

Examen professionnel de cheffe cuisinière / chef cuisinier, dès mars 2026

Examen pratique : Cuisine, y.c. planification du travail

Centre de formation professionnelle Hotel & Gastro *formation* Suisse, Weggis

Lieu de l'examen	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse Eichstrasse 20, CP 362, 6353 Weggis Téléphone 041 392 77 77
Contact le jour d'examen	Téléphone 079 869 74 93 (dès 06h30)

Epreuve	Type de l'examen	Durée
Cuisine, y.c. planification du travail	Pratique	480 min.

Avant le début de l'examen, les candidats doivent justifier de leur identité au moyen d'un document officiel avec photographie (carte d'identité, passeport, permis de conduire).

Pour des raisons de simplification linguistique et de lisibilité, seule la forme masculine est utilisée dans le présent document, étant entendu qu'elle s'applique aussi bien au féminin qu'au masculin.

Partie A « Menu »

Partie A		
<p>Cette partie de l'examen encourage la créativité par des restrictions géographiques, les principaux ingrédients d'un plat devant provenir de Suisse centrale (cantons de Lucerne, Uri, Schwyz, Obwald, Nidwald et Zoug). Des exceptions sont possibles pour des produits spéciaux, tel que pour les poissons et les fruits de mer.</p> <p>Le candidat doit concevoir un menu à trois services pour 4 personnes.</p> <p>Le prix du menu, par exemple 72 CHF par personne, donne une indication sur l'effort et créativité attendus.</p> <p>Pour cette partie de l'épreuve, la qualité de la préparation des plats, qui doit répondre aux exigences d'un examen de chef cuisinier, est déterminante. Ce niveau élevé exige une excellente exécution technique, de la précision, une présentation moderne et attrayante ainsi qu'une composition culinaire globale convaincante.</p>	<p>Modèle de menu et recettes le jour de l'examen</p> <p>Le menu choisi, y compris toutes les méthodes de cuisson, doit être écrit sur le modèle mis à disposition et présenté au chef-expert jusqu'à 09h00.</p> <p>Le jour de l'examen, les participants préparent leurs plats selon les recettes qu'ils ont élaborées eux-mêmes ou qu'ils ont apportées. Celles-ci doivent être rédigées avant le début du travail et également remises jusqu'à 09h00. Un modèle de recette est disponible sur Moodle/Padlet, ainsi qu'une version imprimée sur place. Hotel & Gastro formation Suisse ne met pas à disposition de recettes préétablies.</p> <p>La saisie numérique des documents est vivement recommandée afin de garantir une présentation structurée et compréhensible. En outre, il est possible d'utiliser une tablette pendant l'examen pratique, car cela simplifie le déroulement et favorise l'organisation personnelle.</p> <p>Pendant la préparation du travail, 2 imprimantes (non compatible avec le WLAN) et deux ordinateurs portables sont à disposition des candidats.</p> <p>Une recommandation claire pour la préparation de l'examen :</p> <p>Pour une planification réussie de la partie A de l'examen dans le temps imparti, il est indispensable de constituer un recueil de recettes personnel contenant toutes les recettes de base essentielles. Celle-ci sert d'instrument de travail et assure une préparation structurée et efficace du travail.</p>	<p>Les ingrédients de base et les aliments pour les différents plats sont indiqués dans la liste de « mise en place ». Les produits frais sont disponibles au buffet de marchandises et dans les autres zones de stockage attribuées.</p> <p>Les composants principaux et les ingrédients obligatoires sont surlignés sur la liste de mise en place. Ces aliments seront disponibles à votre poste au moment de commencer le travail.</p>

	Description du devoir	Explications / exemples	Précisions
1	Hors d'œuvre froid ou potage		
	<p>Conformément au devoir du jour vous préparez un hors-d'œuvre froid ou un potage.</p> <p>En plus, vous devez préparer 2 fonds différents d'au moins 1 litre chacun. Ceux-ci peuvent être utilisés dans toutes les parties de l'examen (A, B et C).</p> <p>Quantité Pour 4 personnes</p> <p>Dressage Le mets doit être dressé sur assiettes ou en tasses / bols. Des carafes sont à disposition.</p>	<p>Indications possibles pour le hors-d'œuvre froid :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Doit contenir une farce</i> • <i>Comprend 2 composants principaux d'origine animale, plus une sauce</i> • <i>Une garniture croustillante doit être servie</i> • <i>Le plat doit être entièrement vegan</i> • <i>Doit contenir 2 textures différentes</i> <p>Indications possibles pour le potage :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Le potage doit être végétarien.</i> • <i>Il faut préparer un potage clair.</i> • <i>Il doit contenir 2 textures différentes.</i> • <i>Une composante farcie doit être préparée comme garniture</i> 	<p>Seule la vaisselle d'Hotel & Gastro formation Suisse doit être utilisée. La complexité du plat sera évaluée et notée dans la <i>position</i> « Présentation et dégustation ».</p>

