectionnés de manière efficace et répondre aux besoins des hôtes que si les denrées alimentaires sont gérées correctement. Les employés en cuisine réceptionnent les livraisons, ils contrôlent les denrées alimentaires et stockent les marchandises conformément aux dispositions légales et à celles de l'entreprise.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>a3.1-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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • concept d'autocontrôle • normes de sécurité au travail • préparation du local de stockage • types / lieux de stockage <p>(C3)</p>	<p>a3.1-EP Réception et stockage des marchandises Décrire la réception des marchandises et le stockage des denrées alimentaires en tenant compte des bases légales ainsi que des principes de sécurité et de durabilité. (C2)</p>	<p>a3.1-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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • concept d'autocontrôle • normes de sécurité au travail • préparation du local de stockage • types / lieux de stockage <p>(C3)</p>
<p>a3.2-E Assurance qualité Contrôler les denrées 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. (C4)</p>	<p>a3.2-EP Assurance qualité Expliquer les critères applicables à la qualité des denrées alimentaires. Décrire les caractéristiques qualitatives des recettes de référence choisies tout au long de la chaîne de création de valeur. (C2)</p>	<p>a3.2-CIE Assurance qualité Contrôler les denrées alimentaires 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. (C4)</p>
<p>a3.3-E Mesures en matière d'assurance qualité Prendre des mesures appropriées en cas de mauvaise qualité des denrées alimentaires le long de la chaîne de création de valeur. (C3)</p>	<p>a3.3-EP Mesures en matière d'assurance qualité Proposer des mesures appropriées en cas de mauvaise qualité des denrées alimentaires le long de la chaîne de création de valeur. (C3)</p>	<p>a3.3-CIE Mesures en matière d'assurance qualité Prendre des mesures appropriées en cas de mauvaise qualité des denrées alimentaires le long de la chaîne de création de valeur. (C3)</p>

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 employés en cuisine préparent leur place de travail. Ils choisissent les techniques de préparation adaptées aux denrées alimentaires disponibles et ils manipulent celles-ci avec ménagement.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>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)</p>	<p>a4.1-EP Mise en place, place de travail et appareils Planifier 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)</p>	<p>a4.1-CIE 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 recettes de référence. (C3)</p>
<p>a4.2-E Préparation des denrées alimentaires d'origine végétale Laver et apprêter les denrées alimentaires d'origine végétale, choisir le type de coupe approprié, selon les directives, et manipuler les denrées avec ménagement. (C3)</p>	<p>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)</p>	<p>a4.2-CIE Préparation des denrées alimentaires d'origine végétale Laver et apprêter les denrées alimentaires d'origine végétale, choisir le type de coupe approprié, selon les directives, et manipuler les denrées avec ménagement. (C3)</p>
<p>a4.3-E Préparation des denrées alimentaires animales Appliquer des techniques simples de préparation des denrées alimentaires animales, selon les directives de l'entreprise. Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dresser / parer • hacher • émincer • couper en morceaux • tailler une escalope • trancher un steak • aplatir • fileter • lier <p>(C3)</p>	<p>a4.3-EP Préparation des denrées alimentaires animales Décrire, à l'aide d'exemples de cas, des techniques simples de préparation des denrées alimentaires animales. (C3)</p>	<p>a4.3-CIE Préparation des denrées alimentaires animales Appliquer des techniques simples de préparation des denrées alimentaires animales, selon les directives du centre CIE. Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dresser / parer • hacher • émincer • couper en morceaux • tailler une escalope • trancher un steak • aplatir • fileter • lier <p>(C3)</p>

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>a4.4-E Préparation des denrées alimentaires d'origine animale Appliquer des techniques simples de préparation des denrées alimentaires d'origine animale, selon les directives de l'entreprise. (C3)</p>	<p>a4.4-EP Préparation des denrées alimentaires d'origine animale Décrire, à l'aide d'exemples de cas, des techniques simples de préparation des denrées alimentaires d'origine animale. (C3)</p>	<p>a4.4-CIE Préparation des denrées alimentaires d'origine animale Appliquer des techniques simples de préparation des denrées alimentaires d'origine animale, selon les directives du centre CIE. (C3)</p>
<p>a4.5-E Méthodes de cuisson pour la préparation Préparer les denrées alimentaires pour la cuisson au moyen des méthodes de cuisson pour la préparation. (C3)</p> <p>(Selon document de mise en œuvre méthodes de cuisson dans la liste de l'annexe 1)</p>	<p>a4.5-EP Méthodes de cuisson pour la préparation Expliquer l'importance et les effets des méthodes de cuisson pour la préparation. (C2)</p> <p>(Selon document de mise en œuvre méthodes de cuisson dans la liste de l'annexe 1)</p>	<p>a4.5-CIE Méthodes de cuisson pour la préparation Préparer les denrées alimentaires pour la cuisson au moyen des méthodes de cuisson pour la préparation. (C3)</p> <p>(Selon document de mise en œuvre méthodes de cuisson dans la liste de l'annexe 1)</p>

