

Validation des acquis de l'expérience

Positionnement pour :

Cuisinière CFC / Cuisinier CFC



Evaluation personnelle des objectifs :

0 = aucune connaissance

2 = connaissances, pratiques encadrées

1 = connaissances, pas de pratique

3 = connaissances, autonomes

Demande de positionnement pour :

Nom		Prénom	
Adresse			
E-Mail			
Tél.		Date de remise dossier	

Annexes :

- ☐ Dossier du/de la candidat-e
(CV et auto évaluation par le candidat selon le profil de qualification)

Consignes de positionnement

Préparation : (30')

- Les évaluateurs reçoivent le dossier élaboré par le/la candidat-e et se préparent à la séance de positionnement.

Déroulement de la séance : (de 60' à 120' – en fonction des besoins)

- Les évaluateurs reçoivent le/la candidat-e, parcourt avec lui/elle le dossier, vérifient les éléments pertinents pour effectuer le positionnement.
- Les évaluateurs effectuent le positionnement en suivant les éléments de la trame d'entretien.
- Ils concilient avec le/la candidat-e la date, le lieu et le contenu de la session d'observation.

Remarques candidat-e :

Signature :

Conception d'un menu

Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Ecrire un menu de 5 services qui sera utilisé comme support publicitaire	☐	☐	☐	☐
Composition : 1. Un hors d'œuvre froid à base de poisson* 2. Un potage à base de volaille* 3. Un hors d'œuvre chaud à base de fruits de mer* 4. Un plat principal à base de viande de boucherie, accompagnée d'une céréale / d'un féculent et d'un légume 5. Un entremets chaud à base de fruits et produits laitiers	☐	☐	☐	☐

*Ces trois mets sont à créer selon une corbeille de marchandises de la procédure de qualification cuisinière CFC/cuisinier CFC (voir www.hotelgastro.ch – Lonay – Download – Cuisinier2010).

Ils servent de base à la session d'observation sur le lieu de travail ou tout autre lieu d'activités.

Hors d'œuvre froid à base de poisson

Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Décrivez la denrée alimentaire principale et le mets selon les processus suivants :	☐	☐	☐	☐
Achat	☐	☐	☐	☐
Stockage	☐	☐	☐	☐
Préparation	☐	☐	☐	☐
Cuisson	☐	☐	☐	☐
Présentation et vente	☐	☐	☐	☐

Potage à base de volaille

Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Décrivez la denrée alimentaire principale et le mets selon les processus suivants :	☐	☐	☐	☐
Achat	☐	☐	☐	☐
Stockage	☐	☐	☐	☐
Préparation	☐	☐	☐	☐
Cuisson	☐	☐	☐	☐
Présentation et vente	☐	☐	☐	☐

Hors d'œuvre chaud à base de fruits de mer

Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Décrivez la denrée alimentaire principale et le mets selon les processus suivants :	☐	☐	☐	☐
Achat	☐	☐	☐	☐
Stockage	☐	☐	☐	☐
Préparation	☐	☐	☐	☐
Cuisson	☐	☐	☐	☐
Présentation et vente	☐	☐	☐	☐

Plat principal à base de viande de boucherie, technique de chaleur humide

Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Décrivez la denrée alimentaire principale et le mets selon les processus suivants :	☐	☐	☐	☐
Achat	☐	☐	☐	☐
Stockage	☐	☐	☐	☐
Préparation	☐	☐	☐	☐
Cuisson	☐	☐	☐	☐
Présentation et vente	☐	☐	☐	☐

Garniture de céréale / féculent
--

Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Décrivez la denrée alimentaire principale et le mets selon les processus suivants :	☐	☐	☐	☐
Achat	☐	☐	☐	☐
Stockage	☐	☐	☐	☐
Préparation	☐	☐	☐	☐
Cuisson	☐	☐	☐	☐
Présentation et vente	☐	☐	☐	☐

Garniture de légume

Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Décrivez la denrée alimentaire principale et le mets selon les processus suivants :	☐	☐	☐	☐
Achat	☐	☐	☐	☐
Stockage	☐	☐	☐	☐
Préparation	☐	☐	☐	☐
Cuisson	☐	☐	☐	☐
Présentation et vente	☐	☐	☐	☐

Entremets chaud à base de fruits et produits laitiers

Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Décrivez la denrée alimentaire principale et le mets selon les processus suivants :	☐	☐	☐	☐
Achat	☐	☐	☐	☐
Stockage	☐	☐	☐	☐
Préparation	☐	☐	☐	☐
Cuisson	☐	☐	☐	☐
Présentation et vente	☐	☐	☐	☐

