



Programme de formation pour les entreprises formatrices

relatif à l'ordonnance du SEFRI du 20 juin 2023 sur la formation professionnelle initiale

Cuisinière / Cuisinier
avec certificat fédéral de capacité (CFC)

N° de la profession 79009

Sommaire

1	Introduction	1
2	Documents de référence	1
3	Mandats pratiques pour les entreprises	1
4	Aperçu général du programme de formation	2
5	Attribution des objectifs évaluateurs aux semestres 1 à 6.....	7
	Domaine de compétence opérationnelle A : Confection et présentation de mets et de plats	7
	Domaine de compétence opérationnelle B : Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité	20
	Domaine de compétence opérationnelle C : Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques	24
	Domaine de compétence opérationnelle D : Apparence et communication	29

1 Introduction

Ce programme de formation pour les entreprises formatrices se base sur le plan de formation et donne une vue d'ensemble des compétences opérationnelles à développer, des objectifs évaluateurs à élaborer et des contenus à transmettre dans le lieu de formation que sont les entreprises formatrices.

Le programme de formation pour les entreprises formatrices constitue la base pour développer des plans de formation propres dans les entreprises.

2 Documents de référence

Les documents de référence constituent une collection d'exemples qui peuvent être utilisés pendant la formation professionnelle initiale dans les trois lieux de formation. Les documents de référence comprennent une situation de référence orientée vers la chaîne de valeur et des recettes de référence. A l'école professionnelle, les documents de référence servent à des études de cas, les situations et les recettes pouvant être reliées entre elles de manière individuelle. Dans les cours interentreprises, la situation de référence sert à déduire les éventuels mandats de groupe et à les relier aux recettes de référence. Les documents de référence servent d'outils et aident à concevoir l'enseignement de manière orientée vers l'action.

3 Mandats pratiques pour les entreprises

Les mandats pratiques permettent aux personnes en formation de retenir des travaux importants de la pratique en entreprise en lien avec les compétences opérationnelles à acquérir. Les mandats pratiques contiennent des situations sur lesquelles travaillent les personnes en formation. Pour résoudre de manière autonome les mandats pratiques, ceux-ci sont reliés aux contenus spécifiques préparés. Le mandat pratique est associé à une réflexion personnelle. En outre, les formateurs/trices doivent être en mesure de donner un avis fondé sur des critères prédéfinis (jugement externe qualifié). Outre le feedback sous forme de texte ou d'image, l'appréciation externe contient des points individuels qui sont également intégrés dans le rapport de formation.

Le rapport de formation du CSFO doit toujours être rempli personnellement par les formatrices et les formateurs. Les mandats pratiques réalisés au cours d'un semestre sont toutefois intégrés dans le rapport de formation en tant qu'aide pour le remplir. Ainsi, les commentaires texte/image sont regroupés dans une colonne et les moyennes des appréciations A-B-C-D sont affichées. Cela aide les formateurs/trices à avoir une vue d'ensemble des travaux réalisés au cours des derniers mois. Étant donné que les personnes en formation s'investissent particulièrement lors des mandats pratiques ou qu'il se peut qu'elles comprennent mal un mandat pratique et que celui-ci soit, par conséquent, mauvais, l'image des performances pourrait être faussée sur l'ensemble du semestre. Afin d'y remédier, l'appréciation externe sert d'aide pour remplir le rapport de formation mais celui-ci n'est pas automatiquement rempli dans son intégralité.

4 Aperçu général du programme de formation

Objectifs évaluateurs 1er semestre	Objectifs évaluateurs 2e semestre	Objectifs évaluateurs 3e semestre	Objectifs évaluateurs 4e semestre	Objectifs évaluateurs 5e semestre	Objectifs évaluateurs 6e semestre
DCO A : Confection et présentation de mets et de plats					
a1 Participer à la conception de l'offre de mets, tenir compte des tendances alimentaires et adapter les mets en fonction des besoins des hôtes					
a1.1-E Denrées alimentaires d'origine végétale a1.3-E Denrées alimentaires d'origine animale a1.4-E Graisses et huiles alimentaires a1.5-E Autres denrées alimentaires / produits a1.9-E Recueil de recettes	a1.1-E Denrées alimentaires d'origine végétale a1.3-E Denrées alimentaires d'origine animale a1.4-E Graisses et huiles alimentaires a1.5-E Autres denrées alimentaires / produits	a1.1-E Denrées alimentaires d'origine végétale a1.2-E Denrées alimentaires animales a1.3-E Denrées alimentaires d'origine animale a1.4-E Graisses et huiles alimentaires a1.5-E Autres denrées alimentaires / produits a1.6-E Tendances alimentaires et innovations a1.7-E Besoins des hôtes et conception de l'offre a1.8-E Offre de menu et carte des mets	a1.2-E Denrées alimentaires animales a1.5-E Autres denrées alimentaires / produits a1.6-E Tendances alimentaires et innovations a1.8-E Offre de menu et carte des mets	a1.7-E Besoins des hôtes et conception de l'offre	
a2 Calculer les quantités à commander, le coût des marchandises et la valeur nutritionnelle des plats et acheter les denrées alimentaires appropriées					
a2.6-E Formes d'alimentation a2.9-E Substances nocives	a2.9-E Substances nocives	a2.1-E Détermination des besoins a2.3-E Achat des denrées alimentaires a2.5-E Principes diététiques a2.6-E Formes d'alimentation a2.7-E Substances nutritives et besoins énergétiques a2.9-E Substances nocives	a2.1-E Détermination des besoins a2.2-E Coûts de marchandises a2.3-E Achat des denrées alimentaires a2.7-E Substances nutritives et besoins énergétiques a2.9-E Substances nocives	a2.2-E Coûts de marchandises a2.6-E Formes d'alimentation a2.8-E Carences et déséquilibres alimentaires	a2.2-E Coûts de marchandises