	Description du devoir	Explications / exemples	Précisions
2	Plat principal avec accompagnements		
	<p>Vous préparez un plat principal avec un ou plusieurs accompagnements selon les indications de la journée.</p> <p>Quantité Pour 4 personnes</p> <p>Dressage Le mets doit être dressé sur assiettes.</p>	<p>Indications possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Doit être préparé à partir de viande de boucherie</i> • <i>Doit être préparé à partir de gibier</i> • <i>Doit être préparé à partir de volaille d'engraissement</i> • <i>Doit être préparé à partir de poisson</i> • <i>Ne doit contenir aucun produit d'origine animale</i> • <i>Méthode de cuisson avec un liquide étranger</i> • <i>Accompagnement à base de pommes de terre</i> • <i>Utilisation de céréales</i> • <i>2 légumes avec des méthodes de cuisson différentes</i> • <i>etc.</i> 	<p>Seule la vaisselle d'Hotel & Gastro formation Suisse doit être utilisée.</p> <p>La complexité du plat sera évaluée et notée dans la position « Présentation et dégustation ».</p>
3	Entremets		
	<p>Vous préparez un entremets selon les indications de la journée.</p> <p>Quantité Pour 4 personnes</p> <p>Dressage Le mets doit être dressé sur assiettes.</p>	<p>Indications possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Entremets glacé</i> • <i>Entremets froid</i> • <i>Entremets chaud</i> • <i>Une garniture croustillante doit être servie</i> • <i>Utilisation de chocolat</i> • <i>3 textures différentes</i> • <i>Combinaison de chaud et froid</i> • <i>Préparation d'un espuma</i> • <i>Utilisation de Qimiq</i> 	<p>Seule la vaisselle d'Hotel & Gastro formation Suisse doit être utilisée.</p> <p>La complexité du plat sera évaluée et notée dans la position « Présentation et dégustation ».</p>

Partie B « Buffet »

4 Partie B			
	Description du devoir	Explications / exemples	Précisions
	<p>Le jour de l'examen vous recevez à 10h30 un devoir par écrit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un groupe de 6 personnes arrive à 12h00 et souhaite être servi sous forme de buffet (Chafing dishes). - Service entre 12h00 et 12h10. <p>Quantité Pour 6 personnes</p> <p>Dressage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cinq portions doivent être dressées dans le Chafing-dish ainsi qu'une portion sur une assiette. • Les composants froids tels que la salade, la sauce ou le chutney sont présentés dans des récipients appropriés. 	<p><i>Aucune liste de mets imposés n'est définie. Toutefois, une liste de mets « possibles » existe et on peut en déduire les groupes de mets « possibles » et les éventuelles restrictions (salades, mets aux céréales, végétarien, végan, viande de boucherie ou de volaille avec méthode de cuisson principalement sèche, sans gluten, etc.).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Quiche lorraine, salade de carottes crues (pâte à gâteau CF, carottes pelées CF)</i> • <i>Poivrons farcis, salade de fenouil cru (sauce tomates CF, sauce à salade CF)</i> • <i>Lasagne aux légumes, bouillon avec garniture (feuilles de lasagnes CF, pâte de bouillon CF)</i> • <i>Macaroni d'alpage, tranches aux pommes</i> • <i>Gnocchi à l'ail des ours végan, salade printanière</i> • <i>Pollo alla chilindrón, légumes grillés</i> • <i>Coq au vin et polenta</i> • <i>Paella</i> • <i>Curry vert Thai et "fried rice"</i> • <i>Pojarski de veau et purée de pommes de terre</i> • <i>Etc.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour ce devoir, la recette est mise à votre disposition et doit être appliquée à la lettre. Les ingrédients seront fournis en quantité nécessaire et doivent être entièrement utilisés. • Les produits issus de la mise en place peuvent être utilisés sans restriction pour la finition. Toutefois, l'accent de l'évaluation n'est pas mis sur la finition elle-même, mais sur la mise en œuvre cohérente et précise de la recette mise à disposition. • Vous trouverez dans le devoir les indications concernant les allergies et intolérances alimentaires. • Plats de présentation : sélection d'Hotel & Gastro formation Suisse. • Une sélection de plats « possibles » sera mise à disposition sur le site www.hotelgastro.ch d'ici le 30 novembre 2024. Cette liste sera valable pour les sessions d'examen de mars et juin 2025 ainsi que de janvier 2026.