1. Préparer et présenter des mets et plats appliquer des termes techniques de cuisine dans la deuxième langue				
1.1 Denrées alimentaires végétales : Acheter selon les caractéristiques, qualité, possibilités d'emploi, stockage correct et préparation de manière professionnelle. <i>Obligatoire</i>				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Evaluer les différences de qualité des légumes, pommes de terre, céréales, fruits et champignons et prendre des mesures appropriées en cas de vice de qualité.	☐	☐	☐	☐
Appliquer les prescriptions légales en matière de réception et de stockage des denrées alimentaires végétales.	☐	☐	☐	☐
Maîtriser les travaux de préparation pour les denrées alimentaires végétales en trois étapes : laver, apprêter, découper et appliquer les coupes professionnelles qui conviennent.	☐	☐	☐	☐

1.2 Denrées alimentaires animales : Acheter selon les caractéristiques, qualité, possibilités d'emploi, stockage correct et préparation de manière professionnelle. <i>Obligatoire</i>				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Expliquer les différences des denrées alimentaires animales selon groupement, genre et qualité et expliquer les prescriptions de la déclaration.	☐	☐	☐	☐
Montrer la signification et la fonction des points de contrôle critiques (CCP) en vertu de la législation sur les denrées alimentaires lors de la réception, la qualité et le stockage.	☐	☐	☐	☐
Montrer les travaux de préparation pour le partage et le portionnement des denrées alimentaires animales en tenant compte de l'espèce de la qualité et des particularités.	☐	☐	☐	☐

1.3 Denrées alimentaires d'origine animale : Acheter selon les caractéristiques, qualité, possibilités d'emploi, stockage correct et préparation de manière professionnelle. <i>Obligatoire</i>				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Expliquer le classement, les sortes et la composition des denrées alimentaires d'origine animale que sont le lait, les produits laitiers, les œufs et les produits aux œufs et évaluer leur qualité.	☐	☐	☐	☐
Evaluer les différences de qualité et prendre des mesures appropriées en cas de vice de qualité.	☐	☐	☐	☐
Décrire les prescriptions légales en matière des denrées alimentaires comme : lait, yogourt, œufs et justifier les limites de la durée d'utilisation.	☐	☐	☐	☐

1.4 Autres denrées alimentaires / produits : Acheter selon les caractéristiques, degré de « convenance », qualité, possibilités d'emploi adapté à leur finition, stockage correct et préparation de manière professionnelle.
Obligatoire

Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Décrire les denrées alimentaires des autres groupes et les utiliser de manière professionnelle comme : graisses alimentaires et huiles, pâtes, fines herbes et épices, édulcorants et produits de confiserie.	☐	☐	☐	☐
Proposer l'utilisation de fines herbes et épices pour des mets déterminés et justifier la proposition.	☐	☐	☐	☐

1.5 Diététique : Nourriture saine, préparée avec ménagement et conforme aux désirs des hôtes.
Obligatoire

Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Expliquer les principes diététiques actuels et les appliquer de manière d'une composition optimale de mets.	☐	☐	☐	☐
Etre en mesure de renseigner sur la composition et les fonctions des nutriments fournisseurs d'énergie et non fournisseurs d'énergie.	☐	☐	☐	☐
Faire la distinction entre les mets digestes et les mets plus lourds et mettre en relation avec le besoin quotidien en énergie.	☐	☐	☐	☐
Citer les principaux organes digestifs et leurs fonctions et montrer les processus centraux de la digestion et du métabolisme.	☐	☐	☐	☐
Préparer les formes d'alimentation usuelles selon les règles de l'art en ménageant les nutriments et proposer des alternatives lors d'intolérances et de maladies.	☐	☐	☐	☐

1.6 Méthodes de cuisson : Préparer des produits avec différentes températures, différents climats et des méthodes de cuisson et justifier le choix de processus aux hôtes.
Obligatoire

Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Attribuer des denrées alimentaires selon les propriétés et les possibilités aux méthodes de cuisson qui conviennent et déterminer la zone de température idéale.	☐	☐	☐	☐
Attribuer aux différentes méthodes de cuisson les appareils, ustensiles et équipements disponibles et justifier le choix.	☐	☐	☐	☐
Appliquer de manière professionnelle les méthodes de préparation suivantes : blanchir dans l'eau chaude et froide, blanchir dans l'huile, faire revenir, rissoler.	☐	☐	☐	☐
Appliquer de manière professionnelle les méthodes suivantes pour la cuisson des denrées dans la technique de chaleur humide : pocher, bouillir, vapeur (sans pression, cuisson sous pression), étuver, glacer, braiser.	☐	☐	☐	☐
Appliquer de manière professionnelle les méthodes suivantes pour la cuisson des denrées dans la technique de chaleur sèche : cuire/gratiner, frire, rôtir, griller, sauter.	☐	☐	☐	☐