Objectifs évaluateurs 1er semestre	Objectifs évaluateurs 2e semestre	Objectifs évaluateurs 3e semestre	Objectifs évaluateurs 4e semestre	Objectifs évaluateurs 5e semestre	Objectifs évaluateurs 6e semestre
a3 Contrôler la qualité et la quantité des marchandises livrées et les stocker correctement					
a3.2-E Réception et stockage des marchandises a3.4-E Mesures en matière d'assurance qualité	a3.1-E Gestion des marchandises a3.2-E Réception et stockage des marchandises	a3.1-E Gestion des marchandises a3.2-E Réception et stockage des marchandises a3.3-E Assurance qualité a3.4-E Mesures en matière d'assurance qualité a3.5-E Inventaire des marchandises	a3.3-E Assurance qualité a3.5-E Inventaire des marchandises	a3.1-E Gestion des marchandises	
a4 Préparer les denrées alimentaires, la place de travail, le matériel, les ustensiles et les appareils nécessaires à la production des mets					
a4.1-E Mise en place, place de travail et appareils a4.2-E Préparation des denrées alimentaires d'origine végétale	a4.1-E Mise en place, place de travail et appareils a4.2-E Préparation des denrées alimentaires d'origine végétale a4.4-E Préparation des denrées alimentaires d'origine animale a4.5-E Méthodes de cuisson pour la préparation	a4.1-E Mise en place, place de travail et appareils a4.4-E Préparation des denrées alimentaires d'origine animale a4.5-E Méthodes de cuisson pour la préparation	a4.3-E Préparation des denrées alimentaires animales	a4.3-E Préparation des denrées alimentaires animales	

Objectifs évaluateurs 1er semestre	Objectifs évaluateurs 2e semestre	Objectifs évaluateurs 3e semestre	Objectifs évaluateurs 4e semestre	Objectifs évaluateurs 5e semestre	Objectifs évaluateurs 6e semestre
a5 Préparer et transformer les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale en mets et en plats et procéder à un contrôle sensoriel					
a5.2-E Séparation de la zone des plats végétariens et végans	a5.1-E Méthodes de cuisson a5.2-E Séparation de la zone des plats végétariens et végans	a5.1-E Méthodes de cuisson a5.2-E Séparation de la zone des plats végétariens et végans a5.3-E Combinaison des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson a5.4-E Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition a5.5-E Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation	a5.1-E Méthodes de cuisson a5.3-E Combinaison des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson a5.4-E Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition a5.5-E Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation		
a6 Composer, dresser et décorer les plats					
a6.2-E Présentation et décoration	a6.2-E Présentation et décoration a6.3-E Systèmes de distribution des mets	a6.3-E Systèmes de distribution des mets	a6.3-E Systèmes de distribution des mets		
DCO B : Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité					
b1 Garantir l'hygiène, la sécurité des denrées alimentaire, le respect de l'obligation de renseigner et l'application des normes de qualité microbiologiques en cuisine					
b1.3-E Mesures d'hygiène b1.4-E Concept d'autocontrôle	b1.3-E Mesures d'hygiène b1.4-E Concept d'autocontrôle				
b2 Réduire les risques d'accident et de maladie et, le cas échéant, prendre des mesures d'urgence					
b2.1-E Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie	b2.1-E Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie				
b3 Trier et éliminer les déchets et les restes résultant du stockage et de la préparation des mets					
b3.1-E Protection de l'environnement b3.2-E Gestion des déchets	b3.1-E Protection de l'environnement b3.2-E Gestion des déchets				

Objectifs évaluateurs 1er semestre	Objectifs évaluateurs 2e semestre	Objectifs évaluateurs 3e semestre	Objectifs évaluateurs 4e semestre	Objectifs évaluateurs 5e semestre	Objectifs évaluateurs 6e semestre
b4 Nettoyer et entretenir les appareils, le matériel, la vaisselle, les locaux et les équipements					
b4.1-E Mesures de préservation de la valeur b4.2-E Dommages et pannes b4.3-E Nettoyage	b4.1-E Mesures de préservation de la valeur b4.2-E Dommages et pannes b4.3-E Nettoyage				
DCO C : Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques					
c1 Planifier et mettre en œuvre les processus en cuisine					
	c1.2-E Outils de planification c1.3-E Organisation procédurale et calendrier	c1.1-E Organisation structurelle c1.2-E Outils de planification c1.3-E Organisation procédurale et calendrier	c1.1-E Organisation structurelle		
c2 Planifier et préparer la collaboration avec les autres secteurs					
		c2.1-E Collaboration avec des partenaires dans les autres secteurs	c2.1-E Collaboration avec des partenaires dans les autres secteurs c2.2-E Organisation procédurale dans les autres secteurs	c2.2-E Organisation procédurale dans les autres secteurs	
c3 Utiliser des systèmes numériques de commande, de calcul et de planification pour le secteur de la cuisine					
c3.1-E Logiciels usuels dans la branche		c3.1-E Logiciels usuels dans la branche		c3.1-E Logiciels usuels dans la branche	
c4 Garantir et optimiser la productivité en cuisine					
	c4.1-E Utilisation des appareils	c4.1-E Utilisation des appareils c4.2-E Instruction des collaborateurs	c4.2-E Instruction des collaborateurs		

Objectifs évaluateurs 1er semestre	Objectifs évaluateurs 2e semestre	Objectifs évaluateurs 3e semestre	Objectifs évaluateurs 4e semestre	Objectifs évaluateurs 5e semestre	Objectifs évaluateurs 6e semestre
c5 Limiter les pertes et éviter le gaspillage de denrées alimentaires, de mets et de ressources de l'entreprise					
c5.1-E Prévention du gaspillage alimentaire c5.2-E Utilisation des ressources de l'entreprise	c5.1-E Prévention du gaspillage alimentaire c5.2-E Utilisation des ressources de l'entreprise	c5.1-E Prévention du gaspillage alimentaire			
DCO D : Apparence et communication					
d1 Soigner son apparence et sa façon de communiquer avec les collaborateurs, les hôtes et les fournisseurs					
d1.1-E Ethique professionnelle d1.3-E Termes techniques usuels dans la branche d1.4-E Communication d1.5-E Apparence d1.6-E Collaboration d1.9-E Retours des hôtes	d1.1-E Ethique professionnelle d1.2-E Types et concepts d'entreprises d1.3-E Termes techniques usuels dans la branche d1.4-E Communication d1.5-E Apparence d1.6-E Collaboration d1.7-E Problèmes de communication d1.8-E Situations difficiles et stress d1.9-E Retours des hôtes	d1.2-E Types et concepts d'entreprises d1.7-E Problèmes de communication d1.8-E Situations difficiles et stress			
d2 Se servir des moyens de communication numériques pour se procurer et échanger des informations dans le secteur de la cuisine et pour présenter les mets et les plats					
	d2.1-E Flux d'information		d2.1-E Flux d'information		
d3 Communiquer avec les hôtes et à l'intérieur de l'entreprise dans une deuxième langue nationale ou en anglais					
	d3.1-E Communication avec les hôtes dans une deuxième langue d3.2-E Communication au sein de l'entreprise dans une deuxième langue	d3.1-E Communication avec les hôtes dans une deuxième langue d3.2-E Communication au sein de l'entreprise dans une deuxième langue			

