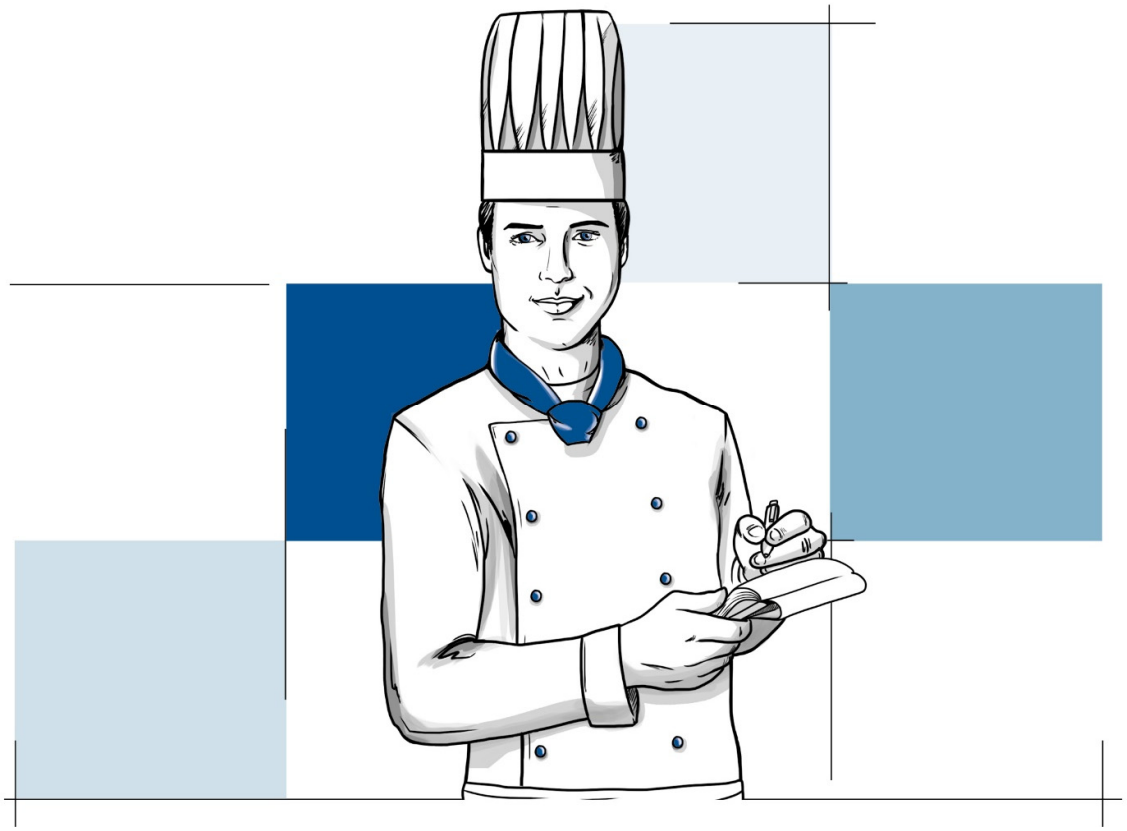


Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final

de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale du SEFRI du 20 juin 2023 et
du plan de formation du 20 juin 2023 pour

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

Numéro professionnel 79025

Pour prise de position transmis le 16 novembre 2023 par la Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité pour les professions de la cuisine

éditée par Hotel & Gastro *formation* Suisse le 1 janvier 2024
la version adaptée par Hotel & Gastro *formation Suisse* entrera en vigueur le 1er janvier 2027

à trouver sur www.hotelgastro.ch

Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union GastroSuisse HotellerieSuisse

Sommaire

1 Objectif et but 1

2 Principes de base 1

3 Vue d'ensemble de la procédure de qualification avec examen final 1

3.1 Travail pratique prescrit 3

3.1.1 Informations générales 3

3.1.2 Moyens auxiliaires 4

3.1.3 L'entretien professionnel 5

3.1.4 Déroulement temporel possible du travail pratique prescrit 5

3.2 Domaine de qualification culture générale 8

3.3 Note d'expérience 8

4 Informations relatives à l'organisation 8

4.1 Inscription à l'examen 8

4.2 Réussite de l'examen 8

4.3 Communication du résultat de l'examen 8

4.4 Empêchement en cas de maladie ou d'accident 8

4.5 Répétition de l'examen 8

4.6 Procédure de recours / voie de droit 8

4.7 Archivage 8

5 Entrée en vigueur 9

Annexe 1 : Liste des documents 10

1 Objectif et but

Les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification (PQual) avec examen final et leurs annexes concrétisent les dispositions contenues dans l'ordonnance sur la formation et dans le plan de formation.