1.7 Dresser / arranger les mets / présentation : Dresser, composer et présenter les mets de façon esthétique et sensoriel.
Obligatoire

Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Associer les éléments couleur, formes, types de coupe, garnitures, associations, quantités dans la présentation des mets avec le but de montrer une présentation attractive et esthétique.	☐	☐	☐	☐
Démontrer le développement de la perception sensorielle des denrées alimentaires et des mets basée sur le goût, l'odorat et le toucher.	☐	☐	☐	☐

1.8 Langue étrangère : Utiliser des expressions professionnelles pour les marchandises, la préparation et la présentation des mets en langue étrangère.
Obligatoire

Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Nommer et expliquer les principaux produits, méthodes de cuisson et appareils de cuisine en termes techniques professionnelles.	☐	☐	☐	☐
Employer correctement les formulations typiques dans la production et la vente des mets.	☐	☐	☐	☐

2. Contribuer aux processus d'entreprise				
2.1 Organisation : Appliquer l'organisation interne dans les interfaces.				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Montrer la structure d'entreprise et de la cuisine et expliquer les fonctions.	☐	☐	☐	☐
Décrire l'organisation des étapes de travail en cuisine et montrer la dépendance vers les autres départements.	☐	☐	☐	☐
Montrer l'encadrement des hôtes dans la restauration et construire les bases pour une collaboration efficace dans les points de jonction.	☐	☐	☐	☐
Montrer l'engagement des moyens de communication et l'informatique dans l'établissement et dans la cuisine.	☐	☐	☐	☐

2.2 Processus de travail personnel : Exécuter la mise en place et les autres travaux de manière rationnelle et selon directives.				
Obligatoire				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Planifier ses propres travaux selon les directives temporelles et organisationnelles et les structurer selon les des priorités.	☐	☐	☐	☐
Veiller à ce que le poste de travail soit toujours aménagé de manière conforme et correcte et tenir compte des étapes de la mise en place.	☐	☐	☐	☐

2.3 Processus généraux d'entreprise : Assurer le flux des marchandises, les prescriptions légales et le service avec des processus optimaux.

Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Organiser la gestion des marchandises selon le principe « First in, First out », dans les locaux de stockage adéquats en respectant la qualité et la capacité de stockage.	☐	☐	☐	☐
Décrire l'acquisition avec la qualité des marchandises, le flux de marchandises stockées à l'avance, la chaîne du froid en tenant compte des points de jonctions jusqu'à l'élimination des déchets.	☐	☐	☐	☐
Traiter les ressources et denrées alimentaires avec respect et ménagement et employer les températures ambiantes et de conservation correctes ainsi que les étapes de traitement optimales.	☐	☐	☐	☐
Appliquer les principes de la législation sur les denrées alimentaires dans tout le flux de marchandises de l'entreprise et respecter les déclarations obligatoires.	☐	☐	☐	☐
Éviter les déchets, trier et éliminer de manière économique et écologique.	☐	☐	☐	☐
Organiser l'offre selon les aspects suivants : besoin des hôtes, principes de la physiologie diététique, principes de la création, harmonie des mets et des plats.	☐	☐	☐	☐
Montrer l'importance du processus en rapport avec le domaine du service et appliquer la distribution des mets et plats.	☐	☐	☐	☐
Planifier l'engagement des collaborateurs en cuisine selon les buts et l'engagement.	☐	☐	☐	☐

2.4 Compréhension et gestion de la technologie et de sa mise en œuvre : Utiliser les possibilités technologiques des appareils de manière ciblée et professionnelle.

Obligatoire

Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Employer les appareils, équipements et machines de manière professionnelle et de manière à économiser efficacement l'énergie. Expliquer à l'aide d'exemples.	☐	☐	☐	☐
Planifier les travaux de telle sorte que les appareils, équipements et machines soient employés de manière optimale en ce qui concerne l'évolution de leur température.	☐	☐	☐	☐
Garantir de manière optimale l'emploi des appareils, équipements et machines dans tout le processus de production et instruire les collègues de travail de manière ciblée.	☐	☐	☐	☐

3. Agir en se centrant sur les clients et en s'inscrivant dans une logique économique et écologique				
3.1 Secteur et clients : Appliquer au travail le modèle et la culture de l'entreprise.				
Objectif à atteindre	0	1	2	3
Expliquer les idées directrices ou le modèle ainsi que les directives d'une entreprise.	☐	☐	☐	☐

