

Hygiène

2.1 Hygiène personnelle

Apparence propre	A une apparence soignée / pas de bijoux non autorisés	0	1	2	3	4	
Nettoyer les mains sur les vêtements (tablier, veste de cuisine, pantalon)	Les mains ne sont pas nettoyées sur le torchon / veste de cuisine / pantalon	0	1	2	3	4	
Utilisation judicieuse des gants	Les gants ne sont utilisés que pour les denrées alimentaires périssables non cuites.	0	1	2	3	4	
Hygiène des mains (au début du travail / lors d'un changement de travail / après les pauses)	Les mains sont lavées si nécessaire	0	1	2	3	4	

2.2 Hygiène alimentaire

Transformation des denrées alimentaires	Choix de la couleur des planches / risque de contamination croisée	0	1	2	3	4	
Dégustation des plats	Cuillère de dégustation utilisée et changée / pas de dégustation avec les doigts	0	1	2	3	4	
Principes de stockage respectés	Séparation des denrées alimentaires / températures de stockage / denrées alimentaires couvertes	0	1	2	3	4	

2.3 Hygiène d'entreprise

Postes de travail	Portes / frigo du poste / fourneau maintenu propre	0	1	2	3	4	
Plans de travail	Surfaces de travail propres	0	1	2	3	4	
Nettoyage	Régulièrement / entre les changements de travail / les désinfections sont effectuées si nécessaire / zones et matériel partagés	0	1	2	3	4	
Appareils et matériel	Couteaux propres / matériel sale rangé pour le retour / appareils mobiles désinfectés	0	1	2	3	4	

Signature Expert 1: _____

Signature Expert 2: _____

Examen: **Employée/-é en cuisine AFP**

Passage: _____

Expert 1: _____

Candidat: _____

No cand.: _____

Expert 2: _____

Sécurité au travail

3.1 Sécurité au travail

Poste de travail	Le poste n'est pas encombré / les planches ne sont pas empilées / les couteaux ne traînent pas / les manches de poêle ou les plaques ne dépassent pas du bord du poste	0	1	2	3	4	
Sol	Pas encombré / n'y a pas de denrées alimentaires sur le sol, huile ou eau, etc.	0	1	2	3	4	
Manipulation de machines, d'appareils, d'équipements	Les dispositifs de protection sont utilisés	0	1	2	3	4	
Comportement personnel	Ne pas courir dans la cuisine / le matériel chaud est signalé / méthode de travail préventive / ne pas déranger les autres	0	1	2	3	4	

Signature Expert 1: _____

Signature Expert 2: _____

Comportement écologique et économique

4.1 Agir de manière écologique

Tri des déchets	Tri correct des déchets organiques et inorganiques	0	1	2	3	4	
Utilisation de produits de nettoyage et désinfectant	Utilisation économique, différenciée et dosée des produits de nettoyage	0	1	2	3	4	
Utilisation et consommation de matériel auxiliaire	Utilisation appropriée de feuilles d'aluminium et de feuilles transparentes / pas de consommation excessive de sacs sous vide / taille appropriée du sachet / papier à main	0	1	2	3	4	
Consommation d'énergie	Consommation d'énergie adaptée à l'utilisation	0	1	2	3	4	

4.2 Agir de manière économique

Productivité	Les heures de référence de la planification du travail sont respectées / méthode de travail ciblée	0	1	2	3	4	
Réception de marchandises, contrôle de qualité	La qualité des denrées alimentaires est contrôlée lors de réception des marchandises.	0	1	2	3	4	
Consommation de ressources	Les déchets de cuisine sont judicieusement évités	0	1	2	3	4	
Surproduction	Adaptation des recettes (pas nécessairement par écrit)	0	1	2	3	4	
Retour de marchandises	Denrées alimentaires convenant à une utilisation ultérieure	0	1	2	3	4	