Partie C « Sharing »

5	Partie C		
	Devoir	Explication	Précisions
	<p>Vous créez et produisez une « Table du Chef » pour 4 personnes et servez en « Sharing Style ». Pour cela, vous utilisez des produits frais, semi-finis et finis de manière ciblée.</p> <p>La commande « Part C Sharing » doit être conçue de manière à pouvoir être reproduite et vendue à tout moment. La touche personnelle du chef de cuisine doit être clairement reconnaissable et refléter la plus haute qualité artisanale et culinaire. Il est impératif d'utiliser des ingrédients de saison et de respecter les normes de durabilité.</p> <p>Les plats classiques et régionaux sont expressément souhaités, mais ils doivent être interprétés de manière moderne et mis en œuvre avec des techniques de préparation et de présentation actuelles, adaptées au concept de partage.</p>	<p>La Table du Chef comprend 12 composants par personne, qui sont servis en « Sharing Style » - sur réservation - dans un rythme prédéterminé. Le « Sharing Style » consiste à partager les mets servis avec les autres personnes. Les mets sont placés au centre de la table et les hôtes se servent en même temps. En général, un large choix de mets doit être proposé pour que les hôtes puissent découvrir différents saveurs et ingrédients. Le « Sharing Style » favorise l'interaction sociale et le partage du repas, ce qui contribue à créer une expérience culinaire conviviale et divertissante. Les plats à partager doivent être présentés de manière attrayante, ce qui crée non seulement un « effet waouh », mais augmente également l'attractivité sur les réseaux sociaux.</p>	<p>Les mets sont présentés selon les principes du « Sharing Style ».</p> <p>Les plats sont souvent servis sur de grands plateaux ou dans des bols prévus pour plusieurs personnes. Ce mode de présentation invite à partager et à savourer ensemble et crée une atmosphère décontractée et conviviale. Les portions individuelles peuvent en outre faire partie du concept.</p> <p>Le terme « textures » se réfère aux différentes propriétés sensorielles présentes dans un mets, en particulier aux différences de consistance et de structure des ingrédients. Ceci comprend des aspects tels que le croustillant, la tendreté, l'onctuosité, la granulosité ou la jutosité. Des températures opposées dans un même mets (par exemple, une enveloppe chaude et croustillante avec un cœur congelé) peuvent également être considérées comme une texture spéciale.</p> <p>La préparation, la cuisson et la fabrication des composants de la partie C ne doivent commencer qu'à partir du début du travail à 14h00. Une exception est faite pour les deux fonds de base, qui sont préparés dans la partie A et peuvent être utilisés pour toutes les parties de l'examen.</p>

5 Partie C			
	Composants attendus froids	Composants attendus chauds	Composants attendus sucrés
	<p>4 composants servis froid</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 composant végan - 1 composant végétarien - 1 composant à base volaille à chair blanche - 1 composant à base de poisson suisse - 3 textures différentes - 1 composant peut être servi tiède 	<p>4 composants servis chaud</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 composant végétalien à partir de sources protéiques alternatives, choix libre - 1 composant végétarien - 1 composant à base de viande de veau (CH) ou à base de viande de porc (CH) - 1 composant à base de poisson d'eau douce - 3 textures différentes 	<p>4 composants sucrés</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 mousse végan - 1 gâteau / tranche / roulade (une crème bavaroise doit être préparée et utilisée) - Pour 2 composants, les produits peuvent être choisis librement (libre choix du type d'alimentation) - 3 textures différentes - 1 composant peut être servi tiède
	<p>Les exigences suivantes doivent être mises en œuvre pour la partie C « Sharing »</p> <ul style="list-style-type: none"> - Au total, la part consommable correspond à un menu à 5 services (maximum 750g par personne ; +/- 10%). - Pour la préparation des composants froids, chauds et sucrés, au minimum 6 méthodes de cuisson différentes doivent être appliquées (selon le manuel de cuisine 2024). - Une farce mousseline de veau, volaille ou poisson doit être produite et intégrée dans l'un des composants. - Les poissons doivent être entièrement filetés. Les parties non utilisées doivent être immédiatement réfrigérées conformément à la chaîne du froid. 		

