

Plan d'étude pour les écoles professionnelles

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

Cuisinière / Cuisinier
avec certificat fédéral de capacité (CFC)

N° de la profession 79009

Sommaire

1	Introduction	1
2	Objectifs de l'enseignement professionnel	1
3	Orientation méthodologique et didactique	1
3.1	Orientation sur la chaîne de création de valeur	2
4	Tâches du plan d'étude pour les écoles professionnelles	3
5	Conditions générales	3
6	Documents de référence	4
7	Remarques sur l'enseignement des langues (communication avec les hôtes en langue étrangère)	4
8	Plan des leçons	4
9	Notes semestrielles / note d'expérience connaissances professionnelles	5
10	Matériel pédagogique	5
11	1^{er} semestre	6
11.1	Situation au 1 ^{er} semestre	6
11.2	Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs 1 ^{er} semestre	7
12	2^e semestre	8
12.1	Situation au 2 ^e semestre	8
12.2	Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs 2 ^e semestre	9
13	3^e semestre	10
13.1	Situation au 3 ^e semestre	10
13.2	Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs 3 ^e semestre	12
14	4^e semestre	13
14.1	Situation au 4 ^e semestre	13
14.2	Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs 4 ^e semestre	14
15	5^e semestre	15
15.1	Situation au 5 ^e semestre	15
15.2	Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs 5 ^e semestre	16
16	6^e semestre	17
16.1	Situation au 6 ^e semestre	17
16.2	Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs 6 ^e semestre	18
17	Annexe	19

1 Introduction

Ce plan d'études se base sur le plan de formation et donne une vue d'ensemble des compétences opérationnelles à développer, des objectifs évaluateurs à élaborer et des contenus à transmettre dans le lieu de formation que sont les écoles professionnelles. Il introduit également le modèle didactique qui guide la formation des futurs Cuisinière CFC / Cuisinier CFC.

Le plan d'études constitue la base pour le développement de modèles de formation et de programmes scolaires propres aux écoles professionnelles. Le plan d'études laisse sciemment aux responsables des écoles professionnelles une marge de manœuvre leur permettant de transmettre les contenus scolaires de manière orientée vers la pratique et l'action et d'accompagner les personnes en formation dans leur processus d'apprentissage.

Le plan d'études doit aider les enseignants à transmettre les contenus scolaires de manière structurée et systématique et à guider les personnes en formation.

2 Objectifs de l'enseignement professionnel

Le premier objectif est de transmettre les compétences théoriques de base dans les domaines d'apprentissage de la préparation et de la présentation de mets et de plats, de la mise en œuvre de la sécurité et de la durabilité ainsi que de l'organisation et de la communication.

Le deuxième objectif, tout aussi important, est l'intégration des personnes en formation dans le monde du travail. Pour y parvenir, il est important de promouvoir les compétences opérationnelles. Cela signifie que les connaissances professionnelles doivent être appliquées et proches de la pratique, et que l'acquisition de méthodes, de compétences sociales et personnelles sont également des objectifs de l'enseignement.

Le troisième objectif est d'amener et de rendre les apprentis capables d'apprendre tout au long de leur vie. Les changements constants de la société et du monde du travail exigent des adaptations permanentes. La responsabilité personnelle croissante des travailleurs et la pression de la concurrence sur le marché du travail exigent la volonté et la capacité de se former personnellement.

3 Orientation méthodologique et didactique

L'enseignement vise une coresponsabilité et une autonomie élevées des personnes en formation. Avec une part croissante d'activités d'apprentissage autodirigées au cours de la formation professionnelle initiale, les personnes en formation sont amenées à penser et à agir de manière autonome. Une relation forte entre les personnes en formation et les enseignants, axée sur l'apprentissage, constitue la base de la collaboration.

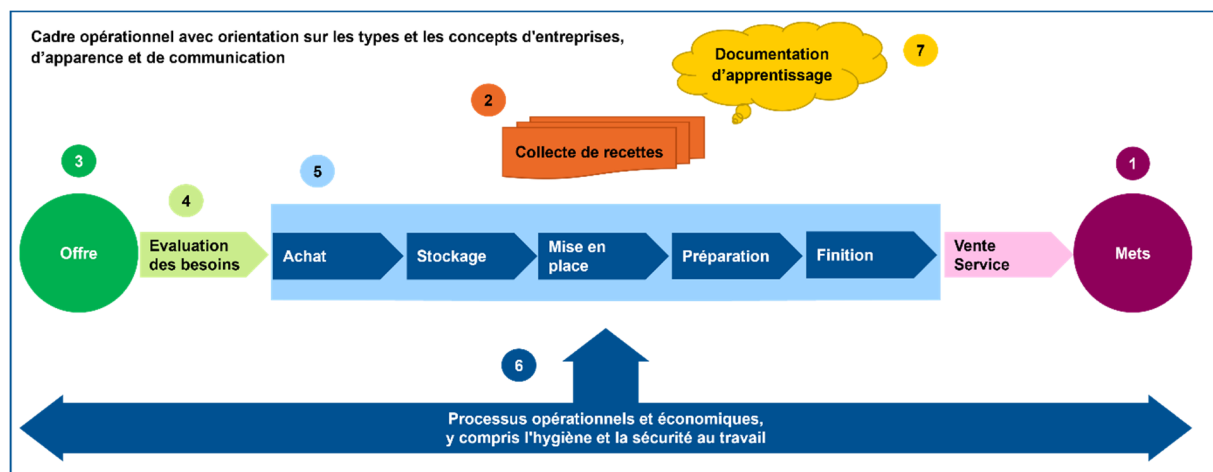
Avec la numérisation et l'évolution de la compréhension de l'apprentissage, le rôle de l'enseignant spécialisé évolue également. Son rôle s'éloigne de plus en plus de celui d'un transmetteur de connaissances qui oriente le processus d'apprentissage pour devenir celui d'un coach. Les ouvrages de référence et les contenus spécifiques mis à disposition par les éditeurs et d'autres sources complètent le savoir personnalisé des enseignants spécialisés.

La révision des métiers de la cuisine 2024 est marquée par un changement didactique. Il s'agit de remplacer l'orientation vers les objectifs d'apprentissage des années 60 et 70 par le concept suivant d'orientation vers les compétences opérationnelles. Les étapes d'apprentissage doivent être évaluées en plus des contrôles d'apprentissage évaluatifs (par ex. examens), orientés vers la promotion (par ex. feed-back sur les dossiers d'apprentissage). Dans ce contexte, les compétences professionnelles et transversales sont encouragées de la même manière. Outre les connaissances purement techniques, la capacité d'action ainsi que l'utilisation autonome de sources de connaissances externes et de bases d'apprentissage sont au cœur de la formation. De plus, le travail fourni est évalué et réfléchi par les personnes en formation eux-mêmes.

