



Programme de formation pour les entreprises formatrices

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

**d'Employée en cuisine / Employé en cuisine
avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP)**

N° de la profession 79025

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 4.....	5
	Domaine de compétence opérationnelle A : Confection et présentation de mets et de plats	5
	Domaine de compétence opérationnelle B : Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité	14
	Domaine de compétence opérationnelle C : Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques	18
	Domaine de compétence opérationnelle D : Apparence et communication	20

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
DCO A : Confection et présentation de mets et de plats			
a1 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 a1.7-E Recueil de recettes	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 Tenir compte des besoins des hôtes a1.7-E Recueil de recettes	a1.2-E Denrées alimentaires animales a1.5-E Autres denrées alimentaires / produits	a1.6-E Tenir compte des besoins des hôtes
a2 Participer à l'achat de marchandises en appliquant les principes d'une alimentation saine			
a2.4-E Formes d'alimentation a2.5-E Substances nocives	a2.3-E Principes diététiques a2.5-E Substances nocives	a2.1-E Coûts de marchandises a2.3-E Principes diététiques a2.4-E Formes d'alimentation a2.5-E Substances nocives	a2.1-E Coûts de marchandises
a3 Contrôler la qualité et la quantité des marchandises livrées et les stocker correctement			
a3.1-E Réception et stockage des marchandises a3.3-E Mesures en matière d'assurance qualité	a3.1-E Réception et stockage des marchandises a3.2-E Assurance qualité	a3.2-E Assurance qualité a3.3-E Mesures en matière d'assurance qualité	a3.2-E Assurance qualité
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	a4.3-E Préparation des denrées alimentaires animales 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

Objectifs évaluateurs 1er semestre	Objectifs évaluateurs 2e semestre	Objectifs évaluateurs 3e semestre	Objectifs évaluateurs 4e semestre
a5 Transformer les denrées alimentaires en plats simples et procéder à un contrôle sensoriel			
	a5.1-E Méthodes de cuisson a5.4-E Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation	a5.1-E Méthodes de cuisson a5.2-E Combinaison des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson a5.3-E Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition a5.4-E Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation	a5.2-E Combinaison des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson a5.3-E Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition
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	
DCO B : Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité			
b1 Garantir l'hygiène, la sécurité des denrées alimentaires, 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	b1.3-E Mesures d'hygiène	
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, stocker et éliminer les déchets et les restes			
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		
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		

Objectifs évaluateurs 1er semestre	Objectifs évaluateurs 2e semestre	Objectifs évaluateurs 3e semestre	Objectifs évaluateurs 4e semestre
DCO C : Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques			
c1 Mettre en œuvre les processus en cuisine			
	c1.1-E Organisation structurelle c1.2-E Outils de planification c1.3-E Déroulement des travaux et planification du temps c1.4-E Utilisation des appareils	c1.2-E Outils de planification c1.3-E Déroulement des travaux et planification du temps c1.4-E Utilisation des appareils	c1.2-E Outils de planification c1.3-E Déroulement des travaux et planification du temps c1.4-E Utilisation des appareils
c2 Limiter les pertes et éviter le gaspillage de denrées alimentaires, de mets et de ressources de l'entreprise			
c2.1-E Prévention du gaspillage alimentaire	c2.1-E Prévention du gaspillage alimentaire c2.2-E Utilisation des ressources de l'entreprise	c2.2-E Utilisation des ressources de l'entreprise	
DCO D : Apparence et communication			
d1 Soigner son apparence et sa façon de communiquer avec les collaborateurs			
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	d1.1-E Ethique professionnelle d1.2-E Types et concepts d'entreprises d1.4-E Communication d1.5-E Apparence d1.6-E Collaboration d1.7-E Situations difficiles et stress d1.8-E Retours des hôtes	d1.2-E Types et concepts d'entreprises d1.3-E Termes techniques usuels dans la branche d1.7-E Situations difficiles et stress d1.8-E Retours des hôtes	
d2 Se servir des moyens de communication pour échanger des informations dans le secteur de la cuisine			
	d2.1-E Flux d'information		d2.1-E Flux d'information