5	Partie C
<p>Marchandises obligatoires / denrées alimentaires</p> <p>Le jour de l'examen Hotel & Gastro formation met à disposition les denrées alimentaires suivantes pour la partie C. Les aliments obligatoires peuvent être utilisés dans la quantité indiquée. Les denrées alimentaires non utilisés seront retournés conformément aux directives HACCP dans les plus brefs délais.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 48%;"> <p>Aliments obligatoires pour les 4 composants servis froid</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 omble frais 350-450g, entier, CH • 1 poulet, prêt à cuire, 5/600g, CH </div> <div style="width: 48%;"> <p>Aliments obligatoires pour les 4 composants servis chaud</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 x 350 g de poitrine de porc ou 500 g de poitrine de veau • 100 g de pied de veau scié • 300 g de filet de sandre avec peau, CH </div> </div> <p>• Veuillez noter que le poulet doit être entièrement utilisé. Il peut être désossé soit cru, soit cuit. Les carcasses doivent être utilisées ou renvoyées.</p> <p>Aliments supplémentaires à disposition</p> <ul style="list-style-type: none"> • 250g Flora plant, crème fouettée (31%, vegan), 300g séré maigre • Tous les autres aliments nécessaires pour la partie C doivent être apportés par les candidats eux-mêmes. • Les denrées alimentaires des postes - Mise en place sont disponibles sans restriction. • Les produits CF des niveaux 2, 3 et 5 doivent être déclarés et indiqués dans le dossier avec leur recette correspondante. Lors de l'utilisation de produits CF de tout niveau, un processus de cuisson est obligatoire ; il n'est pas permis de se limiter à un simple dressage, à une simple préparation ou à une régénération. • Un maximum de deux produits CF des niveaux 2 et 3 peut être utilisé. • Pour des informations détaillées sur l'utilisation des produits CF, voir page 9. • Les produits CF prévus doivent être documentés et déclarés dans le dossier « Recettes & production ». Avant le début de l'examen, ils seront vérifiés dans le cadre du contrôle d'entrée des marchandises. • Les produits CF qui ne correspondent pas aux directives définies dans le programme seront retirés par le chef expert au début de l'examen et ne seront plus disponibles pour l'épreuve. 	
<p>Vaisselle</p> <p>Les plats destinés au service de la partie C « Sharing » doivent être apportés par les participantes / participants.</p>	

Remarques sur l'utilisation des produits CF			
Niveau CF / Description	Exemples	Permis- Oui / Non	Remarques
Niveau 0 / non traité,	Légumes et fruits non lavés	Oui	Aucune
Niveau 1 / Prêt à cuisiner	Légumes épluchés, fruits épluchés, pâtes préparées (pâte feuilletée, pâte à nouilles, pâte levée, bao buns, pâte à strudel, pâte filo, pâte à baozi, etc)	Oui	La quantité nécessaire peut déjà être coupée (p. ex. 60 g de mangue, 120 g de concombre, etc.). Ne pas utiliser de méthodes de coupe ! Les pâtes ne doivent pas être abaissées ou coupées.
Niveau 2 / Prêt à cuire	Légumes coupés, herbes hachées ou coupées, pâtons portionnés (p. ex. petits pains pour burgers), pâte abaissée (p. ex. pâte feuilletée, pâte à strudel, etc.), jus pressés (p. ex. jus de citron vert, jus de citron)		L'utilisation d'au maximum deux produits CF des niveaux 2 et 3 est autorisée. Il est entendu que les pâtes peuvent être abaissées, mais en aucun cas découpées. De plus, l'utilisation de ces produits CF n'est permise que si un processus de cuisson ultérieur est effectué. (Pas de simple régénération ou dressage)
Niveau 3 / Prêt à préparer	Ces produits sont précuits et il suffit de les mélanger avec d'autres ingrédients ou de les chauffer brièvement. Exemples : les produits de boulangerie, plats préparés tels que soupes ou sauces, sauce à salade, etc.		
Niveau 4 / Plats prêts à être régénérés	Les produits sont déjà préparés et doivent simplement être chauffés pour être prêts à être servis. Exemples : les produits de base, plats cuisinés ou composants individuels comme les frites.	Non	Aucune

