

Examen professionnel de cheffe cuisinière / chef cuisinier, dès juin 2027

Examen pratique : Cuisine, y.c. planification du travail

Centre de formation professionnelle Hotel & Gastro *formation* Suisse, Weggis

Lieu de l'examen	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse Eichstrasse 20, CP 362, 6353 Weggis Téléphone 041 392 77 77
Contact le jour d'examen	Téléphone 079 869 74 93 (dès 06h30)

Epreuve	Type de l'examen	Durée
Cuisine, y.c. planification du travail	Pratique	480 min.

Avant le début de l'examen, les candidats doivent justifier de leur identité au moyen d'un document officiel avec photographie (carte d'identité, passeport, permis de conduire).

Pour des raisons de simplification linguistique et de lisibilité, seule la forme masculine est utilisée dans le présent document, étant entendu qu'elle s'applique aussi bien au féminin qu'au masculin.

Partie A « Menu »

Partie A			
	Cette partie de l'examen favorise la créativité tout en imposant des restrictions géographiques, les ingrédients principaux d'un plat devant provenir de Suisse. Des exceptions sont possibles pour des produits spéciaux, tel que pour les poissons et les fruits de mer. Le candidat doit concevoir un menu à trois services pour 4 personnes. Un prix de menu fixé à CHF 65.00 par personne donne une indication du niveau de technicité et de créativité attendu. Pour cette partie de l'épreuve, la qualité de la préparation des plats, qui doit répondre aux exigences d'un examen de chef cuisinier, est déterminante. Ce niveau élevé exige une excellente exécution technique, de la précision, une présentation moderne et attrayante ainsi qu'une composition culinaire globale convaincante.	Modèle de menu et recettes le jour de l'examen Le menu choisi, y compris toutes les méthodes de cuisson, doit être écrit sur le modèle mis à disposition et présenté au chef-expert jusqu'à 09h00. Le jour de l'examen, les participants préparent leurs plats selon les recettes qu'ils ont élaborées eux-mêmes ou qu'ils ont apportées. Celles-ci doivent être rédigées avant le début du travail et également remises jusqu'à 09h00. Un modèle de recette est disponible sur Moodle/Padlet, ainsi qu'une version imprimée sur place. Hotel & Gastro formation Suisse ne met pas à disposition de recettes préétablies. La saisie numérique des documents est vivement recommandée afin de garantir une présentation structurée et compréhensible. En outre, il est possible d'utiliser une tablette pendant l'examen pratique, car cela simplifie le déroulement et favorise l'organisation personnelle. Pendant la préparation du travail, 2 imprimantes (non compatible avec le WLAN) et deux ordinateurs portables sont à disposition des candidats. Une recommandation claire pour la préparation de l'examen : Pour une planification réussie de la partie A de l'examen dans le temps imparti, il est indispensable de constituer un recueil de recettes personnel contenant toutes les recettes de base essentielles. Celle-ci sert d'instrument de travail et assure une préparation structurée et efficace du travail.	Les ingrédients de base et les aliments pour les différents plats sont indiqués dans la liste de « mise en place ». Les produits frais sont disponibles au buffet de marchandises et dans les autres zones de stockage attribuées. Les composants principaux et les ingrédients obligatoires sont surlignés sur la liste de mise en place. Ces aliments seront disponibles à votre poste au moment de commencer le travail.

	Description du devoir	Explications / exemples	Précisions
1	Hors d'œuvre froid ou potage		
	Conformément au devoir du jour vous préparez un hors-d'œuvre froid ou un potage. En plus, vous devez préparer 2 fonds différents d'au moins 1 litre chacun. Ceux-ci peuvent être utilisés dans toutes les parties de l'examen (A, B et C). Quantité Pour 4 personnes Dressage Le mets doit être dressé sur assiettes ou en tasses / bols. Des carafes sont à disposition.	Indications possibles pour le hors-d'œuvre froid : • <i>Doit contenir une farce</i> • <i>Comprend 2 composants principaux d'origine animale, plus une sauce</i> • <i>Une garniture croustillante doit être servie</i> • <i>Le plat doit être entièrement vegan</i> • <i>Ce doit être un mélange de froid et de chaud</i> Indications possibles pour le potage : • <i>Le potage doit être végétarien.</i> • <i>Il faut préparer un potage clair.</i> • <i>Une composante farcie doit être préparée comme garniture</i>	Seule la vaisselle d'Hotel & Gastro formation Suisse doit être utilisée. Vous devez aller chercher vous-même la vaisselle dont vous avez besoin. La complexité du plat sera évaluée et notée dans la