5 Attribution des objectifs évaluateurs aux semestres 1 à 6

Domaine de compétence opérationnelle A : Confection et présentation de mets et de plats								
La préparation et la confection de mets et de plats constituent la compétence centrale des cuisiniers. Ces derniers travaillent les matières premières et ils transforment les denrées alimentaires en mets en plats. Ce faisant, ils se basent sur les caractéristiques des denrées et tiennent compte des critères économiques et des réalités du marché. Ils utilisent les méthodes et les technologies adaptées aux produits. Ils présentent et décorent les mets, ils les adaptent aux besoins des hôtes et les contrôlent au moyen de leurs sens. La commande de marchandises, l'achat, les calculs de quantité et des valeurs nutritives, le contrôle de qualité et le stockage des marchandises comptent au nombre de leurs tâches, tout comme la préparation de la place de travail avec différents outils, ustensiles et appareils.								
Compétence opérationnelle a1 : Participer à la conception de l'offre de mets, tenir compte des tendances alimentaires et adapter les mets en fonction des besoins des hôtes								
Les cuisiniers participent à la conception de l'offre de mets de l'entreprise. Ce faisant, ils mettent en œuvre leurs connaissances des produits, ils tiennent compte des dernières tendances alimentaires ainsi que des exigences des segments des hôtes spécifiques et des attentes des hôtes.								
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques
a1.1-E Denrées alimentaires d'origine végétale Identifier et utiliser les denrées alimentaires d'origine végétale pour l'offre de mets : <ul style="list-style-type: none"> • légumes • pommes de terre • céréales • légumineuses • fruits • graines • champignons • fines herbes • épices • pousses (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. 1er semestre : légumes, champignons, fines herbes, épices 2e semestre : pommes de terre 3e semestre : céréales, légumineuses, fruits, graines, pousses Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5 CIE 1 : en particulier légumes, champignons, fines herbes, épices CIE 2 : en particulier pommes de terre, légumineuses CIE 3 : en particulier céréales, fruits, graines, pousses	MPE 101 MPE 102 MPE 103 MPE 104 MPE 105 MPE 201 MPE 202 MPE 203 MPE 204 MPE 301 MPE 304 MPE 505

Légende :

Case bleu foncé = instruire et appliquer ce semestre

Case bleu clair **avant** l'instruction (bleu foncé) = l'objectif évaluateur peut déjà être intégré dans les activités quotidiennes

Case bleu clair **après** l'instruction (bleu foncé) = s'entraîner et approfondir ce semestre

Précisions : complété par l'OrTra

Mandats pratiques : Approfondissement de la théorie et de la pratique

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques
<p>a1.2-E Denrées alimentaires animales Identifier et utiliser les denrées alimentaires animales comme la viande de boucherie, les produits carnés, la volaille, le gibier, le poisson, les crustacés et les mollusques. (C3)</p>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<p>Semestre école professionnelle : 4. // 5. // 6. 4e semestre : poisson, crustacés et mollusques, volaille (y compris le gibier à plumes) 5e semestre : gibier (y compris le gibier à plumes), viande de boucherie 6e semestre : produits carnés</p> <p>Cours interentreprises CIE : 2 // 3 // 4 // 5 CIE 2 : en particulier volaille CIE 3 : en particulier poisson, crustacés et mollusques CIE 4 : en particulier viande de boucherie, produits carnés, volaille CIE 5 : en particulier gibier</p>	<p>MPE 401 MPE 402 MPE 403 MPE 404 MPE 405 MPE 406 MPE 501 MPE 502 MPE 503 MPE 504</p>
<p>a1.3-E Denrées alimentaires d'origine animale Identifier et utiliser les denrées alimentaires d'origine animale comme le lait, les produits laitiers, les œufs, les produits à base d'œufs et le miel. (C3)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<p>Semestre école professionnelle : 2. // 6. 2e semestre : lait, produits laitiers, œufs, produits à base d'œufs 6e semestre : miel</p> <p>Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5 CIE 1 : en particulier lait, produits laitiers CIE 2 : en particulier œufs, produits à base d'œufs</p>	<p>MPE 202 MPE 505</p>
<p>a1.4-E Graisses et huiles alimentaires Identifier et utiliser les propriétés techniques culinaires des graisses et des huiles alimentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> • graisses et huiles végétales • graisses animales • graisses d'origine animale <p>(C3)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<p>Semestre école professionnelle : 1. // 3. 1er semestre : graisses et huiles végétales, graisses animales, graisses d'origine animale 3e semestre : graisses animales, graisses en tant que macronutriments</p> <p>Cours interentreprises CIE : 3 // 5</p>	<p>MPE 102 MPE 105 MPE 201 MPE 203 MPE 204 MPE 505</p>

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques
<p>a1.5-E Autres denrées alimentaires / produits Identifier et utiliser les autres denrées alimentaires et produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> agents levants condiments liants sucres et édulcorants cacao et chocolats produits de confiserie semi-finis produits à base de soja et d'autres sources de protéines <p>(C3)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<p>Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 6.</p> <p>1er semestre : condiments 2e semestre : sucres et édulcorants 3e semestre : produits à base de soja et d'autres sources de protéines 4e semestre : liants 6e semestre : cacao et chocolats, produits de confiserie semi-finis, agents levants</p> <p>Autres sources de protéines alternatives = insectes, Viande in vitro, Plant-based, algues, Quorn, seitan, etc.</p> <p>Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5</p> <p>CIE 1 : en particulier condiments CIE 2 : en particulier sucres et édulcorants CIE 3 : en particulier produits à base de soja et d'autres sources de protéines CIE 4 : en particulier liants, cacao et chocolats, produits de confiserie semi-finis, agents levants</p>	MPE 105 MPE 203 MPE 204 MPE 505
<p>a1.6-E Tendances alimentaires et innovations Observer les tendances alimentaires au regard des matières premières et en tirer des conclusions pour son propre travail. (C4)</p>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<p>Processus en cours, encourager la pensée innovante, peut être lié au d2.1-E Flux d'information</p> <p>Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6.</p> <p>Cours interentreprises CIE : 3 // 4 // 5</p>	<p>MPE 102 MPE 103 MPE 104 MPE 203 MPE 204 MPE 303</p> <p>MPE 304 MPE 305 MPE 501 MPE 502 MPE 503 MPE 504</p>