	<p>Niveau 5 / Plats prêts à consommer</p>	<p>Les aliments sont prêts à être consommés immédiatement, sans autre étape de préparation. Exemples : pain, pâtisseries, desserts prêts à l'emploi.</p> <p>Les composants de base (génoise ou biscuit roulade) destinés à la réalisation de gâteaux, de tranches ou de roulades, en tant que composante sucrée, peuvent être préparés à l'avance, soit en entreprise, soit à domicile, puis apportés.</p> <p>La découpe ou le portionnement de ces biscuits à l'avance est strictement interdit.</p> <p>Ces biscuits ne comptent pas parmi les 2 produits CF mentionnés ci-dessus des niveaux 2 et 3.</p>	<p>Non</p>	<p>Pulpe de fruits ou purées de fruits Boiron – ou similaires – peuvent être utilisées comme partie d'un composant, mais ne doivent pas être employées pures.</p> <p>Les préparations fermentées (p. ex. kimchi) ou les légumes marinés peuvent être apportés, mais doivent être entièrement reproduits le jour de l'examen (sans processus de fermentation).</p>
--	---	---	-------------------	---

Dossier « Recettes et production »

Avant l'examen final, vous préparez un dossier correspondant que vous remettez à la direction de l'examen sous forme écrite et numérique (PDF) le jour de l'examen (clé USB).

Une carte de menu au format A4 (non laminée) doit être également remise le jour de l'examen. Les règles habituelles de l'orthographe des menus doivent être appliquées.

Enregistrement du dossier numérique « Recettes & Production » sur une clé USB, en format PDF : **Dossier examen_Prénom.Nom**

Le dossier personnel « Recettes & Production » doit contenir les éléments suivants :

- Page de titre
- Matrice des mets (selon le modèle ci-dessous)
- Recettes des 12 composants (ingrédients avec poids net, préparation, cuisson, finition avec photo) Les recettes sont établies pour une quantité de 4 portions chacune.
- 1 photo de tous les composants froids, 1 photo de tous les composants chauds, 1 photo de tous les composants sucrés
- Planification pour la production et la finition (ne doit pas nécessairement se référer au jour de l'examen)
- Calcul de l'ensemble des composants de la Table du chef et calculez le prix de vente effectif pour 1 personne.
- Déclaration des produits CF utilisés (origine, niveau de CF). Les produits CF que vous fabriquez vous-même doivent également être déclarés.

Exemple de matrice des mets / composants froids (la matrice pour les composants chauds et sucrés est établie selon le même modèle)

	Consigne	Dénomination	Texture	Température	Méthode de cuisson
1	Végétalien	Panna cotta de betteraves Chioggia	Crémeux	Froid	Bouillir
2	Végétarien	Jaune d'œuf frit sur caviar d'aubergine	Croustillant	Tiède	Frïre
3	Poisson suisse	Terrine et tartare d'omble	Tendre / cru	Froid	Pocher
4	Volaille à chair blanche	Pollo tonnato	Ferme	Froid	Rôtir au four

Inscription des mets sur la table de présentation		
<p>Les candidats établissent un descriptif séparé de la partie C « Sharing » sous forme d'une carte de menu. Cette carte doit être en format A4 (imprimé). La carte du menu doit être remise, avec le dossier « Recettes et production », auprès de la direction des examens qui les déposera sur la table de présentation.</p>	<p>Critères d'évaluation : Professionnalisme Lieu et date Nom de la candidate / du candidat Titre du menu Dénomination des différents composants et la méthode de cuisson correspondante (si elle n'est pas explicitée d'après le nom du plat).</p> <p>Aucune décoration supplémentaire n'est requise.</p>	<p>Déclarations sur la carte des menus :</p> <ul style="list-style-type: none"> Informations sur les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables Obligation de déclaration pour le pain et les produits de boulangerie fine Origine de la viande et du poisson <p>Ces informations doivent obligatoirement être disponibles par écrit (par exemple, dans le cadre de la recette).</p>
Examen pratique : Apprentis		
<p>Afin que les candidats puissent mieux s'organiser, ils peuvent faire appel à un apprenti pour l'aider. L'apprenti peut participer pleinement à la préparation de tous les mets à l'exception des méthodes de cuisson des composants principaux.</p> <p>Toutefois, les compétences techniques principales doivent être exécutées par les candidats et non par l'apprenti.</p> <p>Le candidat remet les instructions par écrit à l'apprenti avant l'entrée en cuisine (jusqu'à 09h00). L'apprenti est à disposition du candidat de 07h15 à 13h30.</p>	<p>Critères d'évaluation : L'apprenti reçoit des instructions par écrit Il exécute des tâches adaptées à ses compétences Il est guidé (accompagné) par le/la candidat(e). Il reçoit un retour positif et négatif du travail effectué si cela est opportun ou nécessaire. Le vocabulaire et le ton sont respectueux et appropriés</p>	<p>Le protocole d'examen sera complété avec les indicateurs suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> Instructions / délégation / Leadership Attribution des tâches adéquates et adaptées au niveau Accompagnement, surveillance Retour (feedback) <p>Apprenti Cuisinière CFC / Cuisinier CFC ou Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP, max. 21 ans, sans avoir suivi une autre formation dans les métiers de bouche.</p> <p>L'apprenti doit être annoncé à l'avance. Veuillez respecter les conditions sur le formulaire d'inscription disponible sur www.hotelgastro.ch</p>

