

Validation des acquis

Conditions de réussite pour la formation professionnelle initiale de Cuisinière CFC / Cuisinier CFC

Du 21 mars 2014

No 79007

Les présentes conditions de réussite se réfèrent au profil de qualification du 21 mars 2014 approuvé par le Secrétariat d'Etat à la formation à la recherche et à l'innovation. En ce qui concerne la culture générale, les dispositions de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de cuisinière CFC / cuisinier CFC, les explications et le profil d'exigences de SEFRI relatif aux instruments de validation pour la culture générale s'appliquent.

Conditions de réussite

Pour l'obtention du certificat de capacité de cuisinière CFC / cuisinier CFC, les conditions de réussite suivantes s'appliquent :

- Les diverses compétences opérationnelles basées sur le profil de qualification du 21 mars 2014 seront jugées « acquis » ou « non acquis ».
- Il n'y a pas de notes.
- Tous les domaines de compétences doivent être validés. Un domaine de compétence est validé lorsque le nombre de points minimum est atteint et que toutes les exigences requises du domaine sont validées selon le tableau suivant.
- Une compensation entre les domaines de compétences n'est pas possible.
- Pour la réussite finale, 15 compétences opérationnelles sont nécessaire. Cela signifie, qu'en plus des 14 compétences obligatoires (voir tableau ci-dessous), une supplémentaire doit être choisie.
-

Domaine de compétence	Compétences professionnelles	Pondération de la compétence professionnelle	Nombre de points obtenus après validation de la compétence	Compétence exigée	Nombre de points minimum pour valider le domaine	Domaine éliminatoire
1. Préparer et présenter des mets et des plats, appliquer des termes techniques de cuisine dans la deuxième langue	1.1 Denrées alimentaires végétales : Acheter selon les caractéristiques, qualité, possibilités d'emploi, stockage correct et préparation de manière professionnelle.	1	1	Oui	8	Oui
	1.2 Denrées alimentaires animales : Acheter selon les caractéristiques, qualité, possibilités d'emploi, stockage correct et préparation de manière professionnelle.	1	1	Oui		
	1.3 Denrées alimentaires d'origine animale : Acheter selon les caractéristiques, qualité, possibilités d'emploi, stockage correct et préparation de manière professionnelle.	1	1	Oui		
	1.4 Autres denrées alimentaires / produits : Acheter selon les caractéristiques, degré de « convenance », qualité, possibilités d'emploi adapté à leur finition, stockage correct et préparation de manière professionnelle.	1	1	Oui		
	1.5 Diététique : Nourriture saine, préparée avec ménagement et conforme aux désirs des hôtes.	1	1	Oui		
	1.6 Méthodes de cuisson : Préparer des produits avec différentes températures, un climat et des méthodes de cuisson et justifier le choix de processus aux clients.	1	1	Oui		
	1.7 Dresser / arranger les mets / présentation : Créer une valeur ajoutée avec une disposition de présentation esthétique et sensoriel en tenant compte des directives du service.	1	1	Oui		
	1.8 Langue étrangère : Utiliser des expressions professionnelles pour les marchandises, la préparation et la présentation de mets en langue étrangère.	1	1	Oui		

2. Contribuer aux processus d'entreprise	2.1 Organisation : Appliquer l'organisation interne dans les interfaces.	1	1	Non	2	Non
	2.2 Processus de travail personnel : Exécuter la mise en place et les autres travaux de manière rationnelle et selon les directives.	1	1	Oui		
	2.3 Processus généraux d'entreprise : Assurer le flux des marchandises, les prescriptions légales et le service avec des processus optimaux.	1	1	Non		
	2.4 Compréhension et gestion de la technologie et de sa mise en œuvre : Utiliser les possibilités technologiques des appareils de manière ciblée et professionnelle.	1	1	Oui		
3. Agir en se centrant sur les clients et en s'inscrivant dans une logique économique et écologique	3.1 Secteur et clients : Décrire l'importance de la branche, des hôtes, modèle et culture de l'entreprise et les appliquer au travail.	1	1	Non	1	non
	3.2 Calculations : Calculer des frais des marchandises, du travail et des mets.	1	1	Oui		
	3.3 Approche et actions durables : Se comporter et agir au travail selon les normes de la déontologie.	1	1	Non		
4. Appliquer la sécurité au travail, la protection de la santé, de l'environnement et des mesures contre des incendies	4.1 Sécurité au travail et protection de la santé : Connaître les dangers liés au travail et prendre les mesures de protection appropriées.	1	1	Oui	1	Non
	4.2 Protection de l'environnement au sein de l'entreprise : Evaluer l'importance de la protection de l'environnement et prendre des mesures appropriées.	1	1	Non		
	4.3 Gestion écologique des ressources : Employer les ressources de manière économique et efficace, optimiser les processus de travail.	1	1	Non		
	4.4 Protection contre les incendies : Comprendre les règles de protection contre les incendies et les appliquer au travail.	1	1	Non		
5. Appliquer l'hygiène et la préservation de la valeur	5.1 Hygiène personnelle et d'entreprise : Evaluer l'hygiène dans la cuisine et appliquer les mesures.	1	1	Oui	2	Oui
	5.2 Concept d'hygiène : Appliquer le concept d'autocontrôle de l'établissement au travail.	1	1	Oui		
	5.3 Maintien de la valeur : Donner soin et entretenir les installations, appareils et l'équipement.	1	1	non		

Culture générale

En ce qui concerne la culture générale, les dispositions de l'Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de Cuisinière CFC / Cuisinier CFC, ainsi que les explications et le profil d'exigences du SEFRI, relatifs aux instruments de validation pour la culture générale, s'appliquent.

Les possibilités de compensation entre les compétences professionnelles opérationnelles et la culture générale sont prises en compte de manière analogue à la procédure de qualification lors de l'examen final.

Approbation et entrée en vigueur

Les présentes conditions de réussite pour la validation des acquis entrent en vigueur le 1^{er} avril 2014.

Weggis, le 17.03.2014

Hotel & Gastro formation

Le président

Le directeur

Willy Benz

Max Züst

Les présentes conditions de réussite reposent sur l'ordonnance de la formation professionnelle du 5 mai 2009 et sont approuvées par le Secrétariat d'Etat à la formation à la recherche et à l'innovation.

Berne, le 21.03.2014

Secrétariat d'Etat à la formation à la recherche et à l'innovation

Jean-Pascal Lüthi

Chef de la Division Formation professionnelle initiale et supérieur