Signature Expert 1: _____

Signature Expert 2: _____

Compétences artisanales

5.1 Compétences professionnelles hors-d'œuvre / potage

Mise en place de la production requise (partie a)	Entièrement conforme à la tâche assignée	0			3		
Mise en place	Mise en place complète des denrées alimentaires et de la vaisselle au début du travail	0	1	2	3	4	
Types de découpes / travaux préparatoires	Réalisation dans les règles de l'art selon la planification / régularité / exactitude	0	1	2	3	4	
Finition des plats	Par exemple, démouler / découper / mixer et passer / flamber, etc.	0	1	2	3	4	
Technique de dressage	Mise en place complète pour le dressage / technique de dressage / lieu de dressage	0	1	2	3	4	
Realisation de l'hors-d'œuvre / du potage conformément aux spécifications / à la situation	Les composants spécifiés ont été réalisés	0	1	2	3	4	

5.2 Compétences professionnelles plat principal: Légumes et féculents :

Mise en place de la production requise (partie a)	Entièrement conforme à la tâche assignée	0		2	3		
Mise en place	Mise en place complète des denrées alimentaires et de la vaisselle au début du travail	0	1	2	3	4	
Types de découpes / Travaux préparatoires Viande / Volaille / Poisson / Source de protéines alternative	Réalisation dans les règles de l'art selon la planification / régularité / exactitude	0	1	2	3	4	
Types de découpes / travaux préparatoires accompagnement féculent	Réalisation dans les règles de l'art selon la planification / régularité / exactitude	0	1	2	3	4	
Types de découpes / travaux préparatoires Légumes	Réalisation dans les règles de l'art selon la planification / régularité / exactitude	0	1	2	3	4	
Finition des plats	Par exemple, démouler / découper / mixer et passer / flamber, etc.	0	1	2	3	4	
Technique de dressage	Mise en place complète pour le dressage / technique de dressage / lieu de dressage	0	1	2	3	4	
Realisation du plat principal conformément aux spécifications / à la situation	Les composants spécifiés ont été réalisés	0	1	2	3	4	

5.3 Compétences professionnelles entremets: Entremets et confiseries

Mise en place de la production requise (partie a)	Entièrement conforme à la tâche assignée	0			3		
Mise en place	Mise en place complète des denrées alimentaires et de la vaisselle au début du travail	0	1	2	3	4	
Types de découpes / travaux préparatoires	Réalisation dans les règles de l'art selon la planification / régularité / exactitude	0	1	2	3	4	
Finition des plats	Par exemple, démouler / découper / mixer et passer / flamber, etc.	0	1	2	3	4	
Technique de dressage	Mise en place complète pour le dressage / technique de dressage / lieu de dressage	0	1	2	3	4	
Realisation de l'entremets conformément à sa planification / à la situation	Les composants indiqués ont été réalisés	0	1	2	3	4	

Signature Expert 1: _____

Signature Expert 2: _____

Préparation des plats

6.1 Préparation hors-d'œuvre / potage

Réalisation des méthodes de cuisson / processus de préparation	Selon planification / liste des méthodes de cuisson	0	1	2	3	4	
Vaisselle appropriée utilisée	Batterie de cuisine appropriée / ustensiles de cuisine / matériel, etc.	0	1	2	3	4	
Machines, appareils et ustensiles appropriés utilisés		0	1	2	3	4	
Surveillance et entretien pendant les méthodes de cuisson / le processus de préparation	Denrées alimentaires qui brûlent / écumer si c'est nécessaire / cuisson sans surveillance, etc.	0	1	2	3	4	

6.2 Préparation du plat principal

Réalisation des méthodes de cuisson Viande / Volaille / Poisson / Source de protéines alternative	Selon les spécifications / liste des méthodes de cuisson	0	1	2	3	4	
Réalisation des méthodes de cuisson féculent	Selon les spécifications / liste des méthodes de cuisson	0	1	2	3	4	
Réalisation des méthodes de cuisson légumes	Selon les spécifications / liste des méthodes de cuisson	0	1	2	3	4	
Vaisselle appropriée utilisée	Batterie de cuisine appropriée / ustensiles de cuisine / matériel, etc.	0	1	2	3	4	
Machines, appareils et ustensiles appropriés utilisés		0	1	2	3	4	
Surveillance et entretien pendant les méthodes de cuisson / le processus de préparation	Denrées alimentaires qui brûlent / écumer si c'est nécessaire / cuisson sans surveillance, etc.	0	1	2	3	4	