	Consignes	Explications / exemples	Précisions
Toolbox			
	<p>Afin que les candidats puissent travailler avec leur matériel habituel, ils ont la possibilité d'apporter leur matériel dans une caisse Toolbox).</p> <p>Cette caisse pourra être déposée en même temps que les denrées alimentaires du devoir C « Sharing »</p>	<p>Comme la cuisine d'examen est bien équipée, le volume de cette caisse est limité à un bac GN (taille GN 1/1, 26 litres, 53 x 32.5 x 20 cm) emballé ou fermé de manière compacte.</p>	<p>Les machines ou appareils ne doivent pas dépasser.</p> <p>Les couteaux personnels et les plats destinés au service de la partie C peuvent être rangés séparément.</p>
	<p>Le matériel suivant est disponible à Weggis (liste non exhaustive)</p> <p>Sur le poste de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fourneau / Four / Friteuse / Salamandre / Hold o mat / Steamer • Casserole de diverses tailles : Sauteuse / Sautoir / Poêle lyonnaise / Rondeau / Braisière / Casserole / Poêle à griller / Rôtissoire • Moulinex / Kenwood / Mixeur-plongeur / Balance électronique • Divers petits matériels : Ecumoire et/ou écumoire à friture / Louche / Corne / Marise / Spatule / Couverts / div. Chinois (Râpe à spaetzli, tamis, chinois étamine et tamis pour farine, etc.) / Diverses râpes / Fouets / Passe-vite / Entonnoirs • Distributeur de film alimentaire et de papier / Seau pour nettoyage et ustensiles <p>Autres appareils :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paco Jet avec accessoires / Steamer avec pression / Machine universelle (Lips) avec hachoir, râpe et blitz / Fours à pâtisseries / Cellules de refroidissement / Bain-marie / Cutter / Trancheuse / Thermomix TM 6 <p>Autre matériel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cul-de-poule de différentes tailles • Divers moules (timbales, cocottes, terrines, etc.) • Bouteilles en plastique pour le dressage des sauces • Bacs en plastique pour les pesées des denrées alimentaires 		

Plan de travail examen pratique

Cheffe cuisinière / chef cuisinier 2025

Les denrées alimentaires pour le devoir C « Sharing » peuvent être déposées dûment étiquetées jusqu'à 18h30 la veille ou le jour de l'examen dès 07h00. (Durant les jours sans examen pratique de 16h30 à 18h00 / Vous trouverez les jours sans examen pratique sur le plan des examens).

Dès 07h00	Prise du vestiaire Dépôt du matériel apporté
07h15	Rendez-vous à la réception, accueil des candidats et des apprentis, contrôle d'identité, installation du poste de travail dans la salle de planification, remise de la part du candidat du dossier « Recettes & Production » ainsi que de la carte des menus Partie C
07h20 à 07h45	Installation du poste de travail, clarification des questions concernant l'infrastructure de la cuisine
07h45	Remise de la partie A de l'exercice « Menu »
07h45 – 08h45	Planification des menus Partie A, Planification personnelle du travail (y compris apprenti(e))
Pause : Entre 09h00 et 12h00, une pause de 15 minutes doit être prévue. Le candidat et l'apprenti ne font pas nécessairement la pause en même temps.	
dès 08h45	Remise des documents suivants : • Planification du travail (de 09h00 à 13h00), (y compris apprenti(e)) • Partie A : Menu et recettes sous forme écrite (manuscrite ou numérique)
Début du travail en cuisine	
dès 09h00	Prise des marchandises Travaux de : mise en place, production et finition de la partie A « Menu »
10h30	Remise de la partie B « Buffet »
12h00 – 12h10	Créneau pour le service du « Buffet » partie B
Service / envoi du devoir A	
12h30	Envoi de l'entrée partie A « Menu »
12h45	Envoi du plat principal partie A « Menu »
13h00	Envoi de l'entremets partie A « Menu »
13h00 - 13h30	Débarrassage et nettoyage du poste de travail
13:30 – 14:00	Pause, prendre congé de l'apprenti
Service / envoi du devoir C	
14h00 / 14h10 / 14h20	Reprise du travail échelonnée en cuisine, prise des marchandises, production et finition partie C « Sharing »
16h30 / 16h40 / 16h50	Envoi des composants froids partie C « Sharing »
16h45 / 16h55 / 17h05	Envoi des composants chauds partie C « Sharing »
17h00 / 17h10 / 17h20	Envoi des composants sucrés partie C « Sharing »
ensuite	Nettoyage complet du poste de travail
vers 18h15	Feedback et prendre congé