3.1 Orientation sur la chaîne de création de valeur

L'accent est mis sur les produits bruts et leur transformation. Ils doivent permettre de construire et de renforcer le métier de base. Les personnes en formation parcourent l'ensemble de la chaîne de création de valeur à partir d'un produit brut ou d'une recette de référence. Cela permet d'aborder les thèmes un par un, de les relier entre eux dans le cadre de contenus d'apprentissage récurrents et de développer des compétences opérationnelles.

Le graphique « Terrain d'apprentissage » ci-dessous offre, sous forme de carte, un aperçu de l'interaction entre les différents contenus du concept didactique.



Les personnes en formation Cuisinière CFC / Cuisinier CFC s'orientent sur la chaîne de création de valeur, qui va de l'offre au plat fini. Les différentes étapes du processus et leur interaction sont décrites ci-après.

- 1 Au centre du métier de cuisinier se trouve le mets vendu, le plat réalisé dans le but de satisfaire les hôtes. Cela se construit au moyen de ressources (aptitudes/compétences, connaissances et attitude) pendant la formation professionnelle initiale.
- 2 Le recueil de recettes élaboré pendant la formation professionnelle initiale sert de support aux compétences professionnelles visées. Celle-ci est également utilisée dans le cadre de l'examen final (domaine de qualification travail pratique TPP). Le recueil de recettes se compose de recettes de référence¹ qui sont à la disposition des personnes en formation dès le début de l'apprentissage, ainsi que de recettes personnelles collectées pendant l'apprentissage.
- 3 L'offre comprend des denrées alimentaires telles que des produits bruts ou semi-finis, avec lesquels les personnes en formation sont obligatoirement en contact pendant leur formation initiale dans les trois lieux de formation que sont l'entreprise, l'école professionnelle et les cours interentreprises (CIE).
- 4 Avant que les personnes en formation ne passent à la pratique, il faut déterminer les besoins. Celle-ci comprend la détermination des besoins en marchandises, des éventuelles valeurs nutritives, des quantités et de la qualité des denrées alimentaires.

¹ Les recettes de référence font partie de la collection de recettes et sont pertinentes pour tous les lieux de formation.

5

Le processus de fabrication effectif se situe dans la chaîne de création de valeur. Celui-ci se compose de cinq étapes.

6

Pendant le passage répété de la chaîne de création de valeur, les processus d'exploitation et économiques, y compris l'hygiène et la sécurité au travail, sont entraînés de manière récurrente avec les groupes de denrées alimentaires concernés dans le cadre du processus d'apprentissage.

7

Le dossier de formation permet de consigner, de réfléchir et d'évaluer les processus d'apprentissage liés à l'apprentissage en entreprise.



Les cuisinières / cuisiniers communiquent. C'est pourquoi ce qui est mentionné ci-dessus (1 à 7) se déroule dans le cadre d'action linguistique de la communication avec l'équipe et les hôtes, en tenant compte des types et des concepts d'établissement (CFC incluant une deuxième langue nationale ou en anglais).

4 Tâches du plan d'étude pour les écoles professionnelles

Les dispositions légales suivantes servent de base au présent plan d'études pour l'école professionnelle : Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de Cuisinière CFC / Cuisinier CFC et plan de formation du 20 juin 2023.

- Le plan d'études des écoles professionnelles précise les objectifs évaluateurs de l'enseignement des connaissances professionnelles dans les écoles professionnelles et les cours spécialisés inter-cantonaux et donne des recommandations pour la mise en œuvre pratique.
- Le plan d'études pour les écoles professionnelles est un instrument de pilotage pour la planification et l'évaluation de l'enseignement dans les écoles professionnelles.
- Le plan d'études des écoles professionnelles sert de base à l'élaboration des plans d'études des écoles, qui tiennent compte des conditions cadres actuelles spécifiques à la profession, au personnel et à l'organisation dans les écoles professionnelles.

5 Conditions générales

La direction de l'école et les enseignants spécialisés élaborent ensemble le programme scolaire individuel.

- En lien avec le développement et la promotion des compétences professionnelles, il convient de veiller, lors de la conception pédagogique/didactique de l'enseignement, au développement orienté vers les processus des compétences méthodologiques ainsi que des compétences sociales et personnelles.
- Le traitement de tous les objectifs évaluateurs scolaires est obligatoire.
- Le tableau des leçons fixé dans l'ordonnance sur la formation est obligatoire.
- En plus du domaine obligatoire du plan d'étude pour les écoles professionnelles, les écoles professionnelles peuvent choisir et organiser des domaines supplémentaires dans le cadre de leur plan de travail interne.

Le nombre de leçons indiqué peut varier, tout comme le moment de l'enseignement au cours d'un semestre. Les thèmes sont traités dans tous les domaines de formation et en partie en lien avec l'enseignement des connaissances culture générale et les cours interentreprises. Des informations plus détaillées sur le profil de qualification, la procédure de qualification, les descriptions de compétences, etc. sont contenues dans l'ordonnance sur la formation et dans le plan de formation.

6 Documents de référence

Les documents de référence constituent une collection d'exemples qui peuvent être utilisés pendant la formation professionnelle initiale dans les trois lieux de formation. Les documents de référence comprennent une situation de référence orientée vers la chaîne de création de valeur et des recettes de référence. A l'école professionnelle, les documents de référence servent de base à des études de cas, en permettant de relier individuellement les situations et les recettes. Les documents de référence servent d'outils et aident à concevoir l'enseignement de manière orientée vers l'action.

7 Remarques sur l'enseignement des langues (communication avec les hôtes en langue étrangère)

L'enseignement de la deuxième langue nationale ou de l'anglais peut être dispensé à raison de 40 leçons de langue par année scolaire ou être intégré à l'enseignement des connaissances professionnelles. Aucun niveau de langue explicite n'est fixé. On vise une communication avec les hôtes proche de la pratique. L'apprentissage de la langue étrangère débute au troisième semestre afin de ne pas créer d'obstacles supplémentaires à la perméabilité entre la formation initiale d'Employé/e en cuisine avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) et celle de Cuisinière / Cuisinier avec certificat fédéral de capacité (CFC).