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques	
<p>a1.7-E Besoins des hôtes et conception de l'offre</p> <p>Participer à l'élaboration des offres et des recettes en suivant les directives de l'entreprise et en tenant compte des aspects suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • besoins des hôtes • principes de présentation • association des denrées • régionalité • saisonnalité • degré de maturité local • charge environnementale et climatique <p>(C3)</p>			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<p>Nouvelles connaissances et élargissement des compétences, application et approfondissement dans l'optique d'un apprentissage tout au long de la vie.</p> <p>Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6.</p> <p>Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5</p> <p>CIE 1 : p.ex. z.B. à la suite d'allergies, d'intolérances, d'habitudes alimentaires liées à la religion</p>	<p>MPE 102</p> <p>MPE 103</p> <p>MPE 104</p> <p>MPE 105</p> <p>MPE 201</p> <p>MPE 203</p> <p>MPE 204</p> <p>MPE 301</p> <p>MPE 302</p> <p>MPE 304</p> <p>MPE 305</p> <p>MPE 401</p> <p>MPE 402</p> <p>MPE 501</p>	<p>MPE 502</p> <p>MPE 503</p> <p>MPE 504</p> <p>MPE 505</p>
<p>a1.8-E Offre de menu et carte des mets</p> <p>Proposer et préparer des contenus pour la carte de menu. (C3)</p>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<p>Peut par exemple être mis en œuvre avec un « Spécial mensuel de nos apprenants ».</p> <p>Semestre école professionnelle : 5. // 6.</p> <p>Pas d'objectif évaluateur dans les CIE</p>	<p>MPE 103</p> <p>MPE 104</p> <p>MPE 201</p> <p>MPE 402</p> <p>MPE 501</p>	
<p>a1.9-E Recueil de recettes</p> <p>Composer son propre recueil de recettes selon les directives et au besoin l'adapter. (C3)</p>	<input type="checkbox"/>						<p>Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6.</p> <p>Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5</p>	<p>MPE 102</p> <p>MPE 103</p> <p>MPE 104</p> <p>MPE 105</p> <p>MPE 201</p> <p>MPE 202</p> <p>MPE 203</p> <p>MPE 204</p> <p>MPE 301</p> <p>MPE 302</p> <p>MPE 303</p> <p>MPE 304</p>	<p>MPE 305</p> <p>MPE 402</p> <p>MPE 403</p> <p>MPE 404</p> <p>MPE 405</p> <p>MPE 406</p> <p>MPE 501</p> <p>MPE 502</p> <p>MPE 503</p> <p>MPE 504</p> <p>MPE 505</p>

Compétence opérationnelle a2 : Calculer les quantités à commander, le coût des marchandises et la valeur nutritionnelle des plats et acheter les denrées alimentaires appropriées Les cuisiniers sont conscients de l'influence déterminante qu'ils peuvent exercer sur la rentabilité de l'entreprise en commandant des quantités exactes. Ils réalisent des calculs simples qui leur permettent d'obtenir les coûts des marchandises. Ils effectuent les achats selon les directives de l'entreprise et les mets planifiés tout en obéissant à des critères économiques et écologiques. Ils calculent la valeur nutritive de leurs plats au titre d'une alimentation saine.									
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques	
a2.1-E Détermination des besoins Définir les besoins et l'objectif de qualité des denrées à acheter sur la base de l'offre élaborée, des besoins des hôtes et des directives de l'entreprise. (C3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 2 // 3 // 4 // 5	MPE 203 MPE 204 MPE 401 MPE 404 MPE 405	MPE 406 MPE 501 MPE 502 MPE 503 MPE 504
a2.2-E Coûts de marchandises Calculer les coûts de marchandises sur la base des quantités de marchandises nécessaires pour la recette. (C3)				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. 1er semestre : brut, net, pertes sans calcul Prix 2e semestre : brut, net, pertes 3e semestre : brut, net, pertes, coût des marchandises 4e semestre : brut, net, pertes, coût des marchandises 5e semestre : prix de vente 6e semestre : prix de vente Cours interentreprises CIE : 2 // 3 // 4 // 5	MPE 403	
a2.3-E Achat des denrées alimentaires Acheter les denrées alimentaires appropriées selon les directives de l'entreprise en se basant sur l'offre de l'entreprise, l'offre sur le marché régional, la saison, le degré de maturité local. (C3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE 401 MPE 501 MPE 502 MPE 503 MPE 504	

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques	
a2.4-EP Digestion et métabolisme							Pas d'objectif évaluateur dans l'entreprise Semestre école professionnelle : 4. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE		
a2.5-E Principes diététiques Appliquer les principes diététiques en vigueur de manière professionnelle et conforme aux produits, assurer ainsi une composition optimale des mets et contribuer à une alimentation saine. (C3)			<input type="checkbox"/>				Mettre l'accent, dès le début de l'apprentissage, sur une utilisation respectueuse des denrées alimentaires. Semestre école professionnelle : 2. Cours interentreprises CIE : 3 // 4 // 5	MPE 203 MPE 204 MPE 304 MPE 305	
a2.6-E Formes d'alimentation Appliquer les formes d'alimentation courantes dans l'entreprise de manière professionnelle et en fonction des besoins. (C3)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		Instruction se rapportant à chaque fois au domaine de travail actuel. Semestre école professionnelle : 4. Cours interentreprises CIE : 3 // 5	MPE 203 MPE 204 MPE 304 MPE 305 MPE 501	MPE 502 MPE 503 MPE 504
a2.7-E Substances nutritives et besoins énergétiques Renseigner les collaborateurs ou les hôtes sur les fonctions des macronutriments et des micronutriments. (C2)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Calcul simple des valeurs nutritives Semestre école professionnelle : 2. // 3. // 4. 2e semestre : glucides et micro-nutriments 3e semestre : graisses et micro-nutriments 4e semestre : protéines Cours interentreprises CIE : 3 // 4 // 5	MPE 304	
a2.8-E Carences et déséquilibres alimentaires Donner des informations aux hôtes pour éviter les carences et les déséquilibres alimentaires. (C2)					<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 5. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE 304	

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques
a2.9-E Substances nocives Identifier, limiter et éviter les substances nocives dans les denrées alimentaires tout au long de la chaîne de création de valeur. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 3 // 4 // 5	MPE 501
a2.10-EP Ingrédients et adjuvants							Pas d'objectif évaluateur dans l'entreprise Semestre école professionnelle : 6. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	

