

Profil de qualification Cuisinière CFC / Cuisinier CFC

Du 21 mars 2014

Numéro 79007

Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de Cuisinière CFC / Cuisinier CFC
du 5 mai 2009.

Contenu

- I. Profil de la profession
- II. Vue d'ensemble des compétences opérationnelles
- III. Niveau d'exigences de la profession

I. Profil de la profession

Les cuisinières sur le niveau CFC et les cuisiniers sur le niveau CFC travaillent dans les cuisines des hôtels et des restaurants ainsi que dans les établissements de la restauration collective. Ils/elles font des commandes, entreposent et travaillent avec des denrées alimentaires et préparent des mets froids et chauds qui sont destinés aux hôtes. Elles/ils font preuve d'esprit d'équipe avec d'autres personnes en cuisine et dans les autres départements. En outre ils/elles suivent la logique économique et écologique dans leur travail.

Les compétences importantes sont le maniement correct des denrées alimentaires au moyen de méthodes de préparation et de cuisson adaptées et l'utilisation des appareils. Ils/elles apprennent les denrées alimentaires en respectant les méthodes de préparation, l'adjonction de liquides et en tenant compte de leurs propriétés et particularités afin qu'elles puissent être servi comme mets froids et chauds aux hôtes. Ils tiennent compte des principes de l'hygiène, de la sécurité au travail, de la protection de la santé et de l'environnement.

Les cuisinières CFC et cuisiniers CFC réfléchissent et agissent en fonction des désirs des hôtes. Elles/ils sont au clair sur la valeur de leur travail au profit de la société civile et respectent une consommation économique de nos ressources.

II. Vue d'ensemble des compétences opérationnelles

Domaines d'activités Domaines de compétences opérationnelles		Activités / Compétences opérationnelles							
Etat 25.08.2013		1	2	3	4	5	6	7	8
A	1. Préparer et présenter des mets et plats, appliquer des termes techniques de cuisine dans la deuxième langue	1.1 <i>Denrées alimentaires végétales</i> : Acheter selon les caractéristiques, qualité, possibilités d'emploi, stockage correct et préparation de manière professionnelle.	1.2 <i>Denrées alimentaires animales</i> : Acheter selon les caractéristiques, qualité, possibilités d'emploi, stockage correct et préparation de manière professionnelle.	1.3 <i>Denrées alimentaires d'origine animale</i> : Acheter selon les caractéristiques, qualité, possibilités d'emploi, stockage correct et préparation de manière professionnelle.	1.4 <i>Autres denrées alimentaires / produits</i> : Acheter selon les caractéristiques, degré de « convenience », qualité, possibilités d'emploi adapté à leur finition, stockage correct et préparation de manière professionnelle.	1.5 <i>Diététique</i> : Nourriture saine, préparée avec ménagement et conforme aux désirs des hôtes.	1.6 <i>Méthodes de cuisson</i> : Préparer des produits avec différentes températures, un climat et des méthodes de cuisson et justifier le choix de processus aux clients.	1.7 <i>Dresser / arranger les mets / présentation</i> : Dresser, composer et présenter les mets de façon esthétique et sensoriel.	1.8 <i>Langue étrangère</i> : Utiliser des expressions professionnelles pour les marchandises, la préparation et la présentation de mets en langue étrangère.
	2. Contribuer aux processus d'entreprise	2.1 <i>Organisation</i> : Appliquer l'organisation interne dans les interfaces.	2.2 <i>Processus de travail personnel</i> : Exécuter la mise en place et les autres travaux de manière rationnelle et selon directives.	2.3 <i>Processus généraux d'entreprise</i> : Assurer le flux des marchandises, les prescriptions légales et le service avec des processus optimaux.	2.4 <i>Compréhension et gestion de la technologie et de sa mise en œuvre</i> : Utiliser les possibilités technologiques des appareils de manière ciblée et professionnelle.				
	3. Agir en se centrant sur les clients et en s'inscrivant dans une logique économique et écologique	3.1 <i>Secteur et clients</i> : Appliquer au travail le modèle et la culture de l'entreprise.	3.2 <i>Calculations</i> : Calculer les frais des marchandises, du travail et des mets.	3.3 <i>Approche et actions durables</i> : Se comporter et agir au travail selon les normes de la déontologie.					
	4. Appliquer la sécurité au travail, la protection de la santé, de l'environnement et les mesures contre des incendies	4.1 <i>Sécurité au travail et protection de la santé</i> : Connaître les dangers liés au travail et prendre les mesures de protection appropriées.	4.2 <i>Protection de l'environnement au sein de l'entreprise</i> : Tenir compte de la protection de l'environnement lors du travail en cuisine.	4.3 <i>Gestion écologique des ressources</i> : Employer les ressources de manière économique et efficiente, optimiser les processus de travail.	4.4 <i>Protection contre les incendies</i> : Appliquer au travail les règles de protection contre les incendies.				
	5. Appliquer l'hygiène et la préservation de la valeur	5.1 <i>Hygiène personnelle et d'entreprise</i> : Evaluer l'hygiène dans la cuisine et appliquer les mesures.	5.2 <i>Concept d'hygiène</i> : Appliquer le concept d'autocontrôle de l'établissement au travail.	5.3 <i>Maintien de la valeur</i> : Donner soin et entretenir les installations, appareils et l'équipement.					

III. Niveau d'exigences de la profession

Le niveau d'exigences de la profession est défini de manière détaillée dans le plan de formation (partie A, compétences opérationnelles) sous la forme d'objectifs évaluateurs dans le cadre des niveaux taxonomiques (C1 à C6).

Approbation et entrée en vigueur

Le présent profil de qualification entre en vigueur le 01.04.2014.

Weggis, le 17.03.2014

Hotel & Gastro formation

Le Président

Le Directeur

Willy Benz

Max Züst

Le profil de qualification pour la formation professionnelle de cuisinière CFC / cuisinier CFC du 21 mars 2014 est approuvé par 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