3.2 Calculation : Calculer les frais des marchandises, du travail et des mets. <i>Obligatoire</i>				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Expliquer à l'aide d'exemples simples les termes rentabilité, productivité, chiffre d'affaires et bénéfice.	☐	☐	☐	☐
Adapter les recettes de mets pour le nombre de personnes indiqués.	☐	☐	☐	☐
Calculer les frais de marchandises en tenant compte des pertes d'épluchage, à la découpe et à la cuisson.	☐	☐	☐	☐
Utiliser les programmes informatiques professionnels pour l'élaboration des recettes, le calcul des mets et le calcul de l'offre.	☐	☐	☐	☐

3.3 Approche et actions durables : Se comporter et agir au travail selon les normes de la déontologie.				
Objectif à atteindre	0	1	2	3
Respecter les règles générales de la profession et de la déontologie.	☐	☐	☐	☐

4. Appliquer la sécurité au travail, la protection de la santé, de l'environnement et les mesures contre des incendies.				
4.1 Sécurité au travail et protection de la santé : Connaître les dangers liés au travail et prendre les mesures de protection appropriées.				
<i>Obligatoire</i>				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Reconnaître les causes de mise en danger de la santé et d'en évaluer les conséquences possibles, tenir compte des règles et directives CFST pour la protection de la santé.	☐	☐	☐	☐
Protéger à l'aide de mesures appropriées les voies respiratoires, les yeux, les oreilles et la peau.	☐	☐	☐	☐
Tenir compte des modes d'emploi des substances dangereuses et appliquer les directives des fabricants de machines de manière consciencieuse.	☐	☐	☐	☐
Appliquer correctement les règles du comportement en cas de blessures et d'accidents.	☐	☐	☐	☐

4.2 Protection de l'environnement au sein de l'entreprise : Tenir compte de la protection de l'environnement lors du travail en cuisine.				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Appliquer les principes de la protection de l'environnement de façon correcte et consciencieuse.	☐	☐	☐	☐
Evaluer régulièrement la situation en vue de la protection de l'environnement et prendre des mesures nécessaires.	☐	☐	☐	☐

4.3 Gestion écologique des ressources : Employer les ressources de manière économique et efficiente, optimiser les processus de travail.				
Objectif à atteindre	0	1	2	3
Faire un emploi efficient de toutes les ressources ; découvrir d'éventuelles économies potentielles de ressources dans les processus de travail.	☐	☐	☐	☐

4.4 Protection contre les incendies : Appliquer au travail les règles de protection contre les incendies.				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Montrer les règles et mesures en matière de protection contre les incendies et en expliquer les effets.	☐	☐	☐	☐
Montrer les dangers et les causes possibles d'incendies et décrire les mesures pour les empêcher.	☐	☐	☐	☐

5. Appliquer l'hygiène et la préservation de la valeur				
5.1 Hygiène personnelle et d'entreprise : Evaluer l'hygiène dans la cuisine et appliquer les mesures.				
<i>Obligatoire</i>				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Exécuter les travaux conformément aux dispositions de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs).	☐	☐	☐	☐
Appliquer quotidiennement les principes de l'hygiène personnelle et professionnelle de façon correcte et consciencieuse.	☐	☐	☐	☐
Evaluer régulièrement et consciencieusement l'état hygiénique dans le cadre des processus de travail et prendre des mesures appropriées.	☐	☐	☐	☐

5.2 Concept d'hygiène : Appliquer le concept d'autocontrôle de l'établissement au travail.				
<i>Obligatoire</i>				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Appliquer les principes du concept professionnel HACCP et de la « bonne pratique d'hygiène et de fabrication » selon les directives et prendre des mesures appropriées pour assurer l'hygiène.	☐	☐	☐	☐
Entretenir les fiches de contrôle et les check-lists du concept d'hygiène, de l'exploitation de manière correcte et consciencieuse et les classer de manière ordonnée.	☐	☐	☐	☐
Expliquer les activités de contrôle dans le domaine de l'hygiène et les appliquer systématiquement.	☐	☐	☐	☐
Décrire les conséquences de manque d'hygiène sur la base de symptômes typiques et proposer des mesures immédiates le cas échéant.	☐	☐	☐	☐

5.3 Maintien de la valeur : Donner soin et entretenir les installations, appareils et l'équipement.				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
Appliquer les mesures de maintien de la valeur des installations, des appareils et des machines dans le domaine de travail selon les directives.	☐	☐	☐	☐
Comprendre les modes d'emploi et appliquer leurs prescriptions de manière exacte.	☐	☐	☐	☐
Exécuter des petits travaux d'entretien sur des installations, des appareils et des machines conformément aux directives.	☐	☐	☐	☐
Employer des produits de nettoyage de manière correcte et dans un dosage approprié de manière professionnelle et économique ; utiliser les appareils de nettoyage avec ménagement et de manière adéquate et appliquer les mesures de sécurité.	☐	☐	☐	☐