

Recommandation relative au calcul de la note d'expérience Connaissances professionnelles pour les écoles professionnelles

Recommandation du 27 mars 2024

Les formations professionnelles initiales révisées mentionnées ci-dessous débiteront au début de l'apprentissage 2024 dans toute la Suisse. Hotel & Gastro *formation* Suisse recommande une mise en œuvre uniforme dans toute la Suisse du calcul des notes de la note d'expérience « Connaissances professionnelles » dans les écoles professionnelles. Pour ce faire, le calcul des notes s'oriente sur le tableau des leçons de l'ordonnance sur la formation correspondante, respectivement sur le plan d'étude pour les écoles professionnelles ainsi que sur la recommandation de la CSFP.

Cette recommandation s'applique aux professions suivantes :

Cuisinière CFC / Cuisinier CFC
Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP

Principes de base

La recommandation s'inspire de la lettre de la Conférence suisse des offices de formation professionnelle CSFP, du 12 mai 2023 « Fixation des notes pour le demain de qualification connaissances professionnelles dans les certificats semestriels des écoles professionnelles ».

Le principe est le suivant

« Dans les certificats semestriels des écoles professionnelles, les notes individuelles de chaque domaine de compétences opérationnelles de l'enseignement des connaissances professionnelles doivent être exprimées en notes entières ou en demi-notes, conformément au tableau des leçons figurant dans l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de la profession concernée. »

Génération de notes de plusieurs domaines de compétences opérationnelles

Hotel & Gastro *formation* Suisse estime qu'il est possible de générer des notes pour plusieurs domaines de compétences opérationnelles lors d'un examen (écrit ou oral). Lors de l'examen des compétences opérationnelles, les enseignants peuvent poser des questions sur différents domaines de compétences opérationnelles. Cela relève de la liberté pédagogique des enseignants, raison pour laquelle aucune recommandation ou directive n'est émise par l'Organisation du monde du travail à ce sujet.

Mise en œuvre dans les professions respectives

Cuisinière CFC / Cuisinier CFC

Enseignement	1 ^{ère} année d'appren- tissage	2 ^e année d'appren- tissage	3 ^e année d'appren- tissage	Total
Connaissances professionnelles				
- DCO A : Confection et présentation de mets et de plats (leçons par semestre)	120 (60 + 60)	120 (60 + 60)	120 (60 + 60)	360
- DCO B : Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité (leçons par semestre)	80 (20 + 20)	80 (20 + 20)	80 (20 + 20)	240
DCO C : Mise en œuvre de processus opérationnels et économiques (leçons par semestre)	(10 + 10)	(10 + 10)	(10 + 10)	
DCO D : Apparence et communication (y compris communication dans une deuxième langue nationale ou anglais) (leçons par semestre)	(10 + 10)	(10 + 10)	(10 + 10)	
Total connaissances professionnelles	200	200	200	600

Il en résulte une note pour le domaine de compétences opérationnelles DCO A et une note pour les DCO B à D. Les leçons par année d'apprentissage figurant dans le tableau des leçons de l'ordonnance sur la formation sont concrétisées dans le plan d'étude pour les écoles professionnelles et réparties sur les différents semestres. Les quatre domaines de compétences opérationnelles sont traités par semestre. Toutefois, seules deux notes sont indiquées dans le certificat semestriel conformément au tableau des leçons de l'ordonnance sur la formation : DCO A et DCO B à D. Les notes ne sont pas pondérées, c'est-à-dire que chaque note compte pour 50 %, indépendamment du nombre de leçons.

La moyenne des deux notes DCO donne la note semestrielle, qui est arrondie à une demi-note ou à une note entière.

La moyenne de la somme des six notes semestrielles donne la note d'expérience, qui est arrondie à une demi-note ou à une note entière. Hotel & Gastro *formation* Suisse recommande de faire figurer la note d'expérience dans le certificat semestriel.

DCO	1 ^{er} semestre	2 ^e semestre	3 ^e semestre	4 ^e semestre	5 ^e semestre	6 ^e semestre	Note d'expérience CFC (30 % de la PQual)
DCO A	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	
DCO B DCO C DCO D	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	
Note semestrielle	Moyenne DCO A et DCO B à D, arrondi à la note 0.5/1	Moyenne DCO A et DCO B à D, arrondi à la note 0.5/1	Moyenne DCO A et DCO B à D, arrondi à la note 0.5/1	Moyenne DCO A et DCO B à D, arrondi à la note 0.5/1	Moyenne DCO A et DCO B à D, arrondi à la note 0.5/1	Moyenne DCO A et DCO B à D, arrondi à la note 0.5/1	Moyenne des notes semestrielles de 1 à 6, arrondi à la note 0.5/1

Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP

Enseignement	1 ^{ère} année d'appren- tissage	2 ^e année d'appren- tissage	Total
Connaissances professionnelles			
- DCO A : Confection et présentation de mets et de plats (leçons par semestre)	120 (60 + 60)	120 (60 + 60)	240
- DCO B : Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité (leçons par semestre)	80 (20 + 20)	80 (20 + 20)	160
DCO C : Mise en œuvre de processus opérationnels et économiques (leçons par semestre)	(10 + 10)	(10 + 10)	
	(10 + 10)	(10 + 10)	
DCO D : Apparence et communication (leçons par semestre)			
Total connaissances professionnelles	200	200	400

Il en résulte une note pour le domaine de compétences opérationnelles DCO A et une note pour les DCO B à D. Les leçons par année d'apprentissage figurant dans le tableau des leçons de l'ordonnance sur la formation sont concrétisées dans le plan d'étude pour les écoles professionnelles et réparties sur les différents semestres. Les quatre domaines de compétences opérationnelles sont traités par semestre. Toutefois, seules deux notes sont indiquées dans le certificat semestriel conformément au tableau des leçons de l'ordonnance sur la formation : DCO A et DCO B à D. Les notes ne sont pas pondérées, c'est-à-dire que chaque note compte pour 50 %, indépendamment du nombre de leçons.

La moyenne des deux notes DCO donne la note semestrielle, qui est arrondie à une demi-note ou à une note entière.

La moyenne de la somme des quatre notes semestrielles donne la note d'expérience, qui est arrondie à une demi-note ou à une note entière. Hotel & Gastro *formation* Suisse recommande de faire figurer la note d'expérience dans le certificat semestriel.

DCO	1 ^{er} semestre	2 ^e semestre	3 ^e semestre	4 ^e semestre	Note d'expérience AFP (30 % de la PQual)
DCO A	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	
DCO B DCO C DCO D	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	
Note semestrielle	Moyenne DCO A et DCO B à D, arrondi à la note 0.5/1	Moyenne DCO A et DCO B à D, arrondi à la note 0.5/1	Moyenne DCO A et DCO B à D, arrondi à la note 0.5/1	Moyenne DCO A et DCO B à D, arrondi à la note 0.5/1	Moyenne des notes semestrielles de 1 à 4, arrondi à la note 0.5/1