Le Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI) a édicté le 2 octobre 2023 la « Guide Intégration des langues étrangères dans la formation professionnelle initiale ». Celle-ci contient des recommandations pour l'enseignement des langues.

8 Plan des leçons

Les écoles professionnelles décident de proposer la deuxième langue nationale ou l'anglais séparément ou en combinaison avec les termes techniques dans le cadre de l'enseignement des connaissances professionnelles.

Plan des leçons (langue étrangère incluse)

Enseignement	1 ^{re} année	2 ^e année	3 ^e année	Total
a. Connaissances professionnelles				
- Confection et présentation de mets et de plats	120	120	120	360
- Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité	80	80	80	240
Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques				
Apparence et communication (y compris la communication dans une deuxième langue nationale ou en anglais)				
Total Connaissances professionnelles	200	200	200	600
b. Culture générale	120	120	120	360
c. Éducation physique	40	40	40	120
Total des périodes d'enseignement	360	360	360	1080

Remarque : dans cette présentation des leçons, la communication dans une deuxième langue nationale ou en anglais est également incluse dans les domaines « Confection et présentation de mets et de plats » et « Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques ».

Plan des leçons (langue étrangère séparée)

Enseignement	1 ^{re} année	2 ^e année	3 ^e année	Total
a. Connaissances professionnelles				
- Confection et présentation de mets et de plats	120	120	120	360
- Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité	80	40	40	160
Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques				
Apparence et communication				
Communiquer avec les hôtes et au sein de l'entreprise dans une deuxième langue nationale ou en anglais.		40	40	80
Total Connaissances professionnelles	200	200	200	600
b. Culture générale	120	120	120	360
c. Éducation physique	40	40	40	120
Total des périodes d'enseignement	360	360	360	1080

9 Notes semestrielles / note d'expérience connaissances professionnelles

Un bulletin semestriel est établi à chaque semestre.

La note d'expérience est la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, de la somme des six notes de bulletin semestriel pour l'enseignement des connaissances professionnelles.

Il est recommandé aux écoles professionnelles de réaliser un travail spécialisé au cours du 6^e semestre pour générer la note de semestre. Les connaissances professionnelles des différents semestres peuvent y être reliées entre elles. Il appartient à l'école professionnelle de décider si un travail spécialisé doit être réalisé ou non. Le travail spécialisé n'est pas mentionné comme position séparée dans l'ordonnance sur la formation.

10 Matériel pédagogique

L'école professionnelle décide du matériel pédagogique avec lequel elle travaille.

11 1^{er} semestre

11.1 Situation au 1^{er} semestre

La cuisinière CFC est chargée de faire braiser, le lendemain, des laitues comme accompagnement de légumes et de préparer d'autres légumes ainsi que des champignons appropriés. Les laitues braisées correspondent à l'offre de saison et aux souhaits et attentes des hôtes. Le chef de cuisine demande à la cuisinière CFC de proposer la quantité de légumes appropriée pour la commande du fournisseur, en fonction des quantités. C'est pourquoi la cuisinière CFC détermine les besoins, calcule la quantité nécessaire à l'aide d'outils numériques et évalue le prix de la marchandise. La cuisinière CFC présente ses calculs de marchandises à son chef de cuisine. Celui-ci vérifie les données et commande la marchandise selon la proposition de la cuisinière CFC. Il attache de l'importance à la provenance régionale des légumes et à la qualité élevée des matières premières utilisées.

Lors de la livraison, le fournisseur indique qu'il ne lui est pas possible de se procurer des légumes régionaux en raison des conditions météorologiques. A la réception de la marchandise, la cuisinière CFC contrôle la qualité des légumes et des champignons. Deux des laitues livrées ne correspondent pas aux exigences de qualité de l'entreprise. Elle le signale au chef de cuisine, qui prend contact avec le fournisseur. La cuisinière CFC stocke les légumes conformément aux directives de l'entreprise.

Avant de préparer les laitues, les autres légumes et les champignons, la cuisinière CFC planifie sa procédure et établit la mise en place avec les appareils de cuisson, les machines, la batterie de cuisine, les outils et les ustensiles nécessaires. Elle respecte les directives de l'entreprise en matière d'hygiène professionnelle et de sécurité au travail. Elle prépare les laitues, les autres légumes et les champignons à l'aide de techniques adaptées à la méthode de cuisson braiser ou pour une transformation ultérieure. Pour elle et pour le chef de cuisine, il est important que le traitement des denrées alimentaires soit techniquement irréprochable. Elle utilise le mieux possible les morceaux obtenus, car elle veille à ne pas gaspiller les denrées alimentaires et les mets. Lors de la préparation et de la cuisson des légumes et des champignons, elle réutilise si possible les chutes et les restes ou les élimine selon les directives de l'entreprise. Elle veille à éviter les déchets et les restes.

La cuisinière CFC prépare les laitues et les autres légumes et contrôle régulièrement le processus de cuisson. Elle travaille également les champignons selon les instructions. Vers la fin du processus de cuisson, la cuisinière CFC vérifie le point de cuisson et goûte les légumes. Elle prépare les légumes et les champignons pour la réfrigération, afin de les régénérer plus tard en vue de leur utilisation.

Pour la distribution des mets, elle apporte un soutien optimal au personnel de service. Une fois les travaux de préparation et de distribution des mets terminés, la cuisinière CFC nettoie soigneusement le matériel utilisé. Elle garantit ainsi l'hygiène exigée par l'entreprise et la loi. Elle manipule le matériel avec précaution et utilise les produits de nettoyage en les dosant avec précision. La cuisinière CFC préserve ainsi le matériel et l'environnement.

La cuisinière CFC est consciente que les travaux de rangement et de nettoyage comportent différents risques. Elle travaille donc avec prudence et prend des mesures adéquates pour se protéger.