Déduction pour les mets envoyés en retard : 1 – 4 minutes 1 point ; 5 – 9 minutes 2 points ; 10 – 14 minutes 4 points ; dès 15 minutes il sera indiqué : « pas envoyé » sous les positions « présentation et dégustation » et uniquement le travail d'hygiène, de préparation, etc. seront évalués.

Les températures sont relevées par la direction de l'examen :

Écart de 1-4°C = 1 point de pénalité / >4°C = 2 points de pénalité (Plats froids < 15°C / Plats chauds > 60°C / Plats de poisson > 50°C)

Cheffe cuisinière / chef cuisinier 2025

Partie A

Exemple / Série 000

1. Vous produisez un menu à 3 plats pour 4 personnes composé de

- ❖ Hors-d'oeuvre froid
- ❖ Plat principal de viande de boucherie avec garniture de féculents et 3 légumes
- ❖ Entremets

Les plats doivent être présentés sur des assiettes de Hotel & Gastro formation.

2. Les directives suivantes doivent être appliquées au sein du menu :

- ❖ Les plats sont préparés selon des recettes personnelles (selon le modèle).
- ❖ Les 6 aliments obligatoires de la liste de mise en place de base (marqués en jaune) doivent être utilisés dans le cadre du menu. Tous les autres aliments de la liste peuvent être transformés.
- ❖ L'une des tâches obligatoires consiste à utiliser la méthode de cuisson « pocher ». Pour cela, l'aliment doit être cuit dans un sac sous vide (méthode sous vide).
- ❖ Les méthodes de cuisson au four et de grillage doivent être appliquées.
- ❖ 3 autres méthodes de cuisson au choix doivent être utilisées (selon la liste des méthodes de cuisson Koch 2024).
- ❖ Chaque plat produit de la partie A est composé d'au moins 3 textures différentes.
- ❖ Préparer et utiliser une farce mousseline
- ❖ Préparer 2 fonds d'un litre chacun. Peuvent être utilisés pour toutes les parties de l'examen
- ❖ Utiliser et travailler 2 types de coupes classiques (légumes, pommes de terre, fruits)
- ❖ Fabriquer et utiliser une pâte
- ❖ Fileter et travailler un poisson d'eau douce
- ❖ Le dessert est composé au minimum d'un élément congelé et d'un élément chaud.
- ❖ Une décoration en meringage chaude doit être réalisée et utilisée au moment du dessert.

Partie B

Buffet	La recette ainsi que les denrées seront remises à 10h30. Dressage : cinq portions doivent être présentées dans un chafing dish et une portion sur une assiette. Les composants froids tels que salade, sauce ou chutney seront présentés dans des récipients appropriés.
---------------	--

Partie C

Sharing	Selon le devoir présenté	4 portions Vaisselle personnelle
----------------	--------------------------	--

Autres informations

Origine de la viande et du poisson	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Veau / porc / agneau / bœuf = Suisse ❖ Poulet = Suisse ❖ Poisson = Suisse / France
Emplacement des denrées alimentaires	Les ingrédients de base pour les mets imposés seront prêts, selon recette ou instructions, sur votre chariot de poste. Toutes les autres denrées alimentaires seront prises sur le buffet des marchandises ou dans l'économat (uniquement les denrées alimentaires selon recette, corbeille de marchandises et MEP du poste)

