

Validation des acquis des cuisinières CFC/cuisiniers CFC

Critères pour la session d'observation pratique

1. Déroulement

Les experts de la validation fixent, lors de l'entretien de la validation, les points suivants :

- Le lieu
- La date
- Le cahier des charges de la session d'observation pratique

2. Cahier des charges

La tâche est la suivante :

Etablir un menu de 5 plats comme support publicitaire avec les composantes suivantes :

- Un hors d'œuvre à base de poisson*
- Un potage à base de volaille*
- Un mets chaud à base de fruits de mer*
- Un plats principal à base de viande de boucherie, accompagnée d'une céréale/d'un féculent et d'un légume
- Un entremets chaud à base de fruits et produits laitiers

* Ces trois mets sont à créer sur la base d'une corbeille de marchandises de la procédure de qualification cuisinière CFC/cuisinier CFC (voir www.hotelgastro.ch – Lonay – Downloads – Cuisinier 2010)

La candidate/Le candidat :

- Compose le menu
- Etablit les recettes
- Se procure les denrées alimentaires
- Prépare le menu devant les experts

3. Evaluation

Les experts évaluent chaque plat selon les critères suivants :

- Denrées alimentaires nécessaires à disposition
- Achat et stockage corrects
- Etapes de préparation et processus de cuisson corrects
- Dressage, vente

Chaque position est à valider et à évaluer avec « acquis » ou « non acquis ».

Les experts établissent un protocole avec leurs observations.

L'évaluation globale de la session d'observation des travaux pratiques se fait par les experts sur la base de l'évaluation des 5 plats avec la notion « acquis » ou « non acquis ».
L'évaluation « non acquis » doit être justifiée.