2 Principes de base

Les dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification dans la formation professionnelle initiale se fondent sur les bases suivantes :

- Loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle (LFPr ; RS 412.10), et en particulier ses articles 33 à 41
- Ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle (OFPr ; RS 412.101), et en particulier ses articles 30 à 35, 39 et 50
- Ordonnance du SEFRI du 09 avril 2025 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale (RS 412.101.241), et en particulier ses articles 6 à 14
- Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale d'Employée en cuisine / Employé en cuisine avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) du 20 juin 2023. Sont notamment déterminants pour la PQual les articles 16 à 21
- Plan de formation relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP du 20 juin 2023. La partie 4 est notamment déterminante pour la PQual.
- Manuel pour expertes et experts aux examens dans les procédures de qualification de la formation professionnelle initiale. Indications et instruments pour la pratique[1].

3 Vue d'ensemble de la procédure de qualification avec examen final

La PQual permet de déterminer si la personne en formation ou le candidat a acquis les compétences opérationnelles nécessaires à la réussite de son activité professionnelle.

L'aperçu ci-dessous présente les domaines de qualification avec la forme d'examen, la note d'expérience, les positions, les pondérations respectives, les notes éliminatoires (notes qui doivent être suffisantes) ainsi que les dispositions relatives à l'arrondissement des notes conformément à l'ordonnance sur la formation.

Le formulaire de notes pour la procédure de qualification et la feuille de notes nécessaire au calcul de la note d'expérience peuvent être téléchargés sur http://qv.berufsbildung.ch.

[1]Edition : Haute école fédérale en formation professionnelle HEFP / SUFFP / EHB en collaboration avec le Centre suisse de services Formation professionnelle I orientation professionnelle, universitaire et de carrière (CSFO / SDBB)
Source d'approvisionnement : CSFO Distribution, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch ou par voie électronique sous : https://www.ehb.swiss/allgemeine-infos-fuer-pex

Vue d'ensemble des domaines de qualification et note d'expérience ainsi que l'arrondissement des notes en cas de travail pratique prescrit (TPP) :

Procédure de qualification avec examen final	**Positions**
Domaine de qualification **Travail pratique en tant que TPP** Pondération de 50 % Note éliminatoire	**Confection et présentation de mets et de plats** Pondération 60 %
	Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité **Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques** Pondération 25 %
	Entretien professionnel Pondération 15 %
Domaine de qualification **Culture générale** Pondération de 20 % selon l'ordonnance du SEFRI concernant les conditions minimales relatives à la culture générale	
Note d'expérience Pondération 30 %	**Note de cours des connaissances professionnelles**

La note globale est arrondie à la première décimale.	Les positions fixées dans les prescriptions sur la formation sont arrondies à des notes entières ou à des demi-notes.

Art. 34 al. 2 OFPr
Les notes autres que des demi-notes ne sont autorisées que pour les moyennes des évaluations résultant de positions individuelles des décrets sur la formation correspondante. Les moyennes sont arrondies à une décimale au maximum.

Remarque : par prescriptions sur la formation, on entend l'ordonnance sur la formation et le plan de formation.

3.1 Travail pratique prescrit

Le travail pratique prescrit (TPP) se déroule dans une école professionnelle, un centre CIE, une entreprise formatrice ou dans une autre entreprise appropriée. La personne en formation, respectivement le candidat doit disposer d'un lieu de travail, des infrastructures appropriées ainsi que de l'équipement en bon état. Dans la convocation sera défini le matériel à apporter. La personne candidate reçoit les thèmes d'examen à résoudre au début de l'examen. Si nécessaire, des explications seront transmises.

3.1.1 Informations générales

Dans le domaine de qualification travail pratique prescrit, la personne en formation ou le candidat doit montrer qu'il est capable d'exécuter les activités demandées de manière techniquement correcte et en fonction des besoins et de la situation.

La TPP dure cinq heures et se déroule sous forme d'examen groupé ou dans l'entreprise formatrice.

Au 30 novembre de la deuxième année d'apprentissage, des informations plus précises sur le contenu des positions 1 et 2 seront communiquées dans un guide séparé. Celui-ci sera mis en ligne sur le site Internet de Hotel & Gastro *formation* Suisse ainsi que sur celui des institutions d'examen cantonales. La liste de la mise en place de base correspondante est réglée au niveau cantonal et sera mise en ligne en même temps.

