

Programme de formation pour les cours interentreprises

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

Cuisinière / Cuisinier
avec certificat fédéral de capacité (CFC)

N° de la profession 79009

Sommaire

1	Introduction	1
2	Objectifs des cours interentreprises	1
3	Orientation méthodologique et didactique	1
3.1	Orientation vers la chaîne de création de valeur	2
4	Tâches du programme de formation pour les CIE	3
5	Conditions générales	3
6	Documents de référence	4
7	Mandats pratiques pour les cours interentreprises	4
8	Évaluation des performances dans les CIE	4
9	Matériel didactique	4
10	Aperçu général du programme de formation	5
10.1	Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs CIE 1.....	9
10.2	Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs CIE 2.....	10
10.3	Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs CIE 3.....	11
10.4	Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs CIE 4.....	12
10.5	Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs CIE 5.....	13
11	Annexe	14

1 Introduction

Ce programme de formation 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 cours interentreprises. Il introduit également le modèle didactique qui guide la formation des futures Cuisinière CFC / Cuisinier CFC.

Le programme de formation constitue la base pour développer des modèles de formation et des programmes de cours dans les cours interentreprises. Il laisse volontairement aux responsables des cours interentreprises une marge de manœuvre pour transmettre les contenus de manière pratique et orientée vers l'action et pour accompagner les personnes en formation dans leur processus d'apprentissage.

Le programme de formation doit aider les instructeurs CIE à transmettre les contenus de manière structurée et systématique et à guider les personnes en formation.

2 Objectifs des cours interentreprises

Les cours interentreprises (CIE) complètent la formation des personnes en formation Cuisinière CFC / Cuisinier CFC dans leur entreprise formatrice et à l'école professionnelle. Ils transmettent aux personnes en formation des compétences professionnelles spécifiques à la branche et les encouragent à développer des compétences méthodologiques, sociales et personnelles.

Les centres CIE sont considérés comme une compensation (nivellement) des aptitudes pratiques développées différemment dans les entreprises. Les personnes en formation peuvent approfondir les expériences faites dans les entreprises et apprendre de nouvelles choses. Les contenus d'apprentissage sont des thèmes et des actions pratiques concernant tous les domaines des compétences opérationnelles. Les nouvelles connaissances doivent être appliquées et consolidées dans différentes situations. L'accent est mis sur la réflexion sur les nouveaux apprentissages et leur intégration dans le processus d'apprentissage.

Dans les CIE, les personnes en formation sont en outre préparés aux exigences qu'ils devront montrer lors de la procédure de qualification pratique.

3 Orientation méthodologique et didactique

Dans les CIE, on 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 respectueuse et tolérante ainsi qu'une relation professionnelle, axée sur l'apprentissage, entre les personnes en formation et les instructeurs CIE constitue la base de la collaboration.

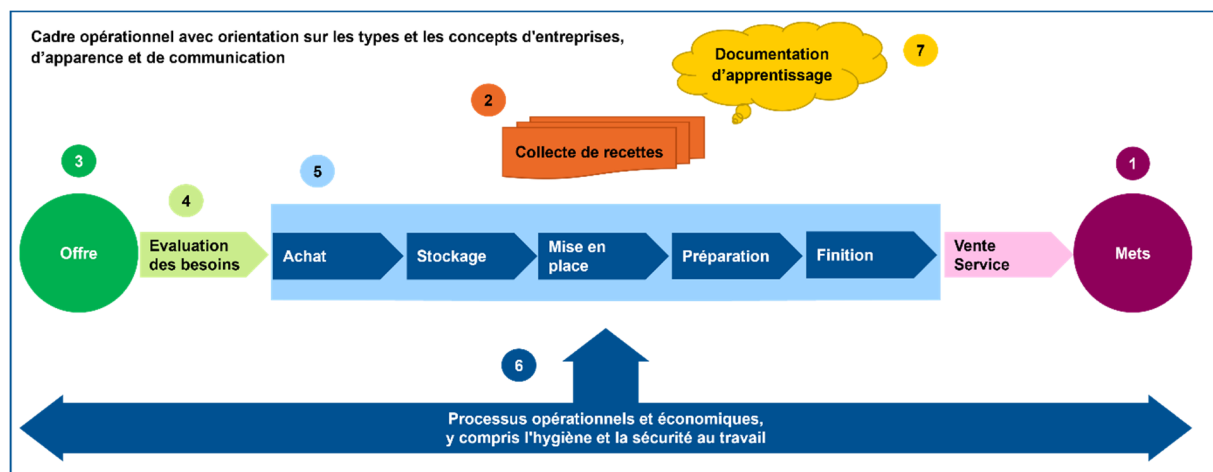
Avec la numérisation et l'évolution de la compréhension de l'apprentissage, le rôle des instructeurs CIE évolue également. Leur rôle s'éloigne de plus en plus de celui d'un transmetteur de savoir et de savoir-faire contrôlant le processus d'apprentissage pour devenir celui d'un coach accompagnant le processus d'apprentissage. Les ouvrages de référence et les contenus spécifiques mis à disposition par les éditeurs et d'autres sources complètent le savoir et le savoir-faire personnalisé des instructeurs CIE.