11.2 Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs 1^{er} semestre

DCO A	DCO B	DCO C	DCO D
60 Leçons	20 Leçons	10 Leçons	10 Leçons

Compétences opérationnelles CO
a1, a2, a3, a4, a5, a6, b1, b2, b3, b4, c1, c5, d1, d2



Denrées alimentaires

- a1.1-EP Denrées alimentaires d'origine végétale (1/3 : légumes, champignons, fines herbes, épices)
- a1.4-EP Graisses et huiles alimentaires (1/2 : graisses et huiles végétales, graisses animales, graisses d'origine animale)
- a1.5-EP Autres denrées alimentaires / produits (1/5 : condiments)
- a2.9-EP Substances nocives (1/6 : à base de légumes)

Réglementations légales / Principes de BPH / BPF

- a3.2-EP Réception et stockage des marchandises (1/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a3.3-EP Assurance qualité (1/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a3.4-EP Mesures en matière d'assurance qualité (1/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- b1.1-EP Micro-organismes (1/6 : micro-organismes autour des légumes, denrées alimentaires d'origine végétale)
- b1.2-EP Bases légales (1/6 : obligations des personnes en formation, principes des BPH / BPF, base)
- b2.1-EP Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie
- b2.2-EP Risques d'accident et de maladie
- b3.1-EP Protection de l'environnement (introduction à partir de légumes)
- b3.2-EP Gestion des déchets (introduction à partir de légumes)
- b4.1-EP Mesures de préservation de la valeur
- b4.3-EP Nettoyage

Création de valeur

- a1.6-EP Tendances alimentaires et innovations (1/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a1.7-EP Besoins des hôtes et conception de l'offre (1/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a1.9-EP Recueil de recettes (1/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a2.1-EP Détermination des besoins (1/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a2.2-EP Coûts de marchandises (1/6 : brut, net, pertes sans calcul prix)
- a2.3-EP Achat des denrées alimentaires (1/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)

- a4.1-EP Mise en place, place de travail et appareils (1/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a4.2-EP Préparation des denrées alimentaires d'origine végétale (1/3)
- a4.5-EP Méthodes de cuisson pour la préparation (1/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a5.1-EP Méthodes de cuisson (1/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a5.3-EP Combinaisons des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson (1/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a5.4-EP Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition (1/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a5.5-EP Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation (1/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a6.1-EP Importance et impact (1/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a6.3-EP Systèmes de distribution des mets (1/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- c1.2-EP Outils de planification
- c1.3-EP Organisation procédurale et calendrier
- d1.3-EP Termes techniques usuels dans la branche

Attitude / Communication *

- c5.1-EP Prévention du gaspillage alimentaire
- c5.2-EP Utilisation des ressources de l'entreprise
- d1.1-EP Ethique professionnelle
- d1.4-EP Communication
- d1.5-EP Apparence
- d1.6-EP Collaboration
- d1.7-EP Problèmes de communication
- d1.8-EP Situations difficiles et stress
- d1.9-EP Retours des hôtes
- d2.1-EP Flux d'information

* La liste des objectifs évaluateurs énumérés peut être ajustée si nécessaire.

12 2^e semestre

12.1 Situation au 2^e semestre

Un groupe d'hôtes s'est inscrit pour le repas de midi du lendemain. Le cuisinier CFC doit préparer le plat principal végétarien pour une partie du groupe. Le menu prévoit un œuf poché sur des épinards en branches avec des pommes château. Une crème bavaroise est proposée en dessert. La responsable de l'encadrement du groupe indique au cuisinier CFC combien de menus végétariens et combien de desserts sont souhaités. Le cuisinier CFC évalue les besoins et effectue les calculs de quantité sur la base des indications de la cheffe de cuisine.

La cheffe de cuisine examine la proposition du cuisinier CFC et commande la marchandise auprès d'un fournisseur. Après réception de la marchandise, le cuisinier CFC la contrôle. Il veille surtout aux caractéristiques de fraîcheur et à la quantité de la marchandise. Ensuite, il stocke correctement la marchandise.

Le cuisinier CFC effectue la mise en place. Elle comprend la préparation des œufs pochés, des épinards, des pommes château et de la crème bavaroise. Pour la crème, le cuisinier CFC sépare entre autres les jaunes et les blancs d'œufs. Il stocke le blanc d'œuf de manière qu'il soit protégé contre les micro-organismes et puisse être utilisé pour d'autres mets. Pour les œufs pochés, le cuisinier CFC porte à ébullition l'eau vinaigrée et l'eau salée, tout en faisant cuire les épinards à la vapeur et en faisant frire les pommes château. Lors de la préparation de la crème bavaroise, le cuisinier CFC respecte scrupuleusement la recette, qui prévoit l'utilisation d'agar-agar comme liant à la place de la gélatine. Pour la distribution des mets, il assiste le personnel de service.

Après avoir terminé, il nettoie le matériel et son poste de travail en préservant sa valeur et en dosant soigneusement les produits de nettoyage. Il préserve ainsi le matériel de cuisine nécessaire et l'environnement. Les travaux de rangement et de nettoyage comportent différents risques et dangers. C'est pourquoi le cuisinier CFC travaille avec prudence et prend les mesures de protection nécessaires.

12.2 Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs 2^e semestre

DCO A	DCO B	DCO C	DCO D	Compétences opérationnelles CO a1, a2, a3, a4, a5, a6, b1, c1, d1
60 Leçons	20 Leçons	10 Leçons	10 Leçons	



Denrées alimentaires

- a1.1-EP Denrées alimentaires d'origine végétale (2/3 : pommes de terre)
- a1.3-EP Denrées alimentaires d'origine animale (1/2 : le lait, les produits laitiers, les œufs et les produits à base d'œufs)
- a1.5-EP Autres denrées alimentaires / produits (2/5 : sucres et édulcorants)
- a2.5-EP Principes diététiques
- a2.7-EP Substances nutritives et besoins énergétiques (1/3 : glucides et micro-nutriments)
- a2.9-EP Substances nocives (2/6 : à base des denrées alimentaires d'origine végétale et d'origine animale)

Réglementations légales / Principes de BPH / BPF

- a3.2-EP Réception et stockage des marchandises (2/6 : denrées alimentaires d'origine végétale et d'origine animale)
- a3.3-EP Assurance qualité (2/6 : denrées alimentaires d'origine végétale et d'origine animale)
- a3.4-EP Mesures en matière d'assurance qualité (2/6 : denrées alimentaires d'origine végétale et d'origine animale)
- b1.1-EP Micro-organismes (2/6 : denrées alimentaires d'origine végétale et d'origine animale)
- b1.2-EP Bases légales (2/6 : denrées alimentaires d'origine végétale et d'origine animale)

Création de valeur

- a1.6-EP Tendances alimentaires et innovations (2/6 : denrées alimentaires d'origine végétale et d'origine animale)
- a1.7-EP Besoins des hôtes et conception de l'offre (2/6 : denrées alimentaires d'origine végétale et d'origine animale)
- a1.9-EP Recueil de recettes (2/6 : denrées alimentaires d'origine végétale et d'origine animale)
- a2.1-EP Détermination des besoins (2/6 : denrées alimentaires d'origine végétale et d'origine animale)
- a2.2-EP Coûts de marchandises (2/6 : brut, net, pertes)
- a2.3-EP Achat des denrées alimentaires (2/6 : denrées alimentaires d'origine végétale et d'origine animale)