Les domaines de compétences opérationnelles suivants seront évalués avec les pondérations suivantes :

Position	Domaines des compétences opérationnelles	Pondération
1	Confection et présentation de mets et de plats	60 %
2	Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques	25 %
3	Entretien professionnel	15 %

Les positions 1 et 2 sont examinées simultanément. Les critères d'évaluation sont définis dans le procès-verbal d'examen. L'évaluation des critères se fait en notes ou en points. Si elle se fait en points, le total des points doit être converti en une note par position (note entière ou demi-note)[2] . L'utilisation de critères d'évaluation correspondants dans le procès-verbal d'examen permet de garantir une notation distincte des positions 1 et 2.
L'entretien professionnel (position 3) devrait avoir lieu au plus tôt 14 jours avant l'examen pratique (positions 1 et 2).

La position 1 se compose des compétences opérationnelles suivantes ; elle est pondérée à 60 % :

- a1 Adapter les mets en fonction des besoins des hôtes
- a2 Participer à l'achat de marchandises en appliquant les principes d'une alimentation saine
- a3 Contrôler la qualité et la quantité des marchandises livrées et les stocker correctement
- a4 Préparer les denrées alimentaires, la place de travail, le matériel, les ustensiles et les appareils nécessaires à la production des mets
- a5 Transformer les denrées alimentaires en plats simples et procéder à un contrôle sensoriel
- a6 Composer, dresser et décorer les plats

La position 2 se compose des compétences opérationnelles suivantes ; elle est pondérée à 25 % :

- 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
- b2 Réduire les risques d'accident et de maladie et, le cas échéant, prendre des mesures d'urgence
- b3 Trier, stocker et éliminer les déchets et les restes
- b4 Nettoyer et entretenir les appareils, le matériel, la vaisselle, les locaux et les équipements
- c1 Mettre en œuvre les processus en cuisine
- c2 Limiter les pertes et éviter le gaspillage de denrées alimentaires, de mets et de ressources de l'entreprise

[2] Pour la formule de conversion des points en note, voir le « Manuel pour expertes et experts aux examens dans le cadre des procédures de qualification de la formation professionnelle initiale. Indications et instruments pour la pratique. »

La position 3 se compose des compétences opérationnelles suivantes ; elle est pondérée à 15 % :

- a1 Adapter les mets en fonction des besoins des hôtes
- a2 Participer à l'achat de marchandises en appliquant les principes d'une alimentation saine
- a3 Contrôler la qualité et la quantité des marchandises livrées et les stocker correctement
- a4 Préparer les denrées alimentaires, la place de travail, le matériel, les ustensiles et les appareils nécessaires à la production des mets
- a5 Transformer les denrées alimentaires en plats simples et procéder à un contrôle sensoriel
- a6 Composer, dresser et décorer les plats
- 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
- b2 Réduire les risques d'accident et de maladie et, le cas échéant, prendre des mesures d'urgence
- b3 Trier, stocker et éliminer les déchets et les restes
- b4 Nettoyer et entretenir les appareils, le matériel, la vaisselle, les locaux et les équipements
- c1 Mettre en œuvre les processus en cuisine
- c2 Limiter les pertes et éviter le gaspillage de denrées alimentaires, de mets et de ressources de l'entreprise
- d1 Soigner son apparence et sa façon de communiquer avec les collaborateurs
- d2 Se servir des moyens de communication pour échanger des informations dans le secteur de la cuisine

3.1.2 Moyens auxiliaires

Seuls les moyens auxiliaires autorisés par l'ordonnance sur la formation et la convocation à l'examen sont autorisés.

3.1.3 L'entretien professionnel

L'entretien professionnel (position 3), en tant que partie intégrante du travail pratique prescrit, dure 30 minutes. Il se base sur les critères décrits dans le guide (situations) pour la procédure de qualification « travail pratique prescrit » AFP et seront adaptées chaque année, ainsi que sur les documents autorisés et utilisés (dossier de formation, documents des cours interentreprises, autres documents selon le lieu d'examen/la convocation à l'examen). Lors de l'entretien professionnel, les questions d'interférences concernant tous les domaines de compétences opérationnelles sont discutées. L'entretien professionnel est une discussion entre deux professionnels et aborde les aspects techniques en profondeur et en largeur. Il ne s'agit donc pas d'un « jeu de questions-réponses ». L'entretien professionnel permet d'évaluer les compétences professionnelles et les connaissances ainsi que les aptitudes et les capacités. Il s'agit de montrer dans quelle mesure un candidat est capable de reconnaître les relations de cause à effet.