5 Attribution des objectifs évaluateurs aux semestres 1 à 4

Domaine de compétence opérationnelle A : Confection et présentation de mets et de plats						
La préparation et la confection de mets et de plats simples, répondant aux besoins des hôtes, constituent la compétence centrale des employés en cuisine. Ces derniers travaillent et 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. Les employés en cuisine présentent et décorent les mets selon les directives, ils les adaptent aux besoins des hôtes et les contrôlent au moyen de leurs sens. Ils aident aux travaux tout au long de la chaîne de création de valeur.						
Compétence opérationnelle a1 : Adapter les mets en fonction des besoins des hôtes						
Les employés en cuisine adaptent l'offre de mets de l'entreprise aux besoins spécifiques des hôtes selon les directives.						
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	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"/>			Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. 1er semestre : légumes, champignons, fines herbes, épices 2e semestre : pommes de terre 3e semestre : fruits, graines 4e semestre : céréales, légumineuses, pousses Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 CIE 1 : en particulier légumes, champignons, fines herbes, épices CIE 2 : en particulier pommes de terre CIE 3 : en particulier fruits, graines CIE 4 : en particulier céréales, légumineuses, pousses	MPE 101 MPE 102 MPE 201 MPE 202 MPE 203 MPE 301

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	Précisions	Mandats pratiques
<p>a1.2-E Dentrées alimentaires animales Identifier et utiliser les denrées alimentaires animales comme la viande de boucherie, les produits carnés, la volaille et le poisson. (C3)</p>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<p>Semestre école professionnelle : 3. // 4. 3e semestre : poisson, volaille 4e semestre : viande de boucherie</p> <p>Cours interentreprises CIE : 2 // 3 // 4 CIE 2 : volaille CIE 3 : poisson CIE 4 : viande de boucherie</p>	<p>MPE 303 MPE 304 MPE 401 MPE 402</p>
<p>a1.3-E Dentrées alimentaires d'origine animale Identifier et utiliser les denrées alimentaires d'origine animale comme le lait, les produits laitiers, les œufs et les produits à base d'œufs. (C3)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<p>Semestre école professionnelle : 2. 2e semestre : lait, produits laitiers, les œufs, les produits à base d'œufs</p> <p>Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4 CIE 1 : lait, produits laitiers CIE 2 : les œufs, les produits à base d'œufs</p>	<p>MPE 202 MPE 203 MPE 401</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"/>			<p>Semestre école professionnelle : 1. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4</p>	<p>MPE 203</p>

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	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 <p>(C3)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<p>Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 4. 1er semestre : condiments 2e semestre : sucres et édulcorants 4e semestre : produits à base de soja et d'autres sources de protéines, liants, agents levants</p> <p>Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 4 CIE 1 : condiments CIE 2 : sucres et édulcorants CIE 4 : produits à base de soja et d'autres sources de protéines, liants, agents levants</p>	MPE 201 MPE 202 MPE 203										
<p>a1.6-E Tenir compte des besoins des hôtes Adapter les recettes aux besoins des hôtes, selon les directives, et prendre en considération les éventuelles allergies et intolérances. (C3)</p>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<p>Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4</p>	MPE 102 MPE 203										
<p>a1.7-E Recueil de recettes Composer son propre recueil de recettes selon les directives et au besoin l'adapter. (C3)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<p>Constituer sa propre collection de recettes selon les directives et l'adapter si nécessaire.</p> <p>Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4</p>	<table border="0"> <tr> <td>MPE 102</td> <td>MPE 303</td> </tr> <tr> <td>MPE 201</td> <td>MPE 304</td> </tr> <tr> <td>MPE 202</td> <td>MPE 401</td> </tr> <tr> <td>MPE 203</td> <td>MPE 402</td> </tr> <tr> <td>MPE 301</td> <td></td> </tr> </table>	MPE 102	MPE 303	MPE 201	MPE 304	MPE 202	MPE 401	MPE 203	MPE 402	MPE 301	
MPE 102	MPE 303															
MPE 201	MPE 304															
MPE 202	MPE 401															
MPE 203	MPE 402															
MPE 301																