6.3 Préparation des entremets

Réalisation des méthodes de cuisson / processus de préparation	Selon planification / liste des méthodes de cuisson	0	1	2	3	4	
Vaisselle appropriée utilisée	Batterie de cuisine appropriée / ustensiles de cuisine / matériel, etc.	0	1	2	3	4	
Machines, appareils et ustensiles appropriés utilisés		0	1	2	3	4	
Surveillance et entretien pendant les méthodes de cuisson / le processus de préparation	Denrées alimentaires qui brûlent / écumer si c'est nécessaire / cuisson sans surveillance, etc.	0	1	2	3	4	

Signature Expert 1: _____

Signature Expert 2: _____

Présentation**7.1 Présentation hors-d'œuvre / potage**

Propreté / Exactitude	Assiette propre / sans taches / portions de taille identique / présentation uniforme	0	1	2	3	4	
Quantité / Proportions	En rapport avec le menu / en rapport entre elles	0	1	2	3	4	
Effet des composants	Sèche / friable / décomposée / aqueuse / etc.	0	1	2	3	4	
Impression générale	Correspond à la planification / discussion (éventuellement des parties du plat manquent) / aspect visuel / vendable	0	1	2	3	4	
Heure d'envoi	Heure d'envoi respecté	0	1	2	3	4	

7.2 Présentation du plat principal

Propreté / Exactitude	Assiette propre / sans taches / portions de taille identique / présentation uniforme	0	1	2	3	4	
Quantité / Proportions	En rapport avec le menu / en rapport entre elles	0	1	2	3	4	
Effet des composants	Sèche / friable / décomposée / aqueuse / etc.	0	1	2	3	4	
Impression générale	Correspond à la planification / discussion (éventuellement des parties du plat manquent) / aspect visuel / vendable	0	1	2	3	4	
Heure d'envoi	Heure d'envoi respecté	0	1	2	3	4	

7.3 Présentation entremets

Propreté / Exactitude	Assiette propre / sans taches / portions de taille identique / présentation uniforme	0	1	2	3	4	
Quantité / Proportions	En rapport avec le menu / en rapport entre elles	0	1	2	3	4	
Effet des composants	Sèche / friable / décomposée / aqueuse / etc.	0	1	2	3	4	
Impression générale	Correspond à la planification / discussion (éventuellement des parties du plat manquent) / aspect visuel / vendable	0	1	2	3	4	
Heure d'envoi	Heure d'envoi respecté	0	1	2	3	4	

Signature Expert 1: _____

Signature Expert 2: _____

Examen: **Employée/-é en cuisine AFP**

Passage: _____

Expert 1: _____

Candidat: _____

No cand.: _____

Expert 2: _____

Dégustation**8.1 Dégustation hors-d'œuvre / potage**

Goût	Pas trop assaisonné / pas fade / le goût propre ressort / pas de faux-goûts	0	1	2	3	4	
Consistance / Texture	Évaluation des cuissons, des consistances et des textures	0	1	2	3	4	
Impression générale / Harmonie	Harmonie entre les composants, arômes, textures, consistances et préparations / potentiel de vente du plat	0	1	2	3	4	
Température	Servi à une température spécifique au produit	0	1	2	3	4	

8.2 Dégustation du plat principal

Goût	Pas trop assaisonné / pas fade / le goût propre ressort / pas de faux-goûts	0	1	2	3	4	
Consistance / Texture	Évaluation des cuissons, des consistances et des textures	0	1	2	3	4	
Impression générale / Harmonie	Harmonie entre les composants, arômes, textures, consistances et préparations / potentiel de vente du plat	0	1	2	3	4	
Température	Servi à une température spécifique au produit	0	1	2	3	4	

8.3 Dégustation d'entremets

Goût	Pas trop assaisonné / pas fade / le goût propre ressort / pas de faux-goûts	0	1	2	3	4	
Consistance / Texture	Évaluation des cuissons, des consistances et des textures	0	1	2	3	4	
Impression générale / Harmonie	Harmonie entre les composants, arômes, textures, consistances et préparations / potentiel de vente du plat	0	1	2	3	4	
Température	Servi à une température spécifique au produit	0	1	2	3	4	

Signature Expert 1: _____

Signature Expert 2: _____

Entretien professionnel a1 : offre culinaire (3 min)**a1 Offre de mets**

Les candidat.e.s présentent, à partir de la situation PQual qui leur a été attribuée, avec les mets imposés, en tenant compte de leur dossier de formation, la suite de mets qu'ils ont définie pendant le temps de lecture et de préparation.	0	1	2	3	4	
Les candidat.e.s justifient leurs choix de mets en fonction des exigences et des consignes de la situation PQual.						

