

Guide de l'entretien professionnel pour les expertes et les experts aux examens (guide PEX)

Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final du 01 janvier 2023

Cuisinière / Cuisinier avec certificat fédéral de capacité (CFC)

Numéro professionnel 79009

La commission suisse pour le développement professionnel et la qualité pour Professions de la cuisine soumise pour avis le 19 novembre 2024

Sommaire

1	Objectif et but.....	1
2	Principes de base	1
3	Conseils pour l'utilisation du guide	2
3.1	Remarques générales	2
3.2	Mise à niveau.....	2
3.3	Gestion du temps.....	2
4	L'entretien professionnel.....	3
4.1	Préparation et mise en place par la commission d'examen	3
4.2	Accueil et présentation	3
4.3	Situation de départ.....	3
4.4	Planification du déroulement	3
4.5	Préparation à l'entretien professionnel par les candidat.e.s.....	4
4.6	Déroulement détaillé de l'entretien professionnel.....	4
4.6.1	Accueil (1 minute).....	4
4.6.2	Planification de l'offre / CO a1 (3 minutes).....	4
4.6.3	Achat / CO a2 (3 minutes).....	4
4.6.4	Stockage / CO a3 (3 minutes)	4
4.6.5	Mise en place / CO a4 (6 minutes).....	4
4.6.6	Préparation / CO a5 (8 minutes).....	5
4.6.7	Finition CO a6 / Vente (5 minutes)	5
4.6.8	Informations complémentaires pour l'entretien professionnel des CO b et c	5
4.6.9	Apparence et communication CO d.....	5
4.6.10	Prise de congé (1 minute).....	5

1 Objectif et but

Le présent guide PEX doit servir de support à la planification et à la réalisation de l'entretien professionnel.

2 Principes de base

Les dispositions d'exécution, ainsi que le guide (situations), adapté chaque année pour la procédure de qualification « travail pratique prescrit » (situation PQual) de la formation professionnelle initiale Cuisinière CFC / Cuisinier CFC servent de base à l'entretien professionnel.

Les autres bases sont

- Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale Cuisinière / Cuisinier CFC avec certificat fédéral de capacité (CFC) du 20 juin 2023. Les art. 16 à 21 sont notamment déterminants pour la PQual.
- Plan de formation relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale Cuisinière / Cuisinier avec certificat fédéral de capacité (CFC) du 20 juin 2023. La partie 4 est notamment déterminante pour la PQual.
- Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final Cuisinière / Cuisinier avec certificat fédéral de capacité (CFC) du 1er janvier 2024.
- Plan d'étude pour les écoles professionnelles du 20 juin 2023 (graphique terrain d'apprentissage).
- Manuel pour expertes et experts aux examens dans les procédures de qualification de la formation professionnelle initiale. Indications et instruments pour la pratique.

3 Conseils pour l'utilisation du guide

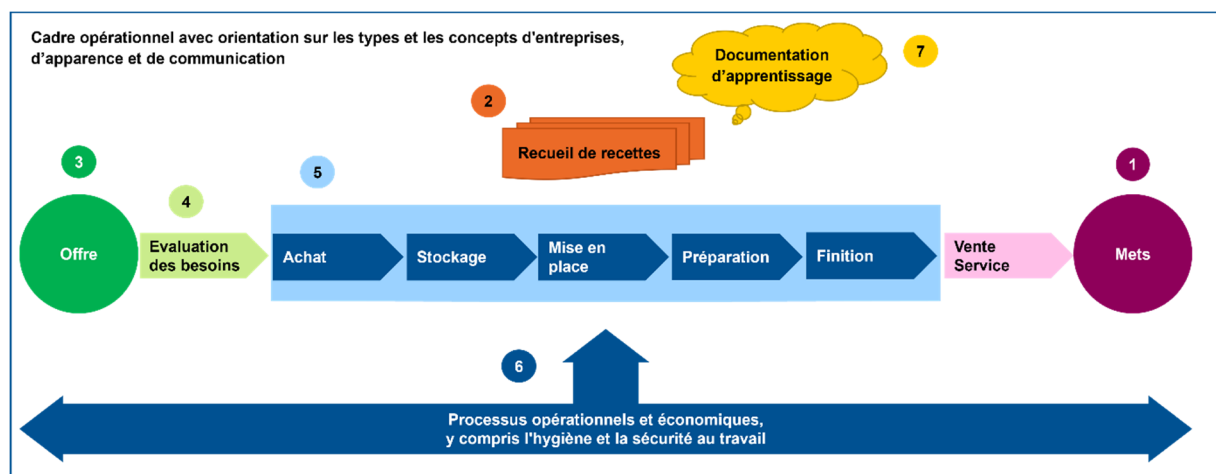
3.1 Remarques générales

Ce guide PEX est une structure générale qui permet de mener efficacement des entretiens professionnels.