Compétences opérationnelle a3 : Contrôler la qualité et la quantité des marchandises livrées et les stocker correctement Les cuisiniers sont conscients du fait que les mets et les plats ne peuvent être réalisés de manière efficace et répondre aux besoins des hôtes que si les denrées alimentaires sont gérées correctement. Ils réceptionnent les marchandises, ils les contrôlent et les stockent conformément aux prescriptions légales et aux directives de l'entreprise.								
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques
a3.1-E Gestion des marchandises Identifier les objectifs de la gestion des marchandises et mettre en œuvre les standards de l'entreprise tout au long de la chaîne de création de valeur. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 3. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE 101 MPE 301 MPE 401

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques	
a3.2-E Réception et stockage des marchandises Réceptionner les marchandises et les denrées alimentaires, les stocker de manière sûre et durable en observant les points suivants : <ul style="list-style-type: none"> • concept d'autocontrôle • normes de sécurité au travail • préparation du local de stockage • types / lieux de stockage (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5	MPE 101 MPE 203 MPE 204 MPE 301 MPE 401 MPE 403 MPE 501 MPE 502 MPE 503 MPE 504	
a3.3-E Assurance qualité Evaluer les denrées alimentaires et les plats tout au long de la chaîne de création de valeur au regard des critères de qualité et des autres exigences de l'entreprise et proposer des mesures appropriées. (C6)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 2 // 3 // 4 // 5	MPE 101 MPE 202 MPE 301 MPE 303 MPE 305 MPE 401	MPE 403 MPE 501 MPE 502 MPE 503 MPE 504
a3.4-E Mesures en matière d'assurance qualité Prendre des mesures appropriées en cas de mauvaise qualité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne de création de valeur. (C3)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>				Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 3 // 4 // 5	MPE 101 MPE 301 MPE 401 MPE 403 MPE 504	
a3.5-E Inventaire des marchandises Collaborer et aider à l'inventaire de l'entreprise selon les directives. (C3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 3. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE		

Compétence opérationnelle a4 : Préparer les denrées alimentaires, la place de travail, le matériel, les ustensiles et les appareils nécessaires à la production des mets Les cuisiniers préparent leur place de travail. Ils choisissent les techniques de préparation adaptées aux denrées à travailler et transformer et ils manipulent les denrées avec ménagement.									
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques	
a4.1-E Mise en place, place de travail et appareils Préparer la place de travail et utiliser les instruments, les ustensiles, les appareils de cuisson et la vaisselle de cuisine en fonction des denrées alimentaires et des plats. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5	MPE 102 MPE 103 MPE 104 MPE 105 MPE 201 MPE 202 MPE 203 MPE 204 MPE 301 MPE 302	MPE 303 MPE 403 MPE 404 MPE 405 MPE 406 MPE 502 MPE 503 MPE 504 MPE 505
a4.2-E Préparation des denrées alimentaires d'origine végétale Laver et apprêter les denrées alimentaires d'origine végétale, les couper de manière appropriée et les manipuler avec ménagement. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Semestre école professionnelle : 1. // 3. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 5	MPE 102 MPE 103 MPE 105 MPE 201 MPE 202 MPE 203 MPE 204	MPE 301 MPE 302 MPE 303 MPE 404 MPE 405 MPE 406 MPE 505
a4.3-E Préparation des denrées alimentaires animales Procéder aux travaux de préparation spécifiques des denrées animales selon les directives de l'entreprise. (C3)				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 4. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 2 // 3 // 4 // 5	MPE 403 MPE 404 MPE 405 MPE 406 MPE 502	MPE 503 MPE 504

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques
<p>a4.4-E Préparation des denrées alimentaires d'origine animale</p> <p>Procéder aux travaux de préparation spécifiques des denrées alimentaires d'origine animale selon les directives de l'entreprise. (C3)</p>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<p>Spécifique signifie par exemple déterminer le degré de maturité des fromages à pâte molle et prendre des mesures pour accélérer la maturation.</p> <p>Semestre école professionnelle : 2. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 5</p>	<p>MPE 403 MPE 404 MPE 405 MPE 406</p>
<p>a4.5-E Méthodes de cuisson pour la préparation</p> <p>Préparer les denrées alimentaires pour la cuisson à l'aide des méthodes de cuisson pour la préparation. (C3)</p> <p>(Selon document de mise en œuvre méthodes de cuisson dans la liste de l'annexe 1)</p>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<p>Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. 4. // 5. // 6.</p> <p>Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5</p>	<p>MPE 102 MPE 403 MPE 103 MPE 404 MPE 105 MPE 405 MPE 201 MPE 406 MPE 202 MPE 502 MPE 203 MPE 503 MPE 204 MPE 504 MPE 305 MPE 505</p>

Compétence opérationnelle a5 : Préparer et transformer les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale en mets et en plats et procéder à un contrôle sensoriel Les cuisiniers choisissent les méthodes de cuisson adaptées aux denrées alimentaires traitées ainsi qu'à leurs caractéristiques. Ils combinent les méthodes de cuisson de sorte à atteindre les objectifs gustatifs visés. Ils finalisent / affinent les mets et les plats et procèdent à un contrôle sensoriel avant leur mise en vente.									
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques	
a5.1-E Méthodes de cuisson Définir les méthodes de cuisson convenant aux caractéristiques des denrées alimentaires traitées ainsi qu'aux mets et aux plats prévus. Déterminer et appliquer les températures idéales. (C3) (Selon document de mise en œuvre méthodes de cuisson dans la liste de l'annexe 1)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5	MPE 102 MPE 103 MPE 105 MPE 201 MPE 202 MPE 203 MPE 204 MPE 301 MPE 305	MPE 403 MPE 404 MPE 405 MPE 406 MPE 502 MPE 503 MPE 504 MPE 505
a5.2-E Séparation de la zone des plats végétariens et végans Confectionner des plats végétariens ou végans de l'offre de l'entreprise en veillant à séparer la zone des produits d'origine animale selon les directives de l'entreprise. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				Semestre école professionnelle : 2. // 3. Cours interentreprises CIE : 3 // 4 // 5	MPE 102 MPE 105 MPE 203 MPE 204 MPE 301	
a5.3-E Combinaison des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson Combiner de manière appropriée les méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson en se basant sur les objectifs de goût et de cuisson des denrées utilisées. (C3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 1 // 3 // 4 // 5	MPE 102 MPE 103 MPE 105 MPE 201 MPE 202 MPE 305 MPE 403	MPE 404 MPE 405 MPE 406 MPE 502 MPE 503 MPE 504 MPE 505