Entrées variables b**b1 XXX_Changed Les informations complémentaires / Sécurité et durabilité**

Les candidat.e.s tiennent compte du respect des bases légales en matière d'hygiène, des BPF, des réglementations et des normes. (b1)	0	1	2	3	4	
--	---	---	---	---	---	--

b2 XXX_Changed Les informations complémentaires / Sécurité et durabilité

Les candidat.e.s tiennent compte du respect des bases légales relatives à la sécurité au travail/CFST et à la protection contre les incendies, ainsi que des réglementations et des normes. (b2)	0	1	2	3	4	
--	---	---	---	---	---	--

Entrées variables c**c1 XXX_Changed Les informations complémentaires / Procédures opérationnelles et économiques**

Les candidat.e.s expliquent les différents outils de planification permettant d'assurer le bon fonctionnement de l'entreprise. (c1)	0	1	2	3	4	
Les candidat.e.s expliquent les relations entre les planifications et les processus de travail simples. (c1)						

c2 XXX_Changed Les informations complémentaires / Procédures opérationnelles et économiques

Les candidat.e.s tiennent compte de la réduction des déchets alimentaires. Ils.elles définissent des mesures spécifiques pour le recyclage des denrées alimentaires. (c2)	0	1	2	3	4	
---	---	---	---	---	---	--

Signature Expert 1: _____

Signature Expert 2: _____

Entretien professionnel a2 : achats (3 min)**a2 Achat**

Les candidat.e.s expliquent, à l'aide d'exemples concrets issus dans l'entreprises, comment ils.elles s'assurent, lors de l'achat, que les produits choisis correspondent aux principes diététiques actuels.	0	1	2	3	4	
Les candidat.e.s exposent leurs réflexions sur les critères qu'ils.elles prennent en compte lors de l'achat, afin d'éviter les denrées alimentaires contenant des substances nocives ou de minimiser leur teneur.						
A l'aide d'exemples concrets issus dans l'entreprise les candidat.e.s expliquent comment ils.elles mettent en œuvre les différents régimes alimentaires proposés dans l'entreprise.						

Entrées variables b**b1 XXX_Changed Sécurité et durabilité**

Les candidat.e.s tiennent compte du respect des bases légales en matière d'hygiène, des BPF, des réglementations et des normes. (b1)	0	1	2	3	4	
--	---	---	---	---	---	--

b2 XXX_Changed Sécurité et durabilité

Les candidat.e.s tiennent compte du respect des bases légales relatives à la sécurité au travail/CFST et à la protection contre les incendies, ainsi que des réglementations et des normes. (b2)	0	1	2	3	4	
--	---	---	---	---	---	--

Entrées variables c**c1 XXX_Changed Procédures opérationnelles et économiques**

Les candidat.e.s expliquent les différents outils de planification permettant d'assurer le bon fonctionnement de l'entreprise. (c1)	0	1	2	3	4	
Les candidat.e.s expliquent les relations entre les planifications et les processus de travail simples. (c1)						

c2 XXX_Changed Procédures opérationnelles et économiques

Les candidat.e.s tiennent compte de la réduction des déchets alimentaires. Ils.elles définissent des mesures spécifiques pour le recyclage des denrées alimentaires. (c2)	0	1	2	3	4	
---	---	---	---	---	---	--

Examen: Employée/-é en cuisine AFP	Passage: _____	Expert 1: _____	 Hotel & Gastro formation <small>by Hotel & Gastro Union Gastoförbundet Hotellierförbundet</small>
Candidat: _____	No cand.: _____	Expert 2: _____	

Signature Expert 1: _____

Signature Expert 2: _____

Entretien professionnel a3 : stockage (3 min)**a3 Stockage**

Les candidat.e.s démontrent leur capacité à assurer le contrôle de la qualité des denrées alimentaires à chaque étape de la chaîne de valeur, dès la réception des marchandises.		0	1	2	3	4	
Les candidat.e.s expliquent comment ils,elles garantissent la qualité des denrées alimentaires durant le stockage à chaque étape de la chaîne de valeur et précisent les mesures mises en place							