L'entretien professionnel (position 3), en tant que partie intégrante du travail pratique prescrit, dure 30 minutes. Celui-ci se base sur les situations décrites dans le guide (situations) pour la procédure de qualification « travail pratique prescrit » CFC, adaptées chaque année, ainsi que sur les documents autorisés et utilisés pour son utilisation, notamment les :

- Dossier de formation
- Documents des cours interentreprises
- Autres documents selon la commission PQual / Convocation à la procédure de qualification.

Lors de l'entretien professionnel, les questions de mise en réseau concernant tous les domaines de compétences opérationnelles sont discutées sur la base de la chaîne de création de valeur.



L'entretien professionnel est une discussion entre professionnels qui aborde les sujets de manière large et approfondie. **Il ne s'agit donc pas d'un « jeu de questions-réponses »**. L'entretien professionnel permet de vérifier les compétences professionnelles et les connaissances, ainsi que les aptitudes et les capacités. Il met en évidence la capacité des candidat.e.s à établir des liens entre les différents éléments du métier.

Les candidat.e.s montrent par exemple comment il.elle a procédé ou procède dans le cadre d'exercices pratiques. Ils.elles exposent sa compréhension du contexte et des relations professionnelles, réfléchit à la démarche méthodique et discute d'approches alternatives. Les expert.e.s à l'examen posent des questions ouvertes permettant d'établir des connexions. Lors de l'entretien professionnel, les candidat.e.s démontrent leur expérience pratique réfléchie, ainsi que leur capacité à agir dans un contexte professionnel.

3.2 Mise à niveau

L'entretien basé sur ce guide PEX doit être adapté aux exigences spécifiques du niveau de formation CFC. Toutes les compétences opérationnelles ne sont pas nécessairement couvertes dans chaque entretien.

3.3 Gestion du temps

Veillez à utiliser efficacement le temps imparti.

Les expert.e.s aux examens sont responsables de la gestion du temps.

4 L'entretien professionnel

4.1 Préparation et mise en place par la commission d'examen

- Locaux / Infrastructure
- Assurer une connexion Internet (si autorisée dans le canton)
- Mise à disposition de documents pertinents pour une meilleure compréhension (par ex. situations PQual imprimées).
- Listes des denrées alimentaires

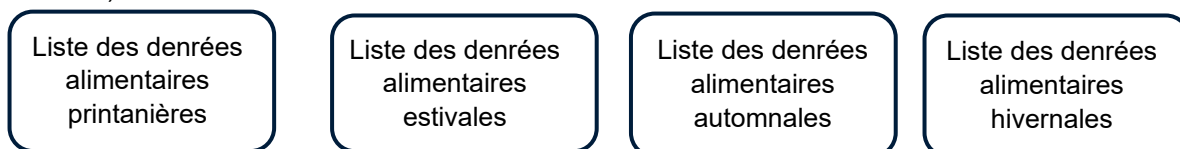
4.2 Accueil et présentation

- Accueil des participant.e.s, éventuellement brève présentation.
- Communiquer les informations formelles :
 - Etat de santé
 - Langue parlée
 - Rôle des expert.e.s
 - Durée et déroulement de l'entretien professionnel
- Objectif de l'entretien : esquisser brièvement l'objectif de l'entretien et les résultats attendus.
- Indiquer aux candidat.e.s que les mandats pratiques élaborés, les recettes, d'autres documents (par exemple documents de préparation à l'examen, etc.) issus du dossier de formation de la pratique professionnelle, ainsi que les documents des cours interentreprises, mis à disposition pendant la période de lecture et de préparation, peuvent être utilisés.