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques
A5.4-E Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition Appliquer les méthodes de cuisson pour la régénération et la finition courantes dans l'entreprise. (C3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 2 // 3 // 4 // 5	MPE 103 MPE 305 MPE 105 MPE 403 MPE 201 MPE 502 MPE 202 MPE 503 MPE 203 MPE 504 MPE 204 MPE 505
a5.5-E Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation Effectuer un contrôle de qualité sensoriel des plats préparés, vérifier qu'ils répondent aux besoins des hôtes et procéder au besoin à des adaptations. (C4)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 2 // 3 // 4 // 5	MPE 102 MPE 303 MPE 103 MPE 403 MPE 105 MPE 404 MPE 201 MPE 405 MPE 202 MPE 406 MPE 203 MPE 502 MPE 204 MPE 503 MPE 301 MPE 504 MPE 302 MPE 505

Compétence opérationnelle a6 : Composer, dresser et décorer les plats

Les cuisiniers génèrent une forte valeur ajoutée pour les hôtes mais aussi pour leur établissement avec leur présentation alléchante des mets et des plats. Ils connaissent les principes, les méthodes et les outils leur permettant de dresser les mets et les plats de manière alléchante et de les mettre en valeur. Ce faisant, ils tiennent compte des exigences et des directives s'appliquant au service et aux systèmes de distribution des mets.

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques
a6.1-EP Importance et impact							Pas d'objectif évaluateur dans l'entreprise Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5	

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques	
a6.2-E Présentation et décoration Présenter et décorer les mets et les plats de manière attrayante et en fonction des besoins, selon les directives de l'entreprise, en appliquant les techniques de présentation de manière ciblée. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Pas d'objectif évaluateur dans l'école professionnelle Cours interentreprises CIE : 1 // 3 // 4 // 5	MPE 103 MPE 105 MPE 201 MPE 203 MPE 204 MPE 302 MPE 305 MPE 403	MPE 404 MPE 405 MPE 406 MPE 502 MPE 503 MPE 504 MPE 505
a6.3-E Systèmes de distribution des mets Appliquer les systèmes de distribution des mets courants dans l'entreprise selon les directives et en tenant compte des techniques de présentation. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE 103 MPE 105 MPE 305	

Domaine de compétence opérationnelle B : Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité								
Dans toutes leurs activités d'un bout à l'autre de la chaîne de création de valeur, les cuisiniers observent les prescriptions légales et les directives de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement. Après utilisation, ils nettoient les locaux, les équipements et les appareils et ils veillent à préserver leur valeur.								
Compétence opérationnelle b1 : Garantir l'hygiène, la sécurité des denrées alimentaire, le respect de l'obligation de renseigner et l'application des normes de qualité microbiologiques en cuisine								
Les cuisiniers sont conscients de l'importance et des effets des micro-organismes. Ils en tiennent compte dans leur activité et observent les bases légales tout au long de la chaîne de création de valeur. Ils appliquent correctement les mesures d'hygiène et mettent en œuvre les principes du concept d'autocontrôle de l'entreprise.								
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques
b1.1-EP Microorganismes							Pas d'objectif évaluateur dans l'entreprise Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	
b1.2-EP Bases légales							Pas d'objectif évaluateur dans l'entreprise Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	
b1.3-E Mesures d'hygiène Appliquer correctement et consciencieusement les principes de BPH / BPF (Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication) tout au long de la chaîne de création de valeur et au besoin proposer des améliorations. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Pas d'objectif évaluateur dans l'école professionnelle Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5	MPE 101 MPE 102 MPE 103 MPE 105 MPE 201 MPE 202 MPE 203 MPE 204 MPE 301
								MPE 303 MPE 403 MPE 404 MPE 405 MPE 406 MPE 502 MPE 503 MPE 504 MPE 505

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques	
b1.4-E Concept d'autocontrôle Mettre en œuvre les principes du concept d'autocontrôle de l'entreprise, selon les directives de cette dernière, et prendre les mesures qui s'imposent en cas de négligences, afin de garantir l'hygiène. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Pas d'objectif évaluateur dans l'école professionnelle Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5	MPE 101 MPE 102 MPE 103 MPE 105 MPE 203 MPE 204	MPE 303 MPE 403 MPE 502 MPE 503 MPE 504 MPE 505

Compétence opérationnelle b2 : Réduire les risques d'accident et de maladie et, le cas échéant, prendre des mesures d'urgence Les cuisiniers connaissent les prescriptions en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection incendie et ils mettent en œuvre les mesures appropriées. Ils sont conscients des risques typiques d'accident et de maladie, ils les évitent et ils se comportent correctement en cas d'incident.								
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques
b2.1-E Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie Mettre en œuvre les mesures du concept de sécurité de l'entreprise relatives à la sécurité au travail, à la protection de la santé et à la protection contre les incendies (directives de la CFST). (C3) (voir annexe 2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Semestre école professionnelle : 1. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5	MPE 101 MPE 102 MPE 103 MPE 105 MPE 201 MPE 202 MPE 301 MPE 403
b2.2-EP Risques d'accident et de maladie							Pas d'objectif évaluateur dans l'entreprise Semestre école professionnelle : 1. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	

Compétence opérationnelle b3 : Trier et éliminer les déchets et les restes résultant du stockage et de la préparation des mets									
Les cuisiniers sont soucieux du développement durable et de la protection de l'environnement et ils prennent des mesures appropriées. Ils éliminent les déchets et les restes de manière écologique et économique en respectant les principes de l'entreprise.									
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques	
b3.1-E Protection de l'environnement Mettre en œuvre les principes de l'entreprise et les mesures de protection de l'environnement et de développement durable. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Semestre école professionnelle : 1. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5	MPE 101 MPE 102 MPE 103 MPE 104	MPE 105 MPE 305 MPE 403
b3.2-E Gestion des déchets Eliminer les déchets et les restes de manière écologique et économique. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Semestre école professionnelle : 1. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5	MPE 101 MPE 102 MPE 103 MPE 105 MPE 403	MPE 404 MPE 405 MPE 406 MPE 505