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 favorisées dans les CIE par des feed-back orientés vers l'encouragement sur la méthode de travail ainsi que sur la documentation d'apprentissage. Dans ce contexte, les compétences professionnelles et transversales sont encouragées de la même manière. Outre les aptitudes pratiques, comme les techniques et les méthodes, l'utilisation autonome de sources de connaissances externes et de bases d'apprentissage est au cœur de la formation. De plus, le travail fourni est évalué et réfléchi par les personnes en formation eux-mêmes.

3.1 Orientation vers 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 mets fini. Les différentes étapes du processus et leur interaction sont décrites ci-après.

1 Au centre du métier de cuisinier se trouve le met 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.

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.
Hotel & Gastro formation Suisse

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 de 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 programme de formation pour les CIE

Les dispositions légales suivantes s'appliquent comme base du programme de formation pour les cours interentreprises : Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de Cuisinière CFC / Cuisinier CFC et plan de formation du 20 juin 2023.

- Le programme de formation pour les CIE précise les objectifs évaluateurs pour les cours interentreprises et donne des recommandations pour la mise en œuvre pratique.
- Le programme de formation pour les CIE est un instrument de pilotage pour la planification de l'enseignement et l'évaluation de l'enseignement des cours interentreprises.
- Le programme de formation pour les CIE sert de base à l'élaboration des programmes de cours qui tiennent compte des conditions cadres actuelles spécifiques à la profession, au personnel et à l'organisation dans les cours interentreprises.

5 Conditions générales

Les responsables des CIE et les instructeurs CIE élaborent ensemble le programme individuel des cours pour les différents centres CIE.

- En lien avec le développement et la promotion des compétences professionnelles, il convient de veiller, lors de la conception pédagogique/didactique des cours, au développement orienté vers les processus des compétences méthodologiques ainsi que des compétences sociales et personnelles.
- Le traitement de tous les objectifs évaluateurs CIE est obligatoire.
- Le tableau des cours fixé dans l'ordonnance sur la formation est obligatoire.
- En plus du domaine obligatoire du programme de formation des CIE, les centres CIE peuvent choisir et aménager des domaines supplémentaires dans le cadre de leur planification interne des cours.

Les thèmes sont traités dans tous les domaines de formation et en partie en lien avec l'enseignement des connaissances professionnelles dans les écoles professionnelles et le programme de formation en entreprise. 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. Dans les cours interentreprises, la situation de référence sert de base à déduire les éventuels mandats de groupe et à les relier aux recettes de référence. Les documents de référence servent d'outils et aident à concevoir l'enseignement de manière orientée vers l'action.

7 Mandats pratiques pour les cours interentreprises

Un mandat pratique est un guide didactique pour une action définie et prédéfinie. L'action (un mandat), le produit d'apprentissage (par exemple, référence à des recettes de référence ou à la situation de référence) et les indicateurs (critères d'évaluation) y sont définis. Les ressources sous-jacentes et les compétences opérationnelles à développer sont liées au mandat pratique, de même que les objectifs évaluateurs du plan de formation qui y sont associés.

Dans les cours interentreprises, les mandats pratiques sont liés aux documents de référence. Ainsi, la situation de référence peut constituer le cadre, les mandats (de groupe) peuvent en être déduits et utilisés pour la mise en œuvre avec des recettes de référence, sachant que d'autres/propres recettes peuvent également être utilisées et saisies dans le recueil de recettes. Chaque recette traitée est ensuite adaptée dans le recueil de recettes existant avec les propres valeurs empiriques.

Chaque mandat pratique est enrichi des connaissances professionnelles correspondantes sous forme de contenu (blocs de connaissances qui sont supposés être traités) par WIGL.

8 Évaluation des performances dans les CIE

Conformément à l'art. 15 de l'ordonnance sur la formation, les prestataires des cours interentreprises sont tenus de documenter les prestations des personnes en formation sous la forme d'un contrôle de compétence (rapport CIE) pour chaque cours interentreprises. Le rapport CIE constitue la base de ce feedback. Il est en outre recommandé de donner aux personnes en formation, à la fin de chaque journée de cours, un feedback oral général sous la forme d'une rétrospective de la journée.

Cinq rapports CIE différents ont été élaborés afin de mieux tenir compte du niveau de formation des personnes en formation. En utilisant l'outil WIGL, les rapports CIE peuvent être directement remplis, envoyés et archivés sous forme numérique. En outre, les rapports CIE sont mis en ligne sur le site Internet de Hotel & Gastro *formation* Suisse et peuvent être téléchargés.