Compétence opérationnelle a5 : Transformer les denrées alimentaires en plats simples et procéder à un contrôle sensoriel

Les employés en cuisine 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
<p>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)</p> <p>(Selon document de mise en œuvre méthodes de cuisson dans la liste de l'annexe 1)</p>	<p>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)</p> <p>(Selon document de mise en œuvre méthodes de cuisson dans la liste de l'annexe 1)</p>	<p>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)</p> <p>(Selon document de mise en œuvre méthodes de cuisson dans la liste de l'annexe 1)</p>
<p>a5.2-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)</p>	<p>a5.2-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)</p>	<p>a5.2-CIE 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)</p>
<p>a5.3-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)</p>	<p>a5.3-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)</p>	<p>A5.3-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)</p>
<p>a5.4-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)</p>	<p>a5.4-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 des objectifs de goût et de cuisson. (C2)</p>	<p>a5.4-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)</p>

Compétence opérationnelle a6 : Composer, dresser et décorer les plats

Les employés en cuisine 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 et décorer les mets et les plats de manière alléchante. 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
	<p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • couleurs • formes • types de découpe • garnitures • choix de la vaisselle <p>(C2)</p>	<p>a6.1-CIE Importance et impact Démontrer l'importance et l'impact des techniques de présentation et de décoration des mets de référence sous l'angle des éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • couleurs • formes • types de découpe • garnitures • choix de la vaisselle <p>(C3)</p>
<p>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. (C3)</p>		<p>a6.2-CIE Présentation et décoration Créer et appliquer ses propres présentations et décorations de recettes de référence. (C3)</p>
<p>a6.3-E Systèmes de distribution des mets Appliquer les systèmes de distribution des mets en cours dans l'entreprise selon les directives et en tenant compte des techniques de présentation. (C3)</p>	<p>a6.3-EP Systèmes de distribution des mets Décrire 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. (C2)</p>	

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

Les employés en cuisine 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, d'un bout à l'autre de la chaîne de création de valeur. Après utilisation, ils nettoient les locaux, les équipements et les appareils en veillant 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 employés en cuisine 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
	<p>b1.1-EP Micro-organismes Décrire l'importance et les effets des micro-organismes dans toutes les activités tout au long de la chaîne de création de valeur ainsi que les mesures qui s'imposent. (C2)</p>	
	<p>b1.2-EP Bases légales Indiquer les objectifs de la loi sur les denrées alimentaires (ODAIQUS) tout au long de la chaîne de création de valeur. (C2)</p>	
<p>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)</p>		<p>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)</p>
<p>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)</p>		<p>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)</p>

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

Les employés en cuisine 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 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
<p>b2.1-E Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie</p> <p>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)</p> <p>(voir annexe 2)</p>	<p>b2.1-EP Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie</p> <p>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. (C2)</p> <p>(voir annexe 2)</p>	<p>b2.1-CIE Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie</p> <p>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)</p> <p>(voir annexe 2)</p>
	<p>b2.2-EP Risques d'accident et de maladie</p> <p>Identifier les risques d'accident et de maladie dans des exemples de cas, les éviter et proposer des mesures d'urgence. (C3)</p> <p>(voir annexe 2)</p>	

Compétence opérationnelle b3 : Trier, stocker et éliminer les déchets et les restes

Les employés en cuisine 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
<p>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)</p>	<p>b3.1-EP Protection de l'environnement Présenter à l'aide d'exemples les bases et les mesures de protection de l'environnement et de développement durable. (C2)</p>	<p>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)</p>
<p>b3.2-E Gestion des déchets Éliminer les déchets et les restes de manière écologique et économique. (C3)</p>	<p>b3.2-EP Gestion des déchets Décrire les principes d'une gestion des déchets économique et respectueuse de l'environnement. (C2)</p>	<p>b3.2-CIE Gestion des déchets Éliminer les déchets et les restes de manière écologique et économique. (C3)</p>

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

Les employés en cuisine 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
<p>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)</p>	<p>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)</p>	<p>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)</p>
<p>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 l'instance supérieure. (C3)</p>		<p>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)</p>
<p>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)</p> <p>(voir annexe 2)</p>	<p>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)</p> <p>(voir annexe 2)</p>	<p>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)</p> <p>(voir annexe 2)</p>

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

Pour garantir la satisfaction des hôtes et générer une valeur ajoutée optimale, les processus doivent être efficaces et fluides.