- a4.1-EP Mise en place, place de travail et appareils (2/6 : denrées alimentaires d'origine végétale et d'origine animale)
- a4.2-EP Préparation des denrées alimentaires d'origine végétale (2/3)
- a4.4-EP Préparation des denrées alimentaires d'origine animale
- a4.5-EP Méthodes de cuisson pour la préparation (2/6 : denrées alimentaires d'origine végétale et d'origine animale)
- a5.1-EP Méthodes de cuisson (2/6 : denrées alimentaires d'origine végétale et d'origine animale)
- a5.2-EP Séparation de la zone des plats végétariens et végétans (1/2)
- a5.3-EP Combinaisons des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson (2/6 : denrées alimentaires d'origine végétale et d'origine animale)
- a5.4-EP Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition (2/6 : denrées alimentaires d'origine végétale et d'origine animale)
- a5.5-EP Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation (2/6 : denrées alimentaires d'origine végétale et d'origine animale)
- a6.1-EP Importance et impact (2/6 : denrées alimentaires d'origine végétale et d'origine animale)
- a6.3-EP Systèmes de distribution des mets (2/6 : denrées alimentaires d'origine végétale et d'origine animale)
- c1.2-EP Outils de planification
- c1.3-EP Organisation procédurale et calendrier
- d1.3-EP Termes techniques usuels dans la branche

Les objectifs évaluateurs relatifs à l'attitude / communication des compétences opérationnelles c2, c4, c5, d1 et d2 peuvent être ajustée si nécessaire.

13 3^e semestre

13.1 Situation au 3^e semestre

La cuisinière CFC effectue un stage dans un restaurant végétalien afin de développer ses compétences dans ce domaine. La chaîne de restaurants se profile par une orientation aussi conséquente que possible vers la durabilité, ce qui est ancré dans sa charte. Il est notamment important d'utiliser des produits régionaux et de saison, d'éviter le gaspillage alimentaire et d'utiliser l'énergie et les produits de nettoyage avec parcimonie. L'établissement situé au centre-ville profite d'une clientèle citadine et d'une situation optimale. La cuisinière CFC est chargée de préparer différents mets pour le buffet. Il s'agit notamment d'un ragoût de lentilles, d'un pesto aux noix ainsi que d'un curry thaï. Elle a en outre la possibilité de créer elle-même un plat du jour.

L'entreprise fait partie d'une chaîne de restaurants végétaliens. C'est pourquoi de nombreux processus de préparation sont prédéfinis et doivent être strictement respectés par les collaborateurs. Les quantités nécessaires sont calculées par le manager du restaurant. Avant de commencer la préparation, la cuisinière CFC doit contrôler la quantité qui lui a été attribuée et aller chercher les denrées alimentaires correspondants dans les différents locaux. Pour le plat du jour, elle est chargée de préparer 45 portions.

Comme les denrées alimentaires sont achetées en grandes quantités par un acheteur central, mais stockées et transformées dans l'entreprise, le contrôle de la qualité est particulièrement important. La cuisinière CFC examine soigneusement la marchandise avant de commencer à la transformer. Pour un ingrédient, elle constate qu'il est proche de la date limite de consommation.

La cuisinière CFC commence l'exécution de sa mission par une planification et une mise en place. Elle respecte les normes de l'entreprise auxquelles elle a été initiée par son supérieur. Lors de la préparation des denrées alimentaires, la cuisinière CFC utilise des techniques variées. Les différents mets que la cuisinière CFC doit préparer exigent différentes étapes de travail. Pour la préparation du ragoût de lentilles, du curry thaï ainsi que pour son plat du jour, elle utilise différentes méthodes de cuisson particulièrement douces. Elle prépare le pesto aux noix séparément et dans une zone séparée, car même des traces des noix utilisées peuvent déclencher des allergies.

La cuisinière CFC prépare les mets de manière que le personnel de service puisse aller les chercher pour le buffet. Les chutes des denrées alimentaires préparées sont valorisées et les déchets biologiques sont acheminés vers une installation de biogaz régionale. La cuisinière CFC reçoit des instructions concrètes à ce sujet. Le nettoyage des appareils, des outils, des ustensiles et de la vaisselle de cuisson utilisés est confié à des collaborateurs spécialisés qui travaillent en ménageant au maximum les ressources.

13.2 Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs 3^e semestre

DCO A	DCO B	DCO C	DCO D	Compétences opérationnelles CO a1, a2, a3, a4, a5, a6, b1, c1, c4, c5, d1, d2, d3
60 Leçons	20 Leçons	10 Leçons	10 Leçons	



Denrées alimentaires

- a1.1-EP Denrées alimentaires d'origine végétale (3/3 : céréales, légumineuses, fruits, graines et noyaux, pousses)
- a1.4-EP Graisses et huiles alimentaires (2/2 : graisses animales, les graisses en tant que macronutriments)
- a1.5-EP Autres denrées alimentaires / produits (3/5 : produits à base de soja et d'autres sources de protéines alternatives)
- a2.7-EP Substances nutritives et besoins énergétiques (2/3 : graisses et micro-nutriments)
- a2.9-EP Substances nocives (3/6 : à base des denrées alimentaires d'origine végétale)

Réglementations légales / Principes de BPH / BPF

- a3.2-EP Réception et stockage des marchandises (3/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a3.3-EP Assurance qualité (3/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a3.4-EP Mesures en matière d'assurance qualité (3/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- b1.1-EP Micro-organismes (3/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- b1.2-EP Bases légales (3/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)

Création de valeur

- a1.6-EP Tendances alimentaires et innovations (3/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a1.7-EP Besoins des hôtes et conception de l'offre (3/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a1.9-EP Recueil de recettes (3/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a2.1-EP Détermination des besoins (3/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a2.2-EP Coûts de marchandises (3/6 : brut, net, pertes, coûts des marchandises)
- a2.3-EP Achat des denrées alimentaires (3/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a3.1-EP Gestion des marchandises
- a3.5-EP Inventaire des marchandises
- a4.1-EP Mise en place, place de travail et appareils (3/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a4.2-EP Préparation des denrées alimentaires d'origine végétale (3/3)
- a4.5-EP Méthodes de cuisson pour la préparation (3/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)