Le candidat montre par exemple comment il a procédé ou procède dans le cadre d'exercices pratiques. Il expose sa compréhension du contexte et des relations professionnelles, réfléchit à la procédure méthodique et discute d'approches alternatives. L'experte ou l'expert aux examens pose des questions ouvertes. Lors de l'entretien professionnel, les candidats montrent leur expérience pratique réfléchie et leur capacité d'action professionnelle.

Un(e) expert(e) mène l'entretien pendant que l'autre observe et prend note de l'entretien professionnel. L'entretien professionnel peut avoir lieu le même jour d'examen que les positions 1 et 2, mais aussi un autre jour. Le document « Guide de l'entretien professionnel pour les expertes et les experts aux examens » a été élaboré pour l'entretien professionnel. Il peut être utilisé comme base pour l'entretien professionnel.

3.1.4 Déroulement temporel possible du travail pratique prescrit

Pour la mise en œuvre, les sites d'examen disposent de deux variantes temporelles différentes.
Dans la variante 1, l'entretien professionnel de 30 minutes est séparé des travaux pratiques de la PQual, au mieux sur deux jours consécutifs. Il est recommandé de séparer l'entretien professionnel de la partie pratique de la PQual d'au maximum de deux semaines de travail.
Dans la variante 2, l'entretien professionnel est intégré dans le déroulement « normal » et a donc lieu le même jour.

Durant le travail de planification, les candidates et les candidats peuvent utiliser leur dossier de formation ainsi que les documents des cours interentreprises pour l'élaboration des plats. Il est recommandé aux lieux d'examen de l'autoriser également sous forme électronique. Pendant cette période, les experts les soutiennent en cas de questions ou d'incertitudes.

Dans la variante 1 ci-dessous, l'entretien professionnel et la partie pratique de la TPP se déroulent si possibles sur deux jours consécutifs.

Dans la variante 2 ci-après, l'entretien professionnel a lieu le même jour. L'entretien professionnel ne doit pas interrompre les positions 1 et 2.

Dans les deux variantes ci-dessous, le travail sur la partie de tâche b) peut commencer sans délai d'attente après la fin des travaux pour la partie de tâche a). Les résultats exigés pour la partie de tâche a) doivent être présentés séparément aux experts pour évaluation avant la poursuite des activités, mais au plus tard après 75 minutes.

Variante 1			
Temps	Durée	Activités	Explications et moyens auxiliaires
1er jour d'examen			
	05 min	Accueil	• Présentation des experts
	20 Min	Préparation entretien professionnel	• La situation et le mandat sont communiqués. • Les mandats pratiques / recettes peuvent être mis à disposition.
	30 min	Entretien professionnel	• Situations définies par le guide (situations) pour la procédure de qualification « travail pratique prescrit » AFP • Autres documents de la part de la commission d'examen • Documents du dossier de formation et des cours interentreprises
	05 min	Prise de congé	
2e jour d'examen			
08h00	15 min	Accueil et visite	• Visite des salles d'examen • Présentation des experts
08h15	15 min	Expliquer le déroulement et les taches	• Remise des documents d'examen • Poser des questions • Éliminer les ambiguïtés
08h30	30 min	Planification	• (Auto)organisation • Liste de la mise en place de base • Propres recettes (dossier de formation et CIE) • Recettes remises du lieu d'examen • Établir un planning
09h00	75 min	Partie de tâche a) Mise en place (de la production)	• Réaliser les préparations finales des mets et des plats demandés. Les ingrédients doivent être préparés, répartis selon les plats et mis à disposition, prêts pour la cuisson.
10h15	30 min	Pause	• Repas pour les candidates et candidats
Total 10h45 - 13h15	**Total** 150 min	Partie de tâche b) * Mise en place, préparation, production, finition et envoi des plats	
12h10 - 12h25	15 min	Envoyer l'entrée / le potage	• Fenêtre d'envoi de l'entrée ou potage
12h35 - 12h50	15 min	Envoi du plat principal avec féculents et légumes	• Fenêtre d'envoi du plat principal
13h00 - 13h15	15 min	Envoyer les entremets	• Fenêtre d'envoi des entremets
13h15	15 min	Nettoyage	• Nettoyage • Retour des marchandises • Remise en place du poste de travail
13h30		Prise de congé	• Quitter la cuisine