Les employés en cuisine maîtrisent les processus personnels et opérationnels en rapport avec la préparation et la présentation des mets et des plats. Ils utilisent les outils technologiques et travaillent de manière efficace et rentable.

Compétence opérationnelle c1 : Mettre en œuvre les processus en cuisine

Les employés en cuisine connaissent les tâches d'organisation dans leur secteur d'activité. Ils soutiennent l'organisation de l'entreprise et mettent en œuvre les mesures prescrites.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>c1.1-E Organisation structurée Connaître l'organisation structurée de la cuisine, avec les fonctions, les tâches et les titulaires de postes. (C4)</p>	<p>c1.1-EP Organisation structurée Présenter la structure d'une brigade de cuisine avec ses activités (fonctions) et ses responsabilités. (C2)</p>	
<p>c1.2-E Outils de planification Planifier ses propres étapes de travail simples à l'aide de mesures appropriées et de documents / listes de contrôle, puis établir un calendrier. (C4)</p>	<p>c1.2-EP Outils de planification Planifier ses propres étapes de travail simples à l'aide de mesures appropriées et de documents / listes de contrôle, puis établir un calendrier. (C4)</p>	<p>c1.2-CIE Outils de planification Planifier ses propres étapes de travail simples à l'aide de mesures appropriées et de documents / listes de contrôle, puis établir un calendrier. (C4)</p>
<p>c1.3-E Déroulement des travaux et planification du temps Exécuter ses propres tâches selon le plan de travail et le calendrier établis, et conformément aux directives de l'entreprise. (C3)</p>		<p>c1.3-CIE Déroulement des travaux et planification du temps Exécuter ses propres tâches selon le plan de travail et le calendrier établis, et conformément aux directives du centre CIE. (C3)</p>
<p>c1.4-E Utilisation des appareils Préparer les appareils et les utiliser en suivant les directives de l'entreprise. (C3)</p>	<p>c1.4-EP Utilisation des appareils Mettre en évidence les critères qui doivent être observés pour utiliser de manière optimale les appareils de cuisson et les autres appareils, p. ex. :</p> <ul style="list-style-type: none"> • particularités technologiques • consommation d'énergie • possibilités d'utilisation • efficacité • ergonomie <p>(C2)</p>	<p>c1.4-CIE Utilisation des appareils Préparer les appareils et les utiliser en suivant les directives du centre CIE. (C3)</p>

Compétence opérationnelle c2 : Limiter les pertes et éviter le gaspillage de denrées alimentaires, de mets et de ressources de l'entreprise

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

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>c2.1-E Prévention du gaspillage alimentaire Appliquer les mesures visant à éviter le gaspillage alimentaire dans toutes les activités tout au long de la chaîne de création de valeur. (C3)</p>	<p>c2.1-EP Prévention du gaspillage alimentaire Expliquer les mesures visant à éviter le gaspillage alimentaire dans toutes activités tout au long de la chaîne de création de valeur. (C2)</p>	<p>c2.1-CIE Prévention du gaspillage alimentaire Appliquer les mesures visant à éviter le gaspillage alimentaire dans toutes les activités tout au long de la chaîne de création de valeur. (C3)</p>
<p>c2.2-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)</p>	<p>c2.2-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)</p>	<p>c2.2-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)</p>

Domaine de compétence opérationnelle D : Apparence et communication

Les employés en cuisine cultivent un esprit de communication constructif et entretiennent des rapports aimables avec les collaborateurs et les supérieurs. 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 employés en cuisine prennent note aussi des retours des hôtes et les transmettent au service compétent.

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

Les employés en cuisine attachent une grande importance à une information livrée à temps et ils contribuent à la fluidité des échanges d'informations au sein de la brigade de cuisine et de l'équipe du service.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>d1.1-E Ethique professionnelle Respecter les règles générales de la profession et les directives de l'entreprise. (C3)</p>	<p>d1.1-EP Ethique professionnelle Expliquer la notion d'éthique professionnelle et son importance pour la profession. (C2)</p>	<p>d1.1-CIE Ethique professionnelle Respecter les règles générales de la profession et les directives du centre CIE. (C3)</p>
<p>d1.2-E Types et concepts d'entreprises Mettre en œuvre les particularités du concept de l'entreprise et appliquer les règles de comportement ainsi que les directives de l'entreprise. (C3)</p>	<p>d1.2-EP Types et concepts d'entreprises Comparer les différents types d'établissements de la restauration. (C4)</p>	
<p>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)</p>	<p>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)</p>	<p>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)</p>
<p>d1.4-E Communication Appliquer les règles de communication de l'entreprise. (C3)</p>	<p>d1.4-EP Communication Appliquer les éléments de la communication verbale (langage et parole) dans des exemples de cas. (C3)</p>	<p>d1.4-CIE Communication Appliquer les règles de communication du centre CIE. (C3)</p>
<p>d1.5-E Apparence Appliquer les normes de l'entreprise concernant l'attitude et la présentation. (C3)</p>	<p>d1.5-EP Apparence Appliquer des éléments de l'apparence personnelle (hygiène corporelle, habillement) dans des exemples de cas. (C3)</p>	<p>d1.5-CIE Apparence Appliquer les normes du centre CIE concernant l'attitude et la présentation. (C3)</p>