- a5.1-EP Méthodes de cuisson (3/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a5.2-EP Séparation de la zone des plats végétariens et végétans (2/2)
- a5.3-EP Combinaisons des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson (3/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a5.4-EP Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition (3/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a5.5-EP Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation (3/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a6.1-EP Importance et impact (3/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a6.3-EP Systèmes de distribution des mets (3/6 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- c1.2-EP Outils de planification
- c1.3-EP Organisation procédurale et calendrier
- c4.1-EP Utilisation des appareils
- d1.3-EP Termes techniques usuels dans la branche
- d3.1-EP Communication avec les hôtes dans une deuxième langue

Attitude / Communication *

- c4.2-EP Instruction des collaborateurs
- c5.1-EP Prévention du gaspillage alimentaire
- c5.2-EP Utilisation des ressources de l'entreprise
- d1.1-EP Ethique professionnelle
- d1.4-EP Communication
- d1.5-EP Apparence
- d1.6-EP Collaboration
- d1.7-EP Problèmes de communication
- d1.8-EP Situations difficiles et stress
- d1.9-EP Retours des hôtes
- d2.1-EP Flux d'information

* La liste des objectifs évaluateurs énumérés peut être ajustée si nécessaire.

14 4e semestre

14.1 Situation au 4^e semestre

La cuisinière CFC travaille dans un restaurant (de poisson) situé au bord du lac. Elle est chargée de préparer des filets de truite bonne-femme. C'est une recette maison que la cuisinière CFC a documentée à son recueil de recettes. Sa mission consiste à déterminer les besoins en marchandises et à calculer les coûts des marchandises. Elle détermine les besoins à l'aide d'outils appropriés et les communique à son supérieur.

Le supérieur commande des filets de truite calibrés. Après réception de la livraison, la cuisinière CFC procède au contrôle de la qualité. Ce faisant, elle accorde une importance particulière à l'hygiène afin de protéger les poissons d'une contamination (indésirable de micro-organismes). Elle stocke les filets sur de la glace. Ainsi, le poisson peut encore être utilisé le lendemain.

Avant de préparer les filets de poisson, la cuisinière CFC planifie son travail comme d'habitude. Elle établit la mise en place. Comme un plat de volaille figure aujourd'hui sur la carte, elle veille à bien séparer les différentes zones de préparation. La cuisinière CFC fait mariner les filets de truite. Elle emballe les filets dans un sachet sous vide et les cuit au bain-marie. Pendant le processus de cuisson sous vide, elle prépare la sauce au vin blanc et la sauce hollandaise sur la base de la mise en place effectuée auparavant. Après le processus de cuisson sous vide, elle contrôle la consistance de manière sensorielle. Lors de toutes les étapes de travail, elle traite les matières premières avec beaucoup de ménagement et respecte les règles d'hygiène et de sécurité au travail.

La cuisinière CFC se prépare à dresser le poisson de manière expéditive pendant le service. Le dressage du poisson et des garnitures sur l'assiette se fait selon les indications du supérieur.

Comme le personnel de service demande des informations sur les allergènes, la cuisinière CFC les donne volontiers et prépare les serveurs à pouvoir les donner aux hôtes.

Dans la tradition de la maison et parce que son supérieur a dû quitter la cuisine plus tôt que prévu, la cuisinière CFC salue les hôtes après les travaux en cuisine et s'enquiert de leur satisfaction. A cette occasion, un cuisinier amateur l'entraîne dans une discussion professionnelle et elle décrit sa méthode de préparation et les facteurs dont elle a tenu compte en ce qui concerne l'importance et l'impact du poisson. La cuisinière CFC est fière de parler des différentes méthodes, parfois raffinées, qu'elle utilise en cuisine. A une autre table, elle rencontre des hôtes de l'étranger qu'elle salue dans leur langue et s'enquiert de leur satisfaction.

14.2 Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs 4^e semestre

DCO A	DCO B	DCO C	DCO D	Compétences opérationnelles CO a1, a2, a3, a4, a5, a6, b1, c1, d1, d2, d3
60 Leçons	20 Leçons	10 Leçons	10 Leçons	



Denrées alimentaires

- a1.2-EP Denrées alimentaires animales (1/3 : le poisson, les crustacés et les mollusques, la volaille (y compris le gibier à plumes 1/2))
- a1.5-EP Autres denrées alimentaires / produits (4/5 : liants)
- a2.4-EP Digestion et métabolisme
- a2.6-EP Formes d'alimentation
- a2.7-EP Substances nutritives et besoins énergétiques (3/3 : Protéines)
- a2.9-EP Substances nocives (4/6 : à base des denrées alimentaires animales)

Réglementations légales / Principes de BPH / BPF

- a3.2-EP Réception et stockage des marchandises (4/6 : denrées alimentaires animales)
- a3.3-EP Assurance qualité (4/6 : denrées alimentaires animales)
- a3.4-EP Mesures en matière d'assurance qualité (4/6 : denrées alimentaires animales)
- b1.1-EP Micro-organismes (4/6 : denrées alimentaires animales)
- b1.2-EP Bases légales (4/6 : denrées alimentaires animales)

Création de valeur

- a1.6-EP Tendances alimentaires et innovations (4/6 : denrées alimentaires animales)
- a1.7-EP Besoins des hôtes et conception de l'offre (4/6 : denrées alimentaires animales)
- a1.9-EP Recueil de recettes (4/6 : denrées alimentaires animales)
- a2.1-EP Détermination des besoins (4/6 : denrées alimentaires animales)
- a2.2-EP Coûts de marchandises (4/6 : brut, net, pertes, coûts des marchandises)
- a2.3-EP Achat des denrées alimentaires (4/6 : denrées alimentaires animales)

- a4.1-EP Mise en place, place de travail et appareils (4/6 : denrées alimentaires animales)
- a4.3-EP Préparation des denrées alimentaires animales (1/3)
- a4.5-EP Méthodes de cuisson pour la préparation (4/6 : denrées alimentaires animales)
- a5.1-EP Méthodes de cuisson (4/6 : denrées alimentaires animales)
- a5.3-EP Combinaisons des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson (4/6 : denrées alimentaires animales)
- a5.4-EP Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition (4/6 : denrées alimentaires animales)
- a5.5-EP Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation (4/6 : denrées alimentaires animales)
- a6.1-EP Importance et impact (4/6 : denrées alimentaires animales)
- a6.3-EP Systèmes de distribution des mets (4/6 : denrées alimentaires animales)
- c1.1-EP Organisation structurelle
- c1.2-EP Outils de planification
- c1.3-EP Organisation procédurale et calendrier
- d1.2-EP Types et concepts d'entreprises
- d1.3-EP Termes techniques usuels dans la branche
- d2.2-EP Formes de présentation
- d3.1-EP Communication avec les hôtes dans une deuxième langue
- d3.2-EP Communication au sein de l'entreprise dans une deuxième langue

Les objectifs évaluateurs relatifs à l'attitude / communication des compétences opérationnelles c2, c4, c5, d1 et d2 peuvent être ajustée si nécessaire.