L'utilisation numérique de l'outil WIGL permet aux personnes en formation de réfléchir à leur journée et de s'auto-évaluer à l'aide de leur propre rapport CIE. Cette auto-évaluation est ensuite mise à la disposition de l'instructeur lorsqu'il remplit le rapport CIE et met en évidence les écarts entre l'auto-évaluation et l'évaluation externe.

9 Matériel didactique

Pour les cours interentreprises, l'organisation du monde du travail (Hotel & Gastro *formation* Suisse) a élaboré, en collaboration avec WIGL, différents supports de cours sous forme numérique, qui sont accessibles via la plateforme WIGL.

Au moyen d'un parcours d'apprentissage, les utilisateurs sont guidés à travers tous les cours interentreprises, dans lesquels sont disponibles à chaque fois le planning journalier avec des indications sur les instructions, les recettes de référence ainsi que le contenu pertinent et préparé pour l'enseignement. En outre, les instructeurs ont la possibilité de créer des associations de classes. Les sites des cours interentreprises sont libres d'utiliser cet outil. Les associations de classes sont directement résolues par les sites CIE. Pour ce faire, les sites peuvent contacter directement WIGL.

10 Aperçu général du programme de formation

CIE 1	CIE 2	CIE 3	CIE 4	CIE 5
Domaine de compétences opérationnelles A : Confection et présentation de mets et de plats				
a1 : Participer à la conception de l'offre de mets, tenir compte des tendances alimentaires et adapter les mets en fonction des besoins des hôtes				
a1.1-CIE Denrées alimentaires d'origine végétale (en particulier légumes, champignons, fines herbes, épices) a1.3-CIE Denrées alimentaires d'origine animale (en particulier lait, produits laitiers) a1.5-CIE Autres denrées alimentaires / produits (en particulier condiments) a1.7-CIE Besoins des hôtes et conception de l'offre (en particulier besoins des hôtes, p. ex. allergies, intolérances, prescriptions alimentaires religieuses) a1.9-CIE Recueil de recettes	a1.1-CIE Denrées alimentaires d'origine végétale (en particulier pommes de terre, légumineuses) a1.2-CIE Denrées alimentaires animales (en particulier volaille) a1.3-CIE Denrées alimentaires d'origine animale (en particulier œufs, produits à base d'œufs) a1.5-CIE Autres denrées alimentaires / produits (en particulier sucres et édulcorants) a1.7-CIE Besoins des hôtes et conception de l'offre a1.9-CIE Recueil de recettes	a1.1-CIE Denrées alimentaires d'origine végétale (en particulier céréales, fruits, graines et noyaux, pousses) a1.2-CIE Denrées alimentaires animales (en particulier poissons, crustacés, mollusques) a1.3-CIE Denrées alimentaires d'origine animale (en particulier miel) a1.4-CIE Graisses et huiles alimentaires a1.5-CIE Autres denrées alimentaires / produits (en particulier produits à base de soja et d'autres sources de protéines alternatives) a1.6-CIE Tendances alimentaires et innovations a1.7-CIE Besoins des hôtes et conception de l'offre a1.9-CIE Recueil de recettes	a1.1-CIE Denrées alimentaires d'origine végétale a1.2-CIE Denrées alimentaires animales (en particulier viande de boucherie, produits carnés, volaille) a1.3-CIE Denrées alimentaires d'origine animale a1.5-CIE Autres denrées alimentaires / produits (en particulier liants, cacao et chocolats, produits de confiserie semi-finis, agents levants) a1.6-CIE Tendances alimentaires et innovations a1.7-CIE Besoins des hôtes et conception de l'offre a1.9-CIE Recueil de recettes	a1.1-CIE Denrées alimentaires d'origine végétale a1.2-CIE Denrées alimentaires animales (en particulier gibier) a1.3-CIE Denrées alimentaires d'origine animale a1.4-CIE Graisses et huiles alimentaires a1.5-CIE Autres denrées alimentaires / produits a1.6-CIE Tendances alimentaires et innovations a1.7-CIE Besoins des hôtes et conception de l'offre a1.9-CIE Recueil de recettes
a2 : Calculer les quantités à commander, le coût des marchandises et la valeur nutritionnelle des plats et acheter les denrées alimentaires appropriées				
	a2.1-CIE Détermination des besoins a2.2-CIE Coûts de marchandises	a2.1-CIE Détermination des besoins a2.2-CIE Coûts de marchandises a2.5-CIE Principes diététiques a2.6-CIE Formes d'alimentation a2.7-CIE Substances nutritives et besoins énergétiques a2.9-CIE Substances nocives	a2.1-CIE Détermination des besoins a2.2-CIE Coûts de marchandises a2.5-CIE Principes diététiques a2.7-CIE Substances nutritives et besoins énergétiques a2.9-CIE Substances nocives	a2.1-CIE Détermination des besoins a2.2-CIE Coûts de marchandises a2.5-CIE Principes diététiques a2.6-CIE Formes d'alimentation a2.7-CIE Substances nutritives et besoins énergétiques a2.9-CIE Substances nocives