MODELE		Mise en place de base partie A, B, C pour l'examen professionnel pratique cheffe cuisinière / chef cuisinier 2025	
Devoir : selon le programme 2025		Série : exemple	
<p>Toutes les marchandises mentionnées ci-dessous sont à disposition le jour de l'examen pour la partie A. Les denrées surlignées sont obligatoires et doivent être obligatoirement utilisées dans la partie A. Pour la partie B les marchandises des composants principaux sont mises à disposition, pesées par le candidat. Les denrées alimentaires de la mise en place du poste sont à disposition. Les marchandises obligatoires pour la partie C sont mises à la disposition du candidat dès 09h00 à son poste de travail, toutes les autres marchandises sont apportées par le candidat (exception : les denrées alimentaires de la mise en place du poste sont à disposition sans limite)</p>			
Catégories	Marchandises		Autres informations
Viande de boucherie	Veau - filet d'épaule	PM	Metzg.Heinzer
	Bœuf - grumeau	PM	Metzg.Heinzer
	Secreto de porc 600g	PM	Metzg.Heinzer
Produit à base de viande	Jambon Urwald	B	Metzg.Heinzer
	Viande séchée	B	Metzg.Heinzer
	Lard paysan	B	Metzg.Heinzer
Volaille d'engraissement	Cuisse de poulet entière	PM	Müswangen
Poisson d'eau douce	Filets de perches 30-50g	PM	Ennetmoos
	Filet de saumon avec peau	PM	Lostallo
	Filet de sandre avec peau	PM	Argovie
Poisson de mer	Morue	PM	Portugal
Fruits de mer	Crevettes géantes Eden, sans carapaces	A	12-15
Légumes	Bettes	B	Lucerne
	Fenouil	B	Lucerne
	Carottes en botte	B	Lucerne
	Radis bière	B	Lucerne
	Betteraves Chioggia	B	Lucerne
Légumineuses	Lentilles	B	Genève
	Pois chiche	B	Schaffhouse
	Pois jaunes	B	Schaffhouse
Pousses	Pousses de haricots mungo	B	Obwald
	Pousses de brocoli	B	Obwald
Champignons	Champignons de Paris	B	Obwald
	Pleurotes	B	Obwald
Salades	Pourpier	B	Lucerne
	Rucola	B	Obwald
	Batavia	B	Obwald
Catégories	Marchandises		Autres informations
Fruits	Poires séchées	B	Nidwald
	Fraises	B	Espagne
	Pomme	B	Schwyz
	Pruneaux surgelés	A	CF (?)
	Citrons	B	Italie
	Kiwi	B	Vaud
	Graines de grenade	B	CF (?)
Fleurs comestibles	Swiss alpine herbes séchées	B	Simmental
	Soucis	B	Sursee
	Produits laitiers	Ricotta	B
	Séré gras	B	Molkerei Sempach
Fromage	Yoghourt de bufflonne	B	Molkerei Sempach
	Sbrinz AOP	B	Dallenwil
	Fromage d'alpage Uri	B	Uri
	Rigi Bleu	B	Schwyz
Œufs	Œuf entier past	B	Allemagne
	Jaune d'œuf past	B	Allemagne
	Blanc d'œuf past	B	Allemagne
Pâtes	Pâte feuilletée	B	CF, Suisse
	Pâte à strudel	B	CF, Autriche
Agent de liaison	Agar-Agar	PA	
	Lécithine / Gellan	PA	
	Gélatine, Xantana,	PA	
	Basis Textura	PA	
Postes mise en place (PM & B)		Pâtisserie	
<p>Sel, poivre du moulin, herbes aromatiques fraîches, beurre, crème, lait entier, œufs entiers, sucre cristallisé, sucre glace, farine type 550, vin de cuisine blanc et rouge, huile de colza, vinaigre aux herbes, huile d'olives, purée de tomates</p> <p>Divers légumes pour mirepoix, matignon, aromates</p> <p>Div. huiles et vinaigres Div. spiritueux Div. Épices</p>		<p>Div. couvertures Felchlin Noisettes Amandes Graines de tournesol Graines de courge Noix de cajou Noix Sésame Noix de coco râpées Graines de pavot Raisins secs Vanille Glucose Div. fruits secs</p>	

Pommes de terre	Pommes de terre violettes	B	Zoug
	Pommes de terre type A	B	Zoug
	Pommes de terre type C	B	Zoug
Céréales	Riz pour risotto argovien	B	Menziken
	Riz complet	B	Vully
	Riz du Vully - Nana	B	Vully
	Millet doré	B	Vaud
	Flocons d'avoine	B	Berne

Div. Fonds de base	Divers colorants alimentaires Pâte d'amandes Gianduja Levure sèche
--------------------	---

MP = MEP du poste (est automatiquement sur le poste de travail) / B = Libre-service au buffet des marchandises / frigo
E = Libre-service à l'économat / A = sur demande / PA = Pâtisserie