15 5^e semestre

15.1 Situation au 5^e semestre

« Tendrons de veau glacés », c'est avec cette offre que la cheffe de cuisine et le cuisinier CFC d'un établissement de restauration collective gâtent leurs hôtes. Ils braisent les tendrons de veau de manière innovante, en s'inspirant d'une tendance actuelle. Le cuisinier CFC a déjà intégré la recette dans son recueil de recettes. Pour ce soir, le cuisinier CFC a calculé la quantité de marchandise à l'aide d'outils électroniques appropriés et l'a commandée au boucher local.

La viande provient d'un producteur de la région, qui mise sur l'élevage de vaches allaitantes. C'est pourquoi le coût de la marchandise est plus élevé que chez les agriculteurs pratiquant l'élevage conventionnel. Après le contrôle de qualité, (qui n'a rien donné à redire), il a, sur ordre de la cheffe de cuisine, stocké une partie de la livraison dans la chambre froide pour une utilisation immédiate, conformément aux prescriptions légales et à celles de l'entreprise. Il a mis l'autre partie de la marchandise sous vide et l'a congelée.

Le cuisinier CFC planifie la préparation de manière systématique. Il établit sa mise en place. Il saute les tendrons de veau et les prépare pour la cuisson. Il commence ensuite à préparer les autres accompagnements. Vers la fin de la cuisson, le cuisinier CFC vérifie l'aspect sensoriel et la tendreté du veau. Il se prépare ensuite pour le dressage sur l'assiette.

Aujourd'hui, le tendron de veau est mieux apprécié par les hôtes que ce qui avait été prévu (lors de l'évaluation des besoins). C'est pourquoi le cuisinier CFC doit aller chercher des hamburgers de veau au congélateur. Il signale plus tard à la personne responsable le retrait de la marchandise du congélateur (de l'entrepôt).

La clientèle comprend également des hôtes exigeants et ayant des besoins particuliers. C'est pourquoi le service des mets revêt une importance particulière. La cheffe de cuisine attache donc une grande importance à une collaboration sans faille entre la cuisine, le service et les soins. Elle exige que les collaborateurs s'informent mutuellement de manière complète et qu'ils réagissent et communiquent de manière appropriée, même dans des situations stressantes. En cas de conflit ou de situation difficile entre eux ou avec les hôtes, le service et les soins, les collaborateurs doivent chercher à clarifier les choses le plus rapidement possible. Comme la cheffe de cuisine attache de l'importance à l'identification avec le métier de cuisinier, elle exige du cuisinier CFC qu'il utilise les termes techniques usuels de la branche et qu'il soit capable de les employer dans une deuxième langue vis-à-vis des hôtes et au sein de la brigade de cuisine.

15.2 Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs 5^e semestre

DCO A	DCO B	DCO C	DCO D	Compétences opérationnelles CO a1, a2, a3, a4, a5, a6, b1, c1, c5, d1, d2, d3
60 Leçons	20 Leçons	10 Leçons	10 Leçons	



Denrées alimentaires

- a1.2-EP Denrées alimentaires animales (2/3 : le gibier (y compris le gibier à plumes 2/2), viande de boucherie)
- a2.8-EP Carences et déséquilibres alimentaires
- a2.9-EP Substances nocives (5/6 : à base des denrées alimentaires animales)

Réglementations légales / Principes de BPH / BPF

- a3.2-EP Réception et stockage des marchandises (5/6 : denrées alimentaires animales)
- a3.3-EP Assurance qualité (5/6 : denrées alimentaires animales)
- a3.4-EP Mesures en matière d'assurance qualité (5/6 : denrées alimentaires animales)
- b1.1-EP Micro-organismes (5/6 : denrées alimentaires animales)
- b1.2-EP Bases légales (5/6 : denrées alimentaires animales)

Création de valeur

- a1.6-EP Tendances alimentaires et innovations (5/6 : denrées alimentaires animales)
- a1.7-EP Besoins des hôtes et conception de l'offre (5/6 : denrées alimentaires animales)
- a1.8-EP Offre de menu et carte des mets (1/2)
- a1.9-EP Recueil de recettes (5/6 : denrées alimentaires animales)
- a2.1-EP Détermination des besoins (5/6 : denrées alimentaires animales)
- a2.2-EP Coûts de marchandises (5/6 : prix de vente)
- a2.3-EP Achat des denrées alimentaires (5/6 : denrées alimentaires animales)
- a4.1-EP Mise en place, place de travail et appareils (5/6 : denrées alimentaires animales)
- a4.3-EP Préparation des denrées alimentaires animales (2/3)
- a4.5-EP Méthodes de cuisson pour la préparation (5/6 : denrées alimentaires animales)
- a5.1-EP Méthodes de cuisson (5/6 : denrées alimentaires animales)
- a5.3-EP Combinaisons des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson (5/6 : denrées alimentaires animales)
- a5.4-EP Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition (5/6 : denrées alimentaires animales)
- a5.5-EP Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation (5/6 : denrées alimentaires animales)

- a6.1-EP Importance et impact (5/6 : denrées alimentaires animales)
- a6.3-EP Systèmes de distribution des mets (5/6 : denrées alimentaires animales)
- c1.2-EP Outils de planification
- c1.3-EP Organisation procédurale et calendrier
- d1.3-EP Termes techniques usuels dans la branche
- d2.2-EP Formes de présentation
- d3.1-EP Communication avec les hôtes dans une deuxième langue
- d3.2-EP Communication au sein de l'entreprise dans une deuxième langue

Attitude / Communication *

- c5.1-EP Prévention du gaspillage alimentaire
- c5.2-EP Utilisation des ressources de l'entreprise
- d1.1-EP Ethique professionnelle
- d1.4-EP Communication
- d1.5-EP Apparence
- d1.6-EP Collaboration
- d1.7-EP Problèmes de communication
- d1.8-EP Situations difficiles et stress
- d1.9-EP Retours des hôtes
- d1.10-EP Possibilités de formation continue
- d2.1-EP Flux d'information

* La liste des objectifs évaluateurs énumérés peut être ajustée si nécessaire.