CIE 1	CIE 2	CIE 3	CIE 4	CIE 5
a3 : Contrôler la qualité et la quantité des marchandises livrées et les stocker correctement				
a3.2-CIE Réception et stockage des marchandises	a3.2-CIE Réception et stockage des marchandises a3.3-CIE Assurance qualité	a3.2-CIE Réception et stockage des marchandises a3.3-CIE Assurance qualité a3.4-CIE Mesures en matière d'assurance qualité	a3.2-CIE Réception et stockage des marchandises a3.3-CIE Assurance qualité a3.4-CIE Mesures en matière d'assurance qualité	a3.2-CIE Réception et stockage des marchandises a3.3-CIE Assurance qualité a3.4-CIE Mesures en matière d'assurance qualité
a4 : Préparer les denrées alimentaires, la place de travail, le matériel, les ustensiles et les appareils nécessaires à la production des mets				
a4.1-CIE Mise en place, place de travail et appareils a4.2-CIE Préparation des denrées alimentaires d'origine végétale a4.4-CIE Préparation des denrées alimentaires d'origine animale a4.5-CIE Méthodes de cuisson pour la préparation	a4.1-CIE Mise en place, place de travail et appareils a4.2-CIE Préparation des denrées alimentaires d'origine végétale a4.3-CIE Préparation des denrées alimentaires animales a4.4-CIE Préparation des denrées alimentaires d'origine animale a4.5-CIE Méthodes de cuisson pour la préparation	a4.1-CIE Mise en place, place de travail et appareils a4.2-CIE Préparation des denrées alimentaires d'origine végétale a4.3-CIE Préparation des denrées alimentaires animales a4.4-CIE Préparation des denrées alimentaires d'origine animale a4.5-CIE Méthodes de cuisson pour la préparation	a4.1-CIE Mise en place, place de travail et appareils a4.3-CIE Préparation des denrées alimentaires animales a4.5-CIE Méthodes de cuisson pour la préparation	a4.1-CIE Mise en place, place de travail et appareils a4.2-CIE Préparation des denrées alimentaires d'origine végétale a4.3-CIE Préparation des denrées alimentaires animales a4.4-CIE Préparation des denrées alimentaires d'origine animale a4.5-CIE Méthodes de cuisson pour la préparation
a5 : Préparer et transformer les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale en mets et en plats et procéder à un contrôle sensoriel				
a5.1-CIE Méthodes de cuisson a5.3-CIE Combinaison des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson	a5.1-CIE Méthodes de cuisson a5.4-CIE Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition a5.5-CIE Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation	a5.1-CIE Méthodes de cuisson a5.2-CIE Séparation de la zone des plats végétariens et végétariens a5.3-CIE Combinaison des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson a5.4-CIE Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition a5.5-CIE Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation	a5.1-CIE Méthodes de cuisson a5.2-CIE Séparation de la zone des plats végétariens et végétariens a5.3-CIE Combinaison des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson a5.4-CIE Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition a5.5-CIE Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation	a5.1-CIE Méthodes de cuisson a5.2-CIE Séparation de la zone des plats végétariens et végétariens a5.3-CIE Combinaison des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson a5.4-CIE Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition a5.5-CIE Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation
a6 : Composer, dresser et décorer les plats				
a6.1-CIE Importance et impact a6.2-CIE Présentation et décoration	a6.1-CIE Importance et impact a6.2-CIE Présentation et décoration	a6.1-CIE Importance et impact a6.2-CIE Présentation et décoration	a6.1-CIE Importance et impact a6.2-CIE Présentation et décoration	a6.1-CIE Importance et impact a6.2-CIE Présentation et décoration