4.3 Situation de départ

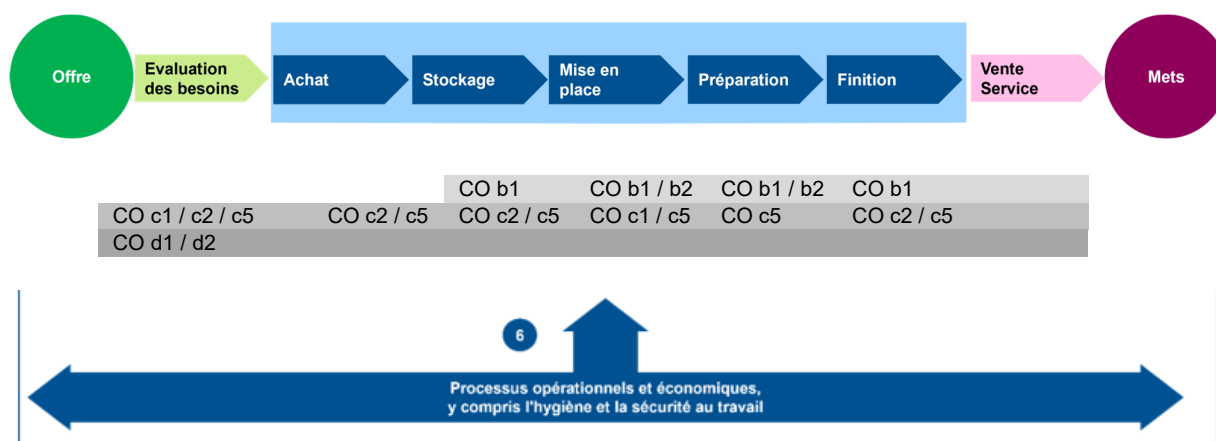
Il est recommandé que la commission PQual mette à disposition des candidat.e.s, outre les situations PQual, quatre listes des denrées alimentaires différentes (basées, par exemple, sur les saisons ou la disponibilité actuelle) pour l'entretien professionnel le jour de l'examen.

Au début du temps de lecture et de préparation, les candidat.e.s tirent au sort une des situations PQual, ainsi qu'une des listes de denrées alimentaires et s'y réfèrent lors de l'entretien professionnel. Selon les sites d'examen, ces documents sont attribués alternativement. Les listes des denrées alimentaires incluent des denrées alimentaires conformément au Plan de formation (objectifs évaluateurs a1.1 à a1.5).



4.4 Planification du déroulement

1 minute	3 minutes	3 minutes	3 minutes	6 minutes	8 minutes	5 minutes	1 minute
Accueil	CO a1	CO a2	CO a3	CO a4	CO a5	CO a6 / Vente	Prise de congé



4.5 Préparation à l'entretien professionnel par les candidat.e.s

Les candidat.e.s disposent de 20 minutes de lecture et de préparation, pendant lesquelles ils.elles élaborent leur propre offre de mets, conformément à la situation initiale 4.3, afin de servir de base à l'entretien. Ce temps de préparation n'est pas évalué et n'est pas inclus dans les 30 minutes de l'entretien professionnel.

4.6 Déroulement détaillé de l'entretien professionnel

4.6.1 Accueil (1 minute)

Brève présentation (nom / fonction)

4.6.2 Planification de l'offre / CO a1 (3 minutes)

- Les candidat.e.s présentent, à partir de la situation PQual qui leur a été attribuée, en tenant compte de la liste des denrées alimentaires, ainsi que de leur dossier de formation, différents mets qu'ils.elles ont définis comme offre de mets pendant le temps de lecture et de préparation.
- Les candidat.e.s justifient leur choix de mets en fonction des exigences et des consignes de la situation PQual.
- Des questions transversales complémentaires non exhaustives et plus approfondies, basées sur le déroulement de l'entretien, sont possibles.

Les informations complémentaires appropriées du point 4.6.8 doivent être incluses.

4.6.3 Achat / CO a2 (3 minutes)

- Les candidat.e.s expliquent comment ils.elles intègrent la qualité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne de création de valeur lors de l'achat.
- Les candidat.e.s expliquent, à l'aide d'exemples concrets issus de leur expérience dans l'entreprises, comment ils.elles s'assurent, lors de l'achat, que les produits choisis correspondent aux principes diététiques actuels.
- Les candidat.e.s exposent leurs réflexions sur les critères qu'ils.elles prennent en compte lors de l'achat, afin d'éviter les denrées alimentaires contenant des substances nocives ou d'en minimiser leur teneur.
- Les candidat.e.s expliquent, à l'aide d'exemples concrets issus de leur expérience dans l'entreprises, comment ils.elles prennent en compte les différents régimes alimentaires proposés dans leur entreprise lors du choix des produits à l'achat.
- Des questions transversales complémentaires non exhaustives et plus approfondies, basées sur le déroulement de l'entretien, sont possibles.

Les informations complémentaires appropriées du point 4.6.8 doivent être incluses.

4.6.4 Stockage / CO a3 (3 minutes)

- Les candidat.e.s expliquent comment ils.elles contrôlent la qualité et la quantité des denrées alimentaires livrées et quels aspects ils prennent en compte pour assurer un stockage sûr et durable.
- Les candidat.e.s expliquent comment ils.elles garantissent la qualité des denrées alimentaires durant le stockage à chaque étape de la chaîne de valeur et précisent les mesures mises en place.
- Des questions transversales complémentaires non exhaustives et plus approfondies, basées sur le déroulement de l'entretien, sont possibles.

Les informations complémentaires appropriées du point 4.6.8 doivent être incluses.

4.6.5 Mise en place / CO a4 (6 minutes)

- Les candidat.e.s expliquent la mise en place du travail, y compris le principe de « laver, parer et découper » des denrées alimentaires et expliquent leur importance dans le contexte de la durabilité (FoodSave et FoodWaste).
- Les candidat.e.s définissent les activités de mise en place et les types de découpes possibles pour les denrées alimentaires d'origine végétale, denrées alimentaires animales et les denrées alimentaires d'origine animale, ainsi que d'autres denrées alimentaires, et justifient leur choix. Ils.elles expliquent comment et quand des techniques spéciales sont utilisées.

- Des questions transversales complémentaires non exhaustives et plus approfondies, basées sur le déroulement de l'entretien, sont possibles.

Les informations complémentaires appropriées du point 4.6.8 doivent être incluses.

4.6.6 Préparation / CO a5 (8 minutes)

- Les candidat.e.s expliquent la mise en œuvre des méthodes de cuisson des mets qu'ils.elles ont définis.
- Les candidat.e.s décrivent/justifient leur choix de mets dans le contexte des objectifs de cuisson et de goût souhaités.
- Les candidat.e.s analysent et justifient le choix de la ou des méthodes de cuisson pour certaines denrées alimentaires (p. ex. viande / volaille / légumes) et les mettent en relation avec les objectifs de cuisson et de goût souhaités.
- Les candidat.e.s démontrent les effets des méthodes de cuisson choisies sur la consistance et la texture des denrées alimentaires.
- Des questions transversales complémentaires non exhaustives et plus approfondies, basées sur le déroulement de l'entretien, sont possibles.

Les informations complémentaires appropriées du point 4.6.8 doivent être incluses.

4.6.7 Finition CO a6 / Vente (5 minutes)

- Les candidat.e.s expliquent, à l'aide d'exemples concrets issus de leur expérience dans l'entreprise, l'importance de la présentation visuelle des mets.
- Les candidat.e.s exposent leur démarche pour dresser, présenter et mettre en scène des mets de manière visuellement attrayante. Quels aspects, tels que les couleurs, les formes ou les garnitures, ils.elles prennent en compte.
- Les candidat.e.s expliquent les facteurs qu'ils.elles prennent en compte lors de la finition des mets, afin d'assurer le service et la distribution des repas dans leur entreprise.
- Les candidat.e.s doivent, à travers la narration, mettre en valeur l'origine ou la particularité d'un mets qu'ils.elles ont choisi dans la situation, afin d'offrir aux client.e.s une expérience émotionnelle et de stimuler les ventes.
- Des questions transversales complémentaires non exhaustives et plus approfondies, basées sur le déroulement de l'entretien, sont possibles.

Les informations complémentaires appropriées du point 4.6.8 doivent être incluses.

4.6.8 Informations complémentaires pour l'entretien professionnel des CO b et c

- Les candidat.e.s tiennent compte des aspects économiques, réglementaires et juridiques comme par exemple le respect des bases légales en matière d'hygiène, des BPF, des réglementations et des normes. (b1)
- Les candidat.e.s tiennent compte des aspects économiques, réglementaires et juridiques, comme par exemple le respect des bases légales relatives à la sécurité au travail/CFST et à la protection contre les incendies, ainsi que des réglementations et des normes. (b2)
- Les candidat.e.s expliquent les différents outils de planification permettant d'assurer le bon fonctionnement de l'entreprise. (c1)
- Les candidat.e.s expliquent les relations entre les ressources, les planifications et les processus. (c1)
- Les candidat.e.s expliquent la collaboration avec les partenaires aux points de jonctions. (c2)
- Les candidat.e.s tiennent compte de la réduction des déchets alimentaires. Ils.elles définissent des mesures spécifiques pour le recyclage des denrées alimentaires. (c5)

4.6.9 Apparence et communication CO d

- Les candidat.e.s soignent leur apparence et communiquent de manière adaptée à un.e professionnel.le. (d1)
- Les candidat.e.s utilisent des outils de communication (par ex. dossier de formation) pour la collecte et l'échange d'informations et les mettent en pratique. (d2)

4.6.10 Prise de congé (1 minute)

- Remerciements aux candidat.e.s pour leurs contributions
- Prise de congé