Compétence opérationnelle a2 : Participer à l'achat de marchandises en appliquant les principes d'une alimentation saine						
Les employés en cuisine aident leurs supérieurs lors des commandes de denrées alimentaires et d'autres produits. Ils effectuent des calculs simples à partir desquels ils déterminent les coûts de marchandises. Ils appliquent les principes d'une alimentation saine.						
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
a2.1-E Coûts de marchandises Calculer les coûts de marchandises à partir des quantités de marchandises nécessaires à la réalisation de la recette. (C3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. 1er semestre : brut, net, pertes 2e semestre : brut, net, pertes 3e semestre : brut, net, pertes, coût des marchandises 4e semestre : brut, net, pertes, coût des marchandises Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	
a2.2-EP Substances nutritives et besoin énergétique					Pas d'objectif évaluateur dans l'entreprise Semestre école professionnelle : 2. // 3. // 4. 2e semestre : glucides 3e semestre : graisses 4e semestre : protéines Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	
a2.3-E Principes diététiques Appliquer les principes diététiques actuels de manière professionnelle et adaptée aux produits, assurer ainsi une composition optimale des mets et contribuer à une alimentation saine. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 2. Cours interentreprises CIE : 3 // 4	MPE 401 MPE 402
a2.4-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"/>		Semestre école professionnelle : 3. Cours interentreprises CIE : 3 // 4	MPE 401

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
a2.5-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"/>		Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	

Compétence opérationnelle a3 : Contrôler la qualité et la quantité des marchandises livrées et les stocker correctement Les employés en cuisine sont conscients du fait que les mets et les plats ne peuvent être confectionnés de manière efficace et répondre aux besoins des hôtes que si les denrées alimentaires sont gérées correctement. Les employés en cuisine réceptionnent les livraisons, ils contrôlent les denrées alimentaires et stockent les marchandises conformément aux dispositions légales et à celles de l'entreprise.							
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques	
a3.1-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"/>			Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 101 MPE 301 MPE 302	
a3.2-E Assurance qualité Contrôler les denrées 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. (C4)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 101 MPE 203 MPE 301 MPE 302	MPE 303 MPE 401 MPE 402

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques	
a3.3-E Mesures en matière d'assurance qualité Prendre des mesures appropriées en cas de mauvaise qualité des denrées alimentaires le long de la chaîne de création de valeur. (C3)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 101 MPE 301 MPE 302	MPE 303 MPE 401

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 employés en cuisine préparent leur place de travail. Ils choisissent les techniques de préparation adaptées aux denrées alimentaires disponibles et ils manipulent celles-ci avec ménagement.							
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	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"/>			Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 102 MPE 201 MPE 202 MPE 203 MPE 301	MPE 303 MPE 304 MPE 401 MPE 402
a4.2-E Préparation des denrées alimentaires d'origine végétale Laver et apprêter les denrées alimentaires d'origine végétale, choisir le type de coupe approprié, selon les directives, et manipuler les denrées avec ménagement. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 1. // 3. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 102 MPE 202 MPE 203	MPE 301 MPE 304 MPE 401

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques	
<p>a4.3-E Préparation des denrées alimentaires animales Appliquer des techniques simples de préparation des denrées alimentaires animales, selon les directives de l'entreprise. Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dresser / parer • hacher • émincer • couper en morceaux • tailler une escalope • trancher un steak • aplatir • fileter • lier <p>(C3)</p>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Semestre école professionnelle : 3. // 4. 3e semestre : volaille et poisson 4e semestre : viande de boucherie</p> <p>Cours interentreprises CIE : 2 // 3 // 4</p>	<p>MPE 303 MPE 304 MPE 401 MPE 402</p>	
<p>a4.4-E Préparation des denrées alimentaires d'origine animale Appliquer des techniques simples de préparation des denrées alimentaires d'origine animale, selon les directives de l'entreprise. (C3)</p>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<p>Semestre école professionnelle : 2. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4</p>	<p>MPE 303 MPE 304</p>	
<p>a4.5-E Méthodes de cuisson pour la préparation Préparer les denrées alimentaires pour la cuisson au moyen 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. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4</p>	<p>MPE 102 MPE 202 MPE 203 MPE 303</p>	<p>MPE 304 MPE 401 MPE 402</p>