16 6^e semestre

16.1 Situation au 6^e semestre

Le cuisinier CFC vient de recevoir un appel de son supérieur qui ne viendra pas travailler pour cause de maladie. Il confie au cuisinier CFC la responsabilité de la brigade (l'équipe) de cuisine et la gestion du service de midi.

L'auberge de campagne propose trois menus par jour. L'entrée est généralement un potage (une soupe) ou une petite salade composée au choix. Aujourd'hui, l'établissement propose en outre un dessert simple. En raison de l'absence du supérieur le menu 2 prévu ne peut pas être proposé. La brigade de cuisine n'est pas suffisamment familiarisée avec la préparation et la composition complexes du plat prévu par le chef de cuisine. Le cuisinier CFC est donc chargé de chercher et de proposer des alternatives, avec ce qu'il y a dans les divers locaux de stockage.

L'expérience montre qu'un jour comme aujourd'hui, 60 menus de midi sont vendus. Le cuisinier CFC part du principe que le menu 2 sera vendu une vingtaine de fois. Pour cette quantité, il n'y a pas assez de marchandises dans la chambre froide. Il cherche donc deux variantes, comparables en termes de prix, pour remplacer le menu 2 initial. Dans un cas, il s'agit de différentes charcuteries qui sont transformées en brochettes de saucisses mixtes. La deuxième variante est un fromage d'Italie fait maison.

A l'aide d'outils électroniques, le cuisinier CFC calcule les quantités pour les deux variantes du menu 2. Il décide de proposer d'abord 10 brochettes de saucisses, puis 10 fromages d'Italie. Le cuisinier CFC coordonne la mise en place avec ses collaborateurs. Il répartit l'équipe sur les postes actuels et contrôle la manière dont ils se préparent au travail. Le cuisinier CFC demande à un collaborateur d'optimiser la mise en place à son poste et de la préparer pour la préparation de denrées alimentaires sans allergènes. Un hôte régulier souffrant de cœliaquie est annoncé. Des pâtes sans gluten sont préparées pour lui.

Le cuisinier CFC s'occupe lui-même d'un poste. Il prépare le fromage d'Italie. Il est en contact étroit avec ses collaborateurs lors de la surveillance et de l'encadrement. Ce faisant, il instruit ses collaborateurs dans leurs tâches et joue le rôle de médiateur en cas de doutes entre eux. L'une des tâches du cuisinier CFC est d'organiser l'interface avec le personnel de service. L'hôte atteint de cœliaquie souhaite le remercier personnellement pour la gestion de ses circonstances particulières. Il signale que ses pâtes étaient trop cuites aujourd'hui, ce dont le cuisinier CFC s'excuse.

16.2 Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs 6^e semestre

DCO A	DCO B	DCO C	DCO D	Compétences opérationnelles CO a1, a2, a3, a4, a5, a6, b1, c1, c2, c3, c5, d1, d2, d3
60 Leçons	20 Leçons	10 Leçons	10 Leçons	



Denrées alimentaires

- a1.2-EP Denrées alimentaires animales (3/3 : les produits carnés)
- a1.3-EP Denrées alimentaires d'origine animale (2/2 : le miel)
- a1.5-EP Autres denrées alimentaires / produits (5/5 : cacao et chocolats, produits de confiserie semi-finis, agents levants)
- a2.9-EP Substances nocives (6/6 : à base des produits carnés)
- a2.10-EP Ingrédients et adjuvants

Réglementations légales / Principes de BPH / BPF

- a3.2-EP Réception et stockage des marchandises (6/6)
- a3.3-EP Assurance qualité (6/6)
- a3.4-EP Mesures en matière d'assurance qualité (6/6)
- b1.1-EP Micro-organismes (6/6)
- b1.2-EP Bases légales (6/6)

Création de valeur

- a1.6-EP Tendances alimentaires et innovations (6/6)
- a1.7-EP Besoins des hôtes et conception de l'offre (6/6)
- a1.8-EP Offre de menu et carte des mets (2/2)
- a1.9-EP Recueil de recettes (6/6)
- a2.1-EP Détermination des besoins (6/6)
- a2.2-EP Coûts de marchandises (6/6 : prix de vente)
- a2.3-EP Achat des denrées alimentaires (6/6)
- a4.1-EP Mise en place, place de travail et appareils (6/6)
- a4.3-EP Préparation des denrées alimentaires animales (3/3)
- a4.5-EP Méthodes de cuisson pour la préparation (6/6)
- a5.1-EP Méthodes de cuisson (6/6)
- a5.3-EP Combinaisons des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson (6/6)
- a5.4-EP Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition (6/6)
- a5.5-EP Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation (6/6)

- a6.1-EP Importance et impact (6/6)
- a6.3-EP Systèmes de distribution des mets (6/6)
- c1.2-EP Outils de planification
- c1.3-EP Organisation procédurale et calendrier
- c3.1-EP Logiciels usuels dans la branche
- d1.3-EP Termes techniques usuels dans la branche
- d2.2-EP Formes de présentation
- d3.1-EP Communication avec les hôtes dans une deuxième langue
- d3.2-EP Communication au sein de l'entreprise dans une deuxième langue

Attitude / Communication *

- c2.1-EP Collaboration avec des partenaires dans les autres secteurs
- c2.2-EP Organisation procédurale dans les autres secteurs
- c5.1-EP Prévention du gaspillage alimentaire
- c5.2-EP Utilisation des ressources de l'entreprise
- d1.1-EP Ethique professionnelle
- d1.4-EP Communication
- d1.5-EP Apparence
- d1.6-EP Collaboration
- d1.7-EP Problèmes de communication
- d1.8-EP Situations difficiles et stress
- d1.9-EP Retours des hôtes
- d2.1-EP Flux d'information

* La liste des objectifs évaluateurs énumérés peut être ajustée si nécessaire.

17 Annexe

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.sbf.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
Liste des méthodes de cuisson	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse www.hotelgastro.ch
Liste des termes techniques	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse www.hotelgastro.ch
Documents de référence	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse www.hotelgastro.ch
Délimitation professionnelle entre CFC et AFP	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse www.hotelgastro.ch
Conditions cadres possibles travail spécialisé à l'école professionnelle	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse www.hotelgastro.ch