CIE 1	CIE 2	CIE 3	CIE 4	CIE 5
Domaine de compétences opérationnelles B : Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité				
b1 : Garantir l'hygiène, la sécurité des denrées alimentaire, le respect de l'obligation de renseigner et l'application des normes de qualité microbiologiques en cuisine				
b1.3-CIE Mesures d'hygiène b1.4-CIE Concept d'autocontrôle	b1.3-CIE Mesures d'hygiène b1.4-CIE Concept d'autocontrôle	b1.3-CIE Mesures d'hygiène b1.4-CIE Concept d'autocontrôle	b1.3-CIE Mesures d'hygiène b1.4-CIE Concept d'autocontrôle	b1.3-CIE Mesures d'hygiène b1.4-CIE Concept d'autocontrôle
b2 : Réduire les risques d'accident et de maladie et, le cas échéant, prendre des mesures d'urgence				
b2.1-CIE Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie	b2.1-CIE Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie	b2.1-CIE Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie	b2.1-CIE Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie	b2.1-CIE Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie
b3 : Trier et éliminer les déchets et les restes résultant du stockage et de la préparation des mets				
b3.1-CIE Protection de l'environnement b3.2-CIE Gestion des déchets	B3.1-CIE Protection de l'environnement b3.2-CIE Gestion des déchets	b3.1-CIE Protection de l'environnement b3.2-CIE Gestion des déchets	b3.1-CIE Protection de l'environnement b3.2-CIE Gestion des déchets	b3.1-CIE Protection de l'environnement b3.2-CIE Gestion des déchets
b4 : Nettoyer et entretenir les appareils, le matériel, la vaisselle, les locaux et les équipements				
b4.1-CIE Mesures de préservation de la valeur b4.2-CIE Dommages et pannes b4.3-CIE Nettoyage	b4.1-CIE Mesures de préservation de la valeur b4.2-CIE Dommages et pannes b4.3-CIE Nettoyage	b4.1-CIE Mesures de préservation de la valeur b4.2-CIE Dommages et pannes b4.3-CIE Nettoyage	b4.1-CIE Mesures de préservation de la valeur b4.2-CIE Dommages et pannes b4.3-CIE Nettoyage	b4.1-CIE Mesures de préservation de la valeur b4.2-CIE Dommages et pannes b4.3-CIE Nettoyage
Domaine de compétences opérationnelles C : Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques				
c1 : Planifier et mettre en œuvre les processus en cuisine				
	c1.2-CIE Outils de planification c1.3-CIE Organisation procédurale et calendrier	c1.2-CIE Outils de planification c1.3-CIE Organisation procédurale et calendrier	c1.2-CIE Outils de planification c1.3-CIE Organisation procédurale et calendrier	c1.2-CIE Outils de planification c1.3-CIE Organisation procédurale et calendrier
c2 : Planifier et préparer la collaboration avec les autres secteurs				
	c2.1-CIE Collaboration avec des partenaires dans les autres secteurs	c2.1-CIE Collaboration avec des partenaires dans les autres secteurs		
c3 : Utiliser des systèmes numériques de commande, de calcul et de planification pour le secteur de la cuisine				
	c3.1-CIE Logiciels usuels dans la branche	c3.1-CIE Logiciels usuels dans la branche	c3.1-CIE Logiciels usuels dans la branche	c3.1-CIE Logiciels usuels dans la branche

CIE 1	CIE 2	CIE 3	CIE 4	CIE 5
c4 : Garantir et optimiser la productivité en cuisine				
c4.1-CIE Utilisation des appareils	c4.1-CIE Utilisation des appareils	c4.1-CIE Utilisation des appareils	c4.1-CIE Utilisation des appareils	c4.1-CIE Utilisation des appareils
c5 : Limiter les pertes et éviter le gaspillage de denrées alimentaires, de mets et de ressources de l'entreprise				
c5.1-CIE Prévention du gaspillage alimentaire	c5.1-CIE Prévention du gaspillage alimentaire	c5.1-CIE Prévention du gaspillage alimentaire	c5.1-CIE Prévention du gaspillage alimentaire	c5.1-CIE Prévention du gaspillage alimentaire
c5.2-CIE Utilisation des ressources de l'entreprise	c5.2-CIE Utilisation des ressources de l'entreprise	c5.2-CIE Utilisation des ressources de l'entreprise	c5.2-CIE Utilisation des ressources de l'entreprise	c5.2-CIE Utilisation des ressources de l'entreprise
Domaine de compétences opérationnelles D : Apparence et communication				
d1 : Soigner son apparence et sa façon de communiquer avec les collaborateurs, les hôtes et les fournisseurs				
d1.1-CIE Ethique professionnelle	d1.1-CIE Ethique professionnelle	d1.1-CIE Ethique professionnelle	d1.1-CIE Ethique professionnelle	d1.1-CIE Ethique professionnelle
d1.3-CIE Termes techniques usuels dans la branche	d1.3-CIE Termes techniques usuels dans la branche	d1.3-CIE Termes techniques usuels dans la branche	d1.3-CIE Termes techniques usuels dans la branche	d1.3-CIE Termes techniques usuels dans la branche
d1.4-CIE Communication	d1.4-CIE Communication	d1.4-CIE Communication	d1.4-CIE Communication	d1.4-CIE Communication
d1.5-CIE Apparence	d1.5-CIE Apparence	d1.5-CIE Apparence	d1.5-CIE Apparence	d1.5-CIE Apparence
d1.6-CIE Collaboration	d1.6-CIE Collaboration	d1.6-CIE Collaboration	d1.6-CIE Collaboration	d1.6-CIE Collaboration
d1.8-CIE Situations difficiles et stress	d1.8-CIE Situations difficiles et stress	d1.8-CIE Situations difficiles et stress	d1.8-CIE Situations difficiles et stress	d1.8-CIE Situations difficiles et stress
d2 : Se servir des moyens de communication numériques pour se procurer et échanger des informations dans le secteur de la cuisine et pour présenter les mets et les plats				
d2.2-CIE Formes de présentation	d2.2-CIE Formes de présentation	d2.1-CIE Flux d'information d2.2-CIE Formes de présentation	d2.1-CIE Flux d'information d2.2-CIE Formes de présentation	d2.1-CIE Flux d'information d2.2-CIE Formes de présentation