Compétence opérationnelle a5 : Transformer les denrées alimentaires en plats simples et procéder à un contrôle sensoriel							
Les employés en cuisine 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	Précisions	Mandats pratiques	
<p>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)</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"/>		Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 102 MPE 201 MPE 202 MPE 203 MPE 301	MPE 303 MPE 304 MPE 401 MPE 402
<p>a5.2-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)</p>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 102 MPE 201 MPE 202	MPE 203 MPE 301 MPE 401
<p>a5.3-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)</p>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 102 MPE 304 MPE 401 MPE 402	
<p>a5.4-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)</p>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 102 MPE 202 MPE 203 MPE 301	MPE 303 MPE 304 MPE 401 MPE 402

Compétence opérationnelle a6 : Composer, dresser et décorer les plats Les employés en cuisine 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 et décorer les mets et les plats de manière alléchante. 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	Précisions	Mandats pratiques
a6.1-EP Importance et impact					Pas d'objectif évaluateur dans l'entreprise Semestre école professionnelle : 2. // 3. // 4. 2e semestre : glucides 3e semestre : graisses 4e semestre : protéines Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	
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. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Pas d'objectif évaluateur dans l'école professionnelle Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 102 MPE 201 MPE 203 MPE 303 MPE 304 MPE 401 MPE 402
a6.3-E Systèmes de distribution des mets Appliquer les systèmes de distribution des mets en cours dans l'entreprise selon les directives et en tenant compte des techniques de présentation. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE 102

Domaine de compétence opérationnelle B : Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité							
Les employés en cuisine 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, dans toutes leurs activités, d'un bout à l'autre de la chaîne de création de valeur. Après utilisation, ils nettoient les locaux, les équipements et les appareils en veillant à préserver leur valeur.							
Compétence opérationnelle b1 : Garantir l'hygiène, la sécurité des denrées alimentaires, le respect de l'obligation de renseigner et l'application des normes de qualité microbiologiques en cuisine							
Les employés en cuisine 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	Précisions	Mandats pratiques	
b1.1-EP Micro-organismes					Pas d'objectif évaluateur dans l'entreprise Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. 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. 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"/>	<input type="checkbox"/>		Pas d'objectif évaluateur dans l'école professionnelle Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 101 MPE 102 MPE 202 MPE 203 MPE 301	MPE 303 MPE 304 MPE 401 MPE 402
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	MPE 101 MPE 102 MPE 303	MPE 401 MPE 402

Compétence opérationnelle b2 : Réduire les risques d'accident et de maladie et, le cas échéant, prendre des mesures d'urgence Les employés en cuisine 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 d'accident et de maladie, ils les évitent et ils se comportent correctement en cas d'incident.						
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	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	MPE 101 MPE 102 MPE 202 MPE 301 MPE 303 MPE 304
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, stocker et éliminer les déchets et les restes Les employés en cuisine 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	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	MPE 101 MPE 102 MPE 303	
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	MPE 101 MPE 102	MPE 303 MPE 304

Compétence opérationnelle b4 : Nettoyer et entretenir les appareils, le matériel, la vaisselle, les locaux et les équipements						
Les employés en cuisine 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	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	MPE 101 MPE 102 MPE 301 MPE 303
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 l'instance supérieure. (C3)	<input type="checkbox"/>				Pas d'objectif évaluateur dans l'école professionnelle Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 101 MPE 102
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"/>				Semestre école professionnelle : 1. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 102 MPE 202 MPE 301 MPE 303 MPE 304