Entrées variables b**b1 XXX_Changed Les informations complémentaires / Sécurité et durabilité**

Les candidat.e.s tiennent compte du respect des bases légales en matière d'hygiène, des BPF, des réglementations et des normes. (b1)		0	1	2	3	4	
--	--	---	---	---	---	---	--

b2 XXX_Changed Les informations complémentaires / Sécurité et durabilité

Les candidat.e.s tiennent compte du respect des bases légales relatives à la sécurité au travail/CFST et à la protection contre les incendies, ainsi que des réglementations et des normes. (b2)		0	1	2	3	4	
--	--	---	---	---	---	---	--

Entrées variables c**c1 XXX_Changed Les informations complémentaires / Procédures opérationnelles et économiques**

Les candidat.e.s expliquent les différents outils de planification permettant d'assurer le bon fonctionnement de l'entreprise. (c1)		0	1	2	3	4	
Les candidat.e.s expliquent les relations entre les planifications et les processus de travail simples. (c1)							

c2 XXX_Changed Les informations complémentaires / Procédures opérationnelles et économiques

Les candidat.e.s tiennent compte de la réduction des déchets alimentaires. Ils,elles définissent des mesures spécifiques pour le recyclage des denrées alimentaires. (c2)		0	1	2	3	4	
---	--	---	---	---	---	---	--

Signature Expert 1: _____

Signature Expert 2: _____

Entretien professionnel a4 : préparation (6 min)

a4 Mise en place

<p>Les candidat.e.s expliquent la mise en place du travail, y compris le principe de « laver, parer et découper » des denrées alimentaires et expliquent leur importance dans le contexte de la durabilité (FoodSave et FoodWaste)</p> <p>Les candidat.e.s définissent les activités de mise en place et les types de découpes possibles pour les denrées alimentaires d'origine végétale, les denrées alimentaires animales et les denrées alimentaires d'origine animale, ainsi que d'autres denrées alimentaires, et justifient leur choix. Ils.elles expliquent comment et quand des techniques spéciales sont utilisées</p>	0	1	2	3	4	
--	---	---	---	---	---	--

Entrées variables b

b1 XXX_Changed Les informations complémentaires / Sécurité et durabilité

<p>Les candidat.e.s tiennent compte du respect des bases légales en matière d'hygiène, des BPF, des réglementations et des normes. (b1)</p>	0	1	2	3	4	
---	---	---	---	---	---	--

b2 XXX_Changed Les informations complémentaires / Sécurité et durabilité

<p>Les candidat.e.s tiennent compte du respect des bases légales relatives à la sécurité au travail/CFST et à la protection contre les incendies, ainsi que des réglementations et des normes. (b2)</p>	0	1	2	3	4	
---	---	---	---	---	---	--

Entrées variables c

c1 XXX_Changed Les informations complémentaires / Procédures opérationnelles et économiques

<p>Les candidat.e.s expliquent les différents outils de planification permettant d'assurer le bon fonctionnement de l'entreprise. (c1)</p> <p>Les candidat.e.s expliquent les relations entre les planifications et les processus de travail simples. (c1)</p>	0	1	2	3	4	
--	---	---	---	---	---	--

c2 XXX_Changed Les informations complémentaires / Procédures opérationnelles et économiques

<p>Les candidat.e.s tiennent compte de la réduction des déchets alimentaires. Ils.elles définissent des mesures spécifiques pour le recyclage des denrées alimentaires. (c2)</p>	0	1	2	3	4	
--	---	---	---	---	---	--

Examen: **Employée/-é en cuisine AFP**

Passage: _____

Expert 1: _____



Candidat: _____

No cand.: _____

Expert 2: _____

Signature Expert 1:

Signature Expert 2:

Entretien professionnel a5 : Préparation (8 min)

a5 Préparation

Les candidat.e.s expliquent la mise en œuvre des méthodes de cuisson des mets qu'ils.elles ont choisis.		0	1	2	3	4	
Les candidat.e.s décrivent/justifient leur choix de mets dans le contexte des objectifs de cuisson et de goût souhaités.							
Les candidat.e.s analysent et justifient le choix de la ou des méthodes de cuisson pour certaines denrées alimentaires (p. ex. viande / volaille / légumes) et les mettent en relation avec les objectifs de cuisson et de goût souhaité							