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>d1.6-E Collaboration Etablir des relations constructives avec les collaborateurs et les supérieurs et travailler en équipe de manière efficace. (C3)</p>	<p>d1.6-EP Collaboration Etablir des relations constructives avec les autres apprentis et le personnel enseignant et travailler en équipe de manière efficace. (C3)</p>	<p>d1.6-CIE Collaboration Etablir des relations constructives avec les autres apprentis et le personnel enseignant et travailler en équipe de manière efficace. (C3)</p>
<p>d1.7-E Situations difficiles et stress Réagir de manière appropriée face au stress ou à des situations difficiles. (C3)</p>	<p>d1.7-EP Situations difficiles et stress Décrire des situations difficiles dans des exemples de cas et proposer des mesures appropriées. (C2)</p>	<p>d1.7-CIE Situations difficiles et stress Réagir de manière appropriée face au stress ou à des situations difficiles. (C3)</p>
<p>d1.8-E Retours des hôtes Réceptionner les retours formulés par les hôtes et les transmettre. (C3)</p>	<p>d1.8-EP Retours des hôtes Illustrer dans des exemples de cas la procédure à suivre concernant les retours des hôtes et les réclamations. (C2)</p>	
	<p>d1.9-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)</p>	

Compétence opérationnelle d2 : Se servir des moyens de communication pour échanger des informations dans le secteur de la cuisine

Les employés en cuisine utilisent les moyens d'information et de communication adaptés aux destinataires, ils transmettent les données et les informations et observent les dispositions de l'entreprise.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>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)</p>	<p>d2.1-EP Flux d'information Utiliser des moyens d'information et de communication adaptés aux destinataires. (C3)</p>	<p>d2.1-CIE Flux d'information Utiliser les moyens d'information et de communication en fonction des besoins. (C3)</p>

5 **Elaboration**

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 d'Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP	<p><i>Version électronique</i> Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (www.sbf.admin.ch/bvz/berufe)</p> <p><i>Version papier</i> Office fédéral des constructions et de la logistique (www.bundespublikationen.admin.ch/fr.html)</p>
Plan de formation relatif à l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale d'Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP	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.

Plan de formation relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale
d'Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP

Annexe 2 :

Mesures d'accompagnement en matière de sécurité 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 d'Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP 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
d'Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP

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	Fréquemment
Stockage, préparation de denrées alimentaires <i>Compétence opérationnelle</i> <i>Plan de formation :</i> <i>a3; a4</i> <i>b3; b4</i>	Déplacement manuel de charges importantes Dommages au dos Risque de chute	3a	- Techniques de lever et de porter.	1e-2e AA	1	1e-2e AA	Instruction par un professionnel ¹		1e AA	2e AA
		10a	- Utiliser des moyens auxiliaires appropriés pour les objets lourds. - Utiliser des aides à la montée sûres. - Échelles avec label GS et bonne stabilité.							
			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</i> <i>b3; b4</i>	Température ambiante froide	4a	- Port correct des EPI appropriés	1e-2e AA	1	1e-2e 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>a5</i> <i>c1</i>	Brûlure Brûlures chimiques Inhalation de vapeurs	4b	Manipulation d'ustensiles et d'accessoires chauds, même vides (poêles, huile de friture).	1e-2e AA	1	1e-2e AA	Instruction par un professionnel ¹		1e AA	2e AA
		4g	Tourner la tête sur le côté lors de l'ouverture du combi-steamer / lave-vaisselle. Utiliser des moyens auxiliaires (torchon, gants)							
	8b	Manipulation de couteaux ; planche à découper anti-dérapante Manipulation de machines avec des pièces mobiles tranchantes (p. ex. trancheuse, hachoir ; accessoires culinaires)								
	4h	Les femmes enceintes ou les personnes portant un stimulateur cardiaque ne doivent pas être exposées aux champs magnétiques.								
	Piqûres / coupures									
	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
d'Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP

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
			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 :</i> <i>b4</i> <i>c1</i>	Brûlures chimiques Ingestion de produits chimiques Inhalation de vapeurs nocives Piqûres / coupures	6a 8b	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-2e AA	1	1e-2e AA	Instruction par un professionnel ⁴ ; 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 AA	

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 LFPr⁵.

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.⁶

⁵ RS 412.10

⁶ 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 SBF1.

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).