Compétence opérationnelle b4 : Nettoyer et entretenir les appareils, le matériel, la vaisselle, les locaux et les équipements									
Les cuisiniers prennent soin des appareils, des ustensiles, de la vaisselle, des locaux et des équipements en les nettoyant et en préservant leur valeur selon des principes économiques et écologiques.									
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques	
b4.1-E Mesures de préservation de la valeur Mettre en œuvre les mesures visant à préserver la valeur des appareils, des ustensiles, de la vaisselle, des locaux et des équipements dans son propre secteur de travail, selon les directives données. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Semestre école professionnelle : 1. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5	MPE 101 MPE 102 MPE 103 MPE 105 MPE 301	MPE 403 MPE 505

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques	
b4.2-E Dommages et pannes En cas de dommage, de panne ou d'usure excessive des appareils, des ustensiles et de la vaisselle, informer ses supérieurs et prendre les mesures qui s'imposent. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Pas d'objectif évaluateur dans l'école professionnelle Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5	MPE 101 MPE 102 MPE 103 MPE 105 MPE 505	
b4.3-E Nettoyage Utiliser et doser les produits de nettoyage de manière correcte et économique, en respectant les principes écologiques et en prenant les mesures de protection qui s'imposent. (C3) (voir annexe 2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Semestre école professionnelle : 1. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5	MPE 102 MPE 103 MPE 105 MPE 201 MPE 202 MPE 301 MPE 403	MPE 404 MPE 405 MPE 406 MPE 505

Domaine de compétence opérationnelle C : Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques

La satisfaction des hôtes et la création d'une valeur ajoutée optimale passent par l'efficacité et la fluidité des processus. Les cuisiniers maîtrisent les processus personnels et opérationnels en rapport avec l'achat, la préparation, la présentation et la décoration des mets et des plats ainsi qu'avec les activités liées aux hôtes. Ils utilisent les outils technologiques et coordonnent les opérations avec les partenaires dans les autres secteurs. Ce faisant, ils travaillent de manière rentable et efficace.

Compétence opérationnelle c1 : Planifier et mettre en œuvre les processus en cuisine

Les cuisiniers connaissent la structure, les tâches et les objectifs de l'organisation dans leur secteur d'activité. Ils contribuent au parfait déroulement des opérations au sein de l'entreprise.

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques	
c1.1-E Organisation structurelle Connaître l'organisation structurelle de la cuisine et des autres secteurs, avec les fonctions, les tâches et les titulaires de postes. (C4)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 4. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE		
c1.2-E Outils de planification Planifier ses propres étapes de travail à l'aide de mesures appropriées et de documents / listes de contrôle, et établir un calendrier. (C4)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 2 // 3 // 4 // 5	MPE 102 MPE 103 MPE 104 MPE 202 MPE 203 MPE 204 MPE 302 MPE 304	MPE 305 MPE 403 MPE 404 MPE 405 MPE 406 MPE 502 MPE 503 MPE 504

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques
<p>c1.3-E Organisation procédurale et calendrier</p> <p>Connaître les processus internes ainsi que ses propres activités dépendant de travaux en amont et en aval, selon la planification des travaux et le calendrier, puis exécuter selon les directives de l'entreprise. (C3)</p>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<p>Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6.</p> <p>Cours interentreprises CIE : 2 // 3 // 4 // 5</p>	<p>MPE 102 MPE 403</p> <p>MPE 103 MPE 404</p> <p>MPE 104 MPE 405</p> <p>MPE 105 MPE 406</p> <p>MPE 202 MPE 502</p> <p>MPE 203 MPE 503</p> <p>MPE 204 MPE 504</p> <p>MPE 304 MPE 505</p> <p>MPE 305</p>

<p>Compétence opérationnelle c2 : Planifier et préparer la collaboration avec les autres secteurs</p> <p>Les cuisiniers sont conscients du fait que les processus opérationnels ne fonctionnent que lorsque les collaborateurs organisent leurs travaux dans leur domaine de responsabilité en adéquation avec les attentes de l'entreprise. Ils organisent leurs propres activités de manière rationnelle et moderne, selon des directives générales et les consignes de l'entreprise. Ils soutiennent l'organisation de l'entreprise et assurent, à l'aide de mesures appropriées, une collaboration sans heurt avec les partenaires dans les autres secteurs.</p>								
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques
<p>c2.1-E Collaboration avec des partenaires dans les autres secteurs</p> <p>Planifier et réaliser les activités quotidiennes et les processus de travail avec les partenaires dans les autres secteurs, selon les directives données. (C3)</p>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<p>Semestre école professionnelle : 6.</p> <p>Cours interentreprises CIE : 2 // 3</p>	MPE 101

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques
c2.2-E Organisation procédurale dans les autres secteurs Assurer les processus internes en collaboration avec les partenaires dans les autres secteurs au moyen de mesures appropriées et de documents / listes de contrôle, selon les directives données. (C3)				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 6. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	

Compétence opérationnelle c3 : Utiliser des systèmes numériques de commande, de calcul et de planification pour le secteur de la cuisine Les cuisiniers utilisent les logiciels usuels dans la branche pour effectuer leurs commandes, calculs et planifications.								
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques
c3.1-E Logiciels usuels dans la branche Utiliser les logiciels disponibles dans l'entreprise pour élaborer les recettes, effectuer les calculs des plats et des offres, déterminer les quantités de marchandises, passer les commandes et dresser l'inventaire. (C3)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 6. Cours interentreprises CIE : 2 // 3 // 4 // 5	MPE 102 MPE 401 MPE 103 MPE 402 MPE 104 MPE 403 MPE 201 MPE 501 MPE 202 MPE 502 MPE 203 MPE 503 MPE 204 MPE 504 MPE 304

Compétence opérationnelle c4 : Garantir et optimiser la productivité en cuisine									
Les cuisiniers assurent une utilisation efficiente et efficace des appareils au travers d'une planification établie suffisamment tôt dans leur secteur d'activité.									
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques	
c4.1-E Utilisation des appareils Assurer au travers d'une planification établie suffisamment tôt que les appareils de cuisson et autres appareils peuvent être utilisés de manière optimale dans son propre secteur d'activité. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				Semestre école professionnelle : 3. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5	MPE 102 MPE 103 MPE 104 MPE 105 MPE 201 MPE 202 MPE 203	MPE 204 MPE 304 MPE 403 MPE 502 MPE 503 MPE 504 MPE 505
c4.2-E Instruction des collaborateurs Donner des instructions aux collaborateurs, afin de garantir l'utilisation optimale des appareils, ustensiles et machines tout au long du processus de production. (C3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 3. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE 304 MPE 305	