Entrées variables b

b1 XXX_Changed Les informations complémentaires / Sécurité et durabilité

Les candidat.e.s tiennent compte du respect des bases légales en matière d'hygiène, des BPF, des réglementations et des normes. (b1)		0	1	2	3	4	
--	--	---	---	---	---	---	--

b2 XXX_Changed Les informations complémentaires / Sécurité et durabilité

Les candidat.e.s tiennent compte du respect des bases légales relatives à la sécurité au travail/CFST et à la protection contre les incendies, ainsi que des réglementations et des normes. (b2)		0	1	2	3	4	
--	--	---	---	---	---	---	--

Entrées variables c

c1 XXX_Changed Les informations complémentaires / Procédures opérationnelles et économiques

Les candidat.e.s expliquent les différents outils de planification permettant d'assurer le bon fonctionnement de l'entreprise. (c1)		0	1	2	3	4	
Les candidat.e.s expliquent les relations entre les planifications et les processus de travail simples. (c1)							

c2 XXX_Changed Les informations complémentaires / Procédures opérationnelles et économiques

Les candidat.e.s tiennent compte de la réduction des déchets alimentaires. Ils.elles définissent des mesures spécifiques pour le recyclage des denrées alimentaires. (c2)		0	1	2	3	4	
---	--	---	---	---	---	---	--

Signature Expert 1: _____

Signature Expert 2: _____

Entretien professionnel a6 : Fabrication / Vente (5 min)**a6 Finition / Vente**

<p>Les candidat.e.s expliquent, à l'aide d'exemples concrets issus de leur expérience en entreprise, l'importance de la présentation visuelle des mets.</p> <p>Les candidat.e.s décrivent leur démarche pour dresser et présenter des mets de façon attrayante, en tenant compte des couleurs, formes et garnitures.</p> <p>Les candidat.e.s précisent les facteurs considérés lors de la finition, du service et de la distribution des repas</p> <p>Les candidat.e.s valorisent, par la narration, l'origine ou la particularité d'un mets pour offrir aux client.e.s une expérience émotionnelle et stimuler les ventes.</p>	Quels aspects tels que les couleurs, les formes ou les garnitures prennent-ils en compte ?	0	1	2	3	4	
---	--	---	---	---	---	---	--

Entrées variables b**b1 XXX_Changed Les informations complémentaires / Sécurité et durabilité**

Les candidat.e.s tiennent compte du respect des bases légales en matière d'hygiène, des BPF, des réglementations et des normes. (b1)		0	1	2	3	4	
--	--	---	---	---	---	---	--

b2 XXX_Changed Les informations complémentaires / Sécurité et durabilité

Les candidat.e.s tiennent compte du respect des bases légales relatives à la sécurité au travail/CFST et à la protection contre les incendies, ainsi que des réglementations et des normes. (b2)		0	1	2	3	4	
--	--	---	---	---	---	---	--

Entrées variables c**c1 XXX_Changed Les informations complémentaires / Procédures opérationnelles et économiques**

<p>Les candidat.e.s expliquent les différents outils de planification permettant d'assurer le bon fonctionnement de l'entreprise. (c1)</p> <p>Les candidat.e.s expliquent les relations entre les planifications et les processus de travail simples. (c1)</p>		0	1	2	3	4	
--	--	---	---	---	---	---	--

c2 XXX_Changed Les informations complémentaires / Procédures opérationnelles et économiques

Les candidat.e.s tiennent compte de la réduction des déchets alimentaires. Ils.elles définissent des mesures spécifiques pour le recyclage des denrées alimentaires. (c2)	0	1	2	3	4	
---	---	---	---	---	---	--

Signature Expert 1: _____

Signature Expert 2: _____

Entretien professionnel Présentation et communication

d1 Apparence et communication

Les candidat.e.s soignent leur apparence et communiquent de manière adaptée à un.e professionnel.le.	0	1	2	3	4	
--	---	---	---	---	---	--

d2 Apparence et communication

Les candidat.e.s utilisent des outils de communication (par ex. dossier de formation) pour la collecte et l'échange d'informations et les mettent en pratique	0	1	2	3	4	
---	---	---	---	---	---	--

Signature Expert 1: _____

Signature Expert 2: _____