10.1 Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs CIE 1

DCO A	DCO B	DCO C	DCO D
CO a1, a3, a4, a5, a6	CO b1, b2, b3, b4	CO c4, c5	CO d1, d2



Denrées alimentaires

- a1.1-CIE Denrées alimentaires d'origine végétale (en particulier légumes, champignons, fines herbes, épices)
- a1.3-CIE Denrées alimentaires d'origine animale (en particulier lait, produits laitiers)
- a1.5-CIE Autres denrées alimentaires / produits (en particulier condiments)

Réglementations légales / Principes de BPH / BPF

- a3.2-CIE Réception et stockage des marchandises
- b1.3-CIE Mesures d'hygiène
- b1.4-CIE Concept d'autocontrôle
- b2.1-CIE Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie
- b3.1-CIE Protection de l'environnement
- b3.2-CIE Gestion des déchets
- b4.1-CIE Mesures de préservation de la valeur
- b4.2-CIE Dommages et pannes
- b4.3-CIE Nettoyage

Création de valeur

- a1.7-CIE Besoins des hôtes et conception de l'offre (en particulier besoins des hôtes, p. ex. allergies, intolérances, prescriptions alimentaires religieuses)
- a1.9-CIE Recueil de recettes
- a4.1-CIE Mise en place, place de travail et appareils
- a4.2-CIE Préparation des denrées alimentaires d'origine végétale
- a4.4-CIE Préparation des denrées alimentaires d'origine animale
- a4.5-CIE Méthodes de cuisson pour la préparation
- a5.1-CIE Méthodes de cuisson
- a5.3-CIE Combinaison des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson

- a6.1-CIE Importance et impact
- a6.2-CIE Présentation et décoration
- c4.1-CIE Utilisation des appareils
- c5.1-CIE Prévention du gaspillage alimentaire
- c5.2-CIE Utilisation des ressources de l'entreprise
- d2.2-CIE Formes de présentation

Attitude / Communication *

- d1.1-CIE Ethique professionnelle
- d1.3-CIE Termes techniques usuels dans la branche
- d1.4-CIE Communication
- d1.5-CIE Apparence
- d1.6-CIE Collaboration
- d1.8-CIE Situations difficiles et stress

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

10.2 Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs CIE 2

DCO A	DCO B	DCO C	DCO D
CO a1, a2, a3, a4, a5, a6	CO b1, b2, b3, b4	CO c1, c2, c3, c4, c5	CO d1, d2



Denrées alimentaires

- a1.1-CIE Denrées alimentaires d'origine végétale (en particulier pommes de terre, légumineuses)
- a1.2-CIE Denrées alimentaires animales (en particulier volaille)
- a1.3-CIE Denrées alimentaires d'origine animale (en particulier œufs, produits à la base d'œufs)
- a1.5-CIE Autres denrées alimentaires / produits (en particulier sucres et édulcorants)

Réglementations légales / Principes de BPH / BPF

- a3.2-CIE Réception et stockage des marchandises
- a3.3-CIE Assurance qualité
- b1.3-CIE Mesures d'hygiène
- b1.4-CIE Concept d'autocontrôle
- b2.1-CIE Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie
- b3.1-CIE Protection de l'environnement
- b3.2-CIE Gestion des déchets
- b4.1-CIE Mesures de préservation de la valeur
- b4.2-CIE Dommages et pannes
- b4.3-CIE Nettoyage

Création de valeur

- a1.7-CIE Besoins des hôtes et conception de l'offre
- a1.9-CIE Recueil de recettes
- a2.1-CIE Détermination des besoins
- a2.2-CIE Coûts de marchandises
- a4.1-CIE Mise en place, place de travail et appareils
- a4.2-CIE Préparation des denrées alimentaires d'origine végétale
- a4.3-CIE Préparation des denrées alimentaires animales
- a4.4-CIE Préparation des denrées alimentaires d'origine animale
- a4.5-CIE Méthodes de cuisson pour la préparation

- a5.1-CIE Méthodes de cuisson
- a5.4-CIE Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition
- a5.5-CIE Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation
- a6.1-CIE Importance et impact
- a6.2-CIE Présentation et décoration
- c1.2-CIE Outils de planification
- c1.3-CIE Organisation procédurale et calendrier
- c2.1-CIE Collaboration avec des partenaires dans les autres secteurs
- c3.1-CIE Logiciels usuels dans la branche
- c4.1-CIE Utilisation des appareils
- c5.1-CIE Prévention du gaspillage alimentaire
- c5.2-CIE Utilisation des ressources de l'entreprise
- d2.2-CIE Formes de présentation