Compétence opérationnelle c5 : Limiter les pertes et éviter le gaspillage de denrées alimentaires, de mets et de ressources de l'entreprise Les cuisiniers évitent le gaspillage grâce à une utilisation réfléchie des denrées alimentaires, des mets et de ressources de l'entreprise.									
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques	
c5.1-E Prévention du gaspillage alimentaire Participer à la planification des mesures visant à éviter le gaspillage alimentaire et les mettre en œuvre dans les activités tout au long de la chaîne de création de valeur. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				Semestre école professionnelle : 1. // 3. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 5	MPE 102 MPE 103 MPE 104 MPE 105 MPE 201 MPE 202 MPE 203 MPE 204 MPE 301	MPE 403 MPE 404 MPE 405 MPE 406 MPE 501 MPE 502 MPE 503 MPE 504 MPE 505
c5.2-E Utilisation des ressources de l'entreprise Utiliser le matériel d'exploitation et les ressources énergétiques avec parcimonie tout au long de la chaîne de création de valeur. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Semestre école professionnelle : 1. // 3. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 3 // 5	MPE 101 MPE 102 MPE 103 MPE 105 MPE 201 MPE 202 MPE 203	MPE 204 MPE 403 MPE 502 MPE 503 MPE 504 MPE 505

Domaine de compétence opérationnelle D : Apparence et communication Les cuisiniers cultivent un esprit de communication constructif et entretiennent des rapports aimables avec les collaborateurs, les supérieurs, les hôtes et les fournisseurs. Ils sont en mesure d'utiliser les moyens d'information et de communication de manière ciblée et de garantir ainsi la circulation des informations. Les cuisiniers réceptionnent les retours des hôtes et réagissent en conséquence.									
Compétence opérationnelle d1 : Soigner son apparence et sa façon de communiquer avec les collaborateurs, les hôtes et les fournisseurs Les cuisiniers reconnaissent l'importance d'une information livrée à temps et ils veillent à un échange d'information fluide au sein de la brigade de cuisine ainsi qu'avec les autres secteurs de l'entreprise.									
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques	
d1.1-E Ethique professionnelle Respecter les règles générales de la profession et les directives de l'entreprise. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Semestre école professionnelle : 1. // 3. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5	MPE 101 MPE 102 MPE 201 MPE 301	MPE 403
d1.2-E Types et concepts d'entreprises Réaliser les particularités du concept de l'entreprise ainsi que les règles de comportement et les directives de l'entreprise. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				Semestre école professionnelle : 4. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE 101 MPE 402 MPE 502	
d1.3-E Termes techniques usuels dans la branche Employer les termes techniques usuels dans la branche relative aux produits, types de coupe, activités, procédés et appareils. (C3) (Selon document de mise en œuvre Liste des termes techniques dans la liste de l'annexe 1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5	MPE 101 MPE 102 MPE 103 MPE 104 MPE 105 MPE 201 MPE 202 MPE 203 MPE 204 MPE 304	MPE 402 MPE 403 MPE 404 MPE 405 MPE 406 MPE 501 MPE 502 MPE 503 MPE 504 MPE 505

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques	
d1.4-E Communication Développer une attitude verbale et non verbale bienveillante envers les hôtes, les fournisseurs, les supérieurs et les collaborateurs. (C5)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Semestre école professionnelle : 1. // 3. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5	MPE 101 MPE 102 MPE 203 MPE 204 MPE 304	MPE 403 MPE 501 MPE 502 MPE 503 MPE 504
d1.5-E Apparence Appliquer les règles de l'entreprise pour ce qui est du comportement et de l'apparence personnelle. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Semestre école professionnelle : 1. // 3. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 1 // 3 // 5	MPE 101 MPE 203 MPE 204 MPE 304	MPE 501 MPE 502 MPE 503 MPE 504
d1.6-E Collaboration Etablir des relations constructives avec les hôtes, les supérieurs et les collaborateurs et travailler en équipe de manière efficace. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Semestre école professionnelle : 1. // 3. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5	MPE 101 MPE 102 MPE 201	
d1.7-E Problèmes de communication Réagir de manière appropriée dans les situations où la communication s'avère difficile. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				Semestre école professionnelle : 1. // 3. // 5. // 6. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE		
d1.8-E Situations difficiles et stress Réagir de manière appropriée face au stress ou à des situations difficiles. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				Semestre école professionnelle : 1. // 3. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5		

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques
d1.9-E Retours des hôtes Réceptionner les retours formulés par les hôtes et les transmettre. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Semestre école professionnelle : 1. // 3. // 5. // 6. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE 502 MPE 503
d1.10-EP Possibilités de formation continue							Pas d'objectif évaluateur dans l'entreprise Semestre école professionnelle : 5. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	

Compétence opérationnelle d2 : Se servir des moyens de communication numériques pour se procurer et échanger des informations dans le secteur de la cuisine et pour présenter les mets et les plats

Les cuisiniers se servent des moyens d'information et de communication adaptés aux destinataires, ils transmettent les données et les informations et observent les dispositions légales ainsi que les directives de l'entreprise.

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques	
d2.1-E Flux d'information Utiliser les moyens de communication disponibles et les applications TI de manière ciblée et adaptée aux destinataires, et garantir ainsi la circulation de l'information. (C3)		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 1. // 3. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 3 // 4 // 5	MPE 201 MPE 203 MPE 204 MPE 501 MPE 502	MPE 503 MPE 504
d2.2-EP Formes de présentation							Pas d'objectif évaluateur dans l'entreprise Semestre école professionnelle : 4. // 5. // 6. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 // 5		

Compétence opérationnelle d3 : Communiquer avec les hôtes et à l'intérieur de l'entreprise dans une deuxième langue nationale ou en anglais Les cuisiniers sont à même de comprendre et d'exprimer dans une deuxième langue nationale ou en anglais des termes techniques simples et des formulations sur l'origine, la préparation, la production et la présentation des mets et des plats.								
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	5	6	Précisions	Mandats pratiques
d3.1-E Communication avec les hôtes dans une deuxième langue Mener des conversations simples avec les hôtes sur leurs besoins et leurs souhaits dans une deuxième langue nationale ou en anglais. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				Semestre école professionnelle : 3. // 4. // 5. // 6. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	
d3.2-E Communication au sein de l'entreprise dans une deuxième langue Désigner correctement les produits, les procédés et les appareils dans une deuxième langue nationale ou en anglais et communiquer avec les collaborateurs en fonction de la situation. (C3)		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 4. // 5. // 6. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	