Variante 2			
Temps	Durée	Activités	Explications et moyens auxiliaires
08h00	15 min	Accueil et visite	• Visite des salles d'examen • Présentation des experts
08h15	20 min	Préparation entretien professionnel	• La situation et le mandat sont communiqués. • Les mandats pratiques / recettes peuvent être mis à disposition.
08h35	30 min	Entretien professionnel	• Situations définies par le guide (situations) pour la procédure de qualification « travail pratique prescrit » AFP • Autres documents de la part de la commission d'examen • Documents du dossier de formation et des cours interentreprises
09h05	15 min	Expliquer le déroulement et les taches	• Remise des documents d'examen • Poser des questions • Éliminer les ambiguïtés
09h20	30 min	Planification	• (Auto)organisation • Liste de la mise en place de base • Propres recettes (dossier de formation et CIE) • Recettes remises du lieu d'examen • Établir un planning
09h50	75 min	Partie de tâche a) Mise en place (de la production)	• Réaliser les préparations finales des mets et des plats demandés. Les ingrédients doivent être préparés, répartis selon les plats et mis à disposition, prêts pour la cuisson.
11h05	30 min	Pause	• Repas pour les candidates et candidats
Total 11h35 - 14h05	**Total** 150 min	Partie de tâche b) * Mise en place, préparation, production, finition et envoi des plats	
13h00 - 13h15	15 min	Envoyer l'entrée / le potage	• Délai d'envoi de l'entrée ou potage
13h25 - 13h40	15 min	Envoi du plat principal avec féculents et légumes	• Délai d'envoi du plat principal
13h50 - 14h05	15 min	Envoyer les entremets	• Délai d'envoi des entremets
14h05	15 min	Nettoyage	• Nettoyage • Retour de marchandises • Remise en place du poste de travail
14h20		Prise de congé	• Quitter la cuisine

3.2 Domaine de qualification culture générale

Le domaine de qualification culture générale est régi par l'ordonnance du SEFRI du 09 avril 2025 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale (SR 412.101.241).

3.3 Note d'expérience

La note d'expérience est réglée dans l'ordonnance sur la formation. La feuille de notes nécessaire au calcul est disponible sous http://qv.berufsbildung.ch.

4 Informations relatives à l'organisation

4.1 Inscription à l'examen

L'inscription est effectuée par l'autorité cantonale.

4.2 Réussite de l'examen

Les règles de réussite sont définies dans l'ordonnance sur la formation.

4.3 Communication du résultat de l'examen

La communication du résultat de l’examen est régie par les dispositions cantonales.

4.4 Empêchement en cas de maladie ou d'accident

La procédure en cas d'empêchement de participer à la PQual pour cause de maladie ou d'accident est régie par les dispositions cantonales.

4.5 Répétition de l'examen

Les dispositions relatives aux répétitions sont définies dans l'ordonnance sur la formation.

4.6 Procédure de recours / voie de droit

La procédure de recours est régie par le droit cantonal.

4.7 Archivage

La conservation des dossiers d'examen est régie par le droit cantonal. Les produits créés dans le cadre du TPP sont la propriété de l'entreprise formatrice.

5 Entrée en vigueur

Les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final pour Employée en cuisine AFP et Employé en cuisine AFP entrent en vigueur le 1 janvier 2024 et sont valables jusqu'à leur révocation.

Weggis, 1 janvier 2024

Hotel & Gastro *formation* Suisse

Le président	La directrice
…….	…….
Bruno Lustenberger	Sabrina Camenzind

Lors de sa séance du 16 novembre 2023, la Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité pour les professions de la cuisine a pris position sur les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final pour Employée en cuisine AFP et Employé en cuisine AFP.

Sur proposition du SEFRI le renvoi à l'ordonnance RS 412.101.241 a été actualisé dans le domaine de qualification « culture générale ».

Annexe 1 :
Liste des documents

Documents	Source d'approvisionnement
Procès-verbal d'examen TPP	Hotel & Gastro *formation* Suisse www.hotelgastro.ch
Formulaire de notes pour la procédure de qualification Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP	Modèle CSFO | CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Feuille de notes pour le calcul de la note d'expérience Feuille de notes école professionnelle	Modèle CSFO | CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Documents de référence / Énoncé de l'épreuve pour l'année d'examen concernée	Hotel & Gastro *formation* Suisse www.hotelgastro.ch
Liste des méthodes de cuisson	Hotel & Gastro *formation* Suisse www.hotelgastro.ch

11/2026

Hotel & Gastro *formation* Schweiz / Suisse / Svizzera
Eichistrasse 20 | 6353 Weggis | +41 41 392 77 77 | info@hotelgastro.ch
Avenue Général-Guisan 48a | 1009 Pully | +41 21 804 85 30 | romandie@hotelgastro.ch