Attitude / Communication *

- d1.1-CIE Ethique professionnelle
- d1.3-CIE Termes techniques usuels dans la branche
- d1.4-CIE Communication
- d1.5-CIE Apparence
- d1.6-CIE Collaboration
- d1.8-CIE Situations difficiles et stress

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

10.3 Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs CIE 3

DCO A	DCO B	DCO C	DCO D
CO a1, a2, a3, a4, a5, a6	CO b1, b2, b3, b4	CO c1, c2, c3, c4, c5	CO d1, d2



Denrées alimentaires

- a1.1-CIE Denrées alimentaires d'origine végétale (en particulier céréales, fruits, graines et noyaux, pousses)
- a1.2-CIE Denrées alimentaires animales (en particulier poissons, crustacés, mollusques)
- a1.3-CIE Denrées alimentaires d'origine animale (en particulier miel)
- a1.4-CIE Graisses et huiles alimentaires
- a1.5-CIE Autres denrées alimentaires / produits (en particulier produits à base de soja et d'autres sources de protéines alternatives)
- a2.5-CIE Principes diététiques
- a2.6-CIE Formes d'alimentation
- a2.7-CIE Substances nutritives et besoins énergétiques
- a2.9-CIE Substances nocives

Réglementations légales / Principes de BPH / BPF

- a3.2-CIE Réception et stockage des marchandises
- a3.3-CIE Assurance qualité
- a3.4-CIE Mesures en matière d'assurance qualité
- b1.3-CIE Mesures d'hygiène
- b1.4-CIE Concept d'autocontrôle
- b2.1-CIE Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie
- b3.1-CIE Protection de l'environnement
- b3.2-CIE Gestion des déchets
- b4.1-CIE Mesures de préservation de la valeur
- b4.2-CIE Dommages et pannes
- b4.3-CIE Nettoyage

Création de valeur

- a1.6-CIE Tendances alimentaires et innovations
- a1.7-CIE Besoins des hôtes et conception de l'offre
- a1.9-CIE Recueil de recettes
- a2.1-CIE Détermination des besoins
- a2.2-CIE Coûts de marchandises
- a4.1-CIE Mise en place, place de travail et appareils
- a4.2-CIE Préparation des denrées alimentaires d'origine végétale
- a4.3-CIE Préparation des denrées alimentaires animales
- a4.4-CIE Préparation des denrées alimentaires d'origine animale
- a4.5-CIE Méthodes de cuisson pour la préparation
- a5.1-CIE Méthodes de cuisson
- a5.2-CIE Séparation de la zone des plats végétariens et végétariens
- a5.3-CIE Combinaison des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson
- a5.4-CIE Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition
- a5.5-CIE Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation
- a6.1-CIE Importance et impact
- a6.2-CIE Présentation et décoration
- c1.2-CIE Outils de planification
- c1.3-CIE Organisation procédurale et calendrier
- c2.1-CIE Collaboration avec des partenaires dans les autres secteurs

- c3.1-CIE Logiciels usuels dans la branche
- c4.1-CIE Utilisation des appareils
- c5.1-CIE Prévention du gaspillage alimentaire
- c5.2-CIE Utilisation des ressources de l'entreprise
- d2.2-CIE Formes de présentation

Attitude / Communication *

- d1.1-CIE Ethique professionnelle
- d1.3-CIE Termes techniques usuels dans la branche
- d1.4-CIE Communication
- d1.5-CIE Apparence
- d1.6-CIE Collaboration
- d1.8-CIE Situations difficiles et stress
- d2.1-CIE Flux d'information

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

10.4 Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs CIE 4

DCO A	DCO B	DCO C	DCO D
CO a1, a2, a3, a4, a5, a6	CO b1, b2, b3, b4	CO c1, c3, c4, c5	CO d1, d2



Denrées alimentaires

- a1.1-CIE Denrées alimentaires d'origine végétale
- a1.2-CIE Denrées alimentaires animales (en particulier viande de boucherie, produits carnés, volaille)
- a1.3-CIE Denrées alimentaires d'origine animale
- a1.5-CIE Autres denrées alimentaires / produits (en particulier liants, cacao et chocolats, produits de confiserie semi-finis, agents levants)
- a2.5-CIE Principes diététiques
- a2.7-CIE Substances nutritives et besoins énergétiques
- a2.9-CIE Substances nocives

Règlementations légales / Principes de BPH / BPF

- a3.2-CIE Réception et stockage des marchandises
- a3.3-CIE Assurance qualité
- a3.4-CIE Mesures en matière d'assurance qualité
- b1.3-CIE Mesures d'hygiène
- b1.4-CIE Concept d'autocontrôle
- b2.1-CIE Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie
- b3.1-CIE Protection de l'environnement
- b3.2-CIE Gestion des déchets
- b4.1-CIE Mesures de préservation de la valeur
- b4.2-CIE Dommages et pannes
- b4.3-CIE Nettoyage

Création de valeur

- a1.6-CIE Tendances alimentaires et innovations
- a1.7-CIE Besoins des hôtes et conception de l'offre
- a1.9-CIE Recueil de recettes
- a2.1-CIE Détermination des besoins
- a2.2-CIE Coûts de marchandises
- a4.1-CIE Mise en place, place de travail et appareils
- a4.3-CIE Préparation des denrées alimentaires animales
- a4.5-CIE Méthodes de cuisson pour la préparation
- a5.1-CIE Méthodes de cuisson
- a5.2-CIE Séparation de la zone des plats végétariens et végans
- a5.3-CIE Combinaison des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson
- a5.4-CIE Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition
- a5.5-CIE Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation
- a6.1-CIE Importance et impact
- a6.2-CIE Présentation et décoration

- c1.2-CIE Outils de planification
- c1.3-CIE Organisation procédurale et calendrier
- c3.1-CIE Logiciels usuels dans la branche
- c4.1-CIE Utilisation des appareils
- c5.1-CIE Prévention du gaspillage alimentaire
- c5.2-CIE Utilisation des ressources de l'entreprise
- d2.2-CIE Formes de présentation

Attitude / Communication *

- d1.1-CIE Ethique professionnelle
- d1.3-CIE Termes techniques usuels dans la branche
- d1.4-CIE Communication
- d1.5-CIE Apparence
- d1.6-CIE Collaboration
- d1.8-CIE Situations difficiles et stress
- d2.1-CIE Flux d'information

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

10.5 Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs CIE 5

DCO A	DCO B	DCO C	DCO D
CO a1, a2, a3, a4, a5, a6	CO b1, b2, b3, b4	CO c1, c3, c4, c5	CO d1, d2



Denrées alimentaires

- a1.1-CIE Denrées alimentaires d'origine végétale
- a1.2-CIE Denrées alimentaires animales (en particulier gibier)
- a1.3-CIE Denrées alimentaires d'origine animale
- a1.4-CIE Graisses et huiles alimentaires
- a1.5-CIE Autres denrées alimentaires / produits
- a2.5-CIE Principes diététiques
- a2.6-CIE Formes d'alimentation
- a2.7-CIE Substances nutritives et besoins énergétiques
- a2.9-CIE Substances nocives

Réglementations légales / Principes de BPH / BPF

- a3.2-CIE Réception et stockage des marchandises
- a3.3-CIE Assurance qualité
- a3.4-CIE Mesures en matière d'assurance qualité
- b1.3-CIE Mesures d'hygiène
- b1.4-CIE Concept d'autocontrôle
- b2.1-CIE Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie
- b3.1-CIE Protection de l'environnement
- b3.2-CIE Gestion des déchets
- b4.1-CIE Mesures de préservation de la valeur
- b4.2-CIE Dommages et pannes
- b4.3-CIE Nettoyage

Création de valeur

- a1.6-CIE Tendances alimentaires et innovations
- a1.7-CIE Besoins des hôtes et conception de l'offre
- a1.9-CIE Recueil de recettes
- a2.1-CIE Détermination des besoins
- a2.2-CIE Coûts de marchandises
- a4.1-CIE Mise en place, place de travail et appareils
- a4.2-CIE Préparation des denrées alimentaires d'origine végétales
- a4.3-CIE Préparation des denrées alimentaires animales
- a4.4-CIE Préparation des denrées alimentaires d'origine animales
- a4.5-CIE Méthodes de cuisson pour la préparation
- a5.1-CIE Méthodes de cuisson
- a5.2-CIE Séparation de la zone des plats végétariens et végétariens
- a5.3-CIE Combinaison des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson
- a5.4-CIE Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition
- a5.5-CIE Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation
- a6.1-CIE Importance et impact
- a6.2-CIE Présentation et décoration

- c1.2-CIE Outils de planification
- c1.3-CIE Organisation procédurale et calendrier
- c3.1-CIE Logiciels usuels dans la branche
- c4.1-CIE Utilisation des appareils
- c5.1-CIE Prévention du gaspillage alimentaire
- c5.2-CIE Utilisation des ressources de l'entreprise
- d2.2-CIE Formes de présentation

Attitude / Communication *

- d1.1-CIE Ethique professionnelle
- d1.3-CIE Termes techniques usuels dans la branche
- d1.4-CIE Communication
- d1.5-CIE Apparence
- d1.6-CIE Collaboration
- d1.8-CIE Situations difficiles et stress
- d2.1-CIE Flux d'information

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

11 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
Évaluations CIE 1 à 5 Cuisinière CFC / Cuisinier CFC	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse www.hotelgastro.ch
Programmes de cours CIE	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