Domaine de compétence opérationnelle C : Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques Pour garantir la satisfaction des hôtes et générer une valeur ajoutée optimale, les processus doivent être efficaces et fluides. Les employés en cuisine maîtrisent les processus personnels et opérationnels en rapport avec la préparation et la présentation des mets et des plats. Ils utilisent les outils technologiques et travaillent de manière efficace et rentable.							
Compétence opérationnelle c1 : Mettre en œuvre les processus en cuisine Les employés en cuisine connaissent les tâches d'organisation dans leur secteur d'activité. Ils soutiennent l'organisation de l'entreprise et mettent en œuvre les mesures prescrites.							
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques	
c1.1-E Organisation structurelle Connaître l'organisation structurelle de la cuisine, avec les fonctions, les tâches et les titulaires de postes. (C4)		<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 1. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE		
c1.2-E Outils de planification Planifier ses propres étapes de travail simples à l'aide de mesures appropriées et de documents / listes de contrôle, puis établir un calendrier. (C4)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. // 4. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 102 MPE 202 MPE 203	MPE 303 MPE 304 MPE 401
c1.3-E Déroulement des travaux et planification du temps Exécuter ses propres tâches selon le plan de travail et le calendrier établis, et conformément aux directives de l'entreprise. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pas d'objectif évaluateur dans l'école professionnelle Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 102 MPE 202 MPE 303	MPE 304 MPE 401 MPE 402
c1.4-E Utilisation des appareils Préparer les appareils et les utiliser en suivant les directives de l'entreprise. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre école professionnelle : 3. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 202 MPE 402	

Compétence opérationnelle c2 : Limiter les pertes et éviter le gaspillage de denrées alimentaires, de mets et de ressources de l'entreprise Les employés en cuisine évitent le gaspillage grâce à une utilisation réfléchie des denrées alimentaires, des mets et des ressources de l'entreprise.						
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
c2.1-E Prévention du gaspillage alimentaire Appliquer les mesures visant à éviter le gaspillage alimentaire dans toutes les activités tout au long de la chaîne de création de valeur. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 1. // 3. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 101 MPE 401 MPE 402
c2.2-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. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 101 MPE 402

Domaine de compétence opérationnelle D : Apparence et communication Les employés en cuisine cultivent un esprit de communication constructif et entretiennent des rapports aimables avec les collaborateurs et les supérieurs. 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 employés en cuisine prennent note aussi des retours des hôtes et les transmettent au service compétent.							
Compétence opérationnelle d1 : Soigner son apparence et sa façon de communiquer avec les collaborateurs Les employés en cuisine attachent une grande importance à une information livrée à temps et ils contribuent à la fluidité des échanges d'informations au sein de la brigade de cuisine et de l'équipe du service.							
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	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. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 101 MPE 301 MPE 303	
d1.2-E Types et concepts d'entreprises Mettre en œuvre les particularités du concept de l'entreprise et appliquer les règles de comportement ainsi que 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	
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. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 101 MPE 102 MPE 303 MPE 304 MPE 401 MPE 402	

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
d1.4-E Communication Appliquer les règles de communication de l'entreprise. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 1. // 3. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 101 MPE 303 MPE 401
d1.5-E Apparence Appliquer les normes de l'entreprise concernant l'attitude et la présentation. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 101 MPE 401
d1.6-E Collaboration Etablir des relations constructives avec les collaborateurs et les supérieurs et travailler en équipe de manière efficace. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 1. // 2. // 3. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 101
d1.7-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. // 2. // 3. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	
d1.8-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. // 2. // 3. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	
d1.9-EP Possibilités de formation continue					Pas d'objectif évaluateur dans l'entreprise Semestre école professionnelle : 4. Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	

Compétence opérationnelle d2 : Se servir des moyens de communication pour échanger des informations dans le secteur de la cuisine						
Les employés en cuisine utilisent les moyens d'information et de communication adaptés aux destinataires, ils transmettent les données et les informations et observent les dispositions de l'entreprise.						
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	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. Cours interentreprises CIE : 1 // 2 // 3 // 4	MPE 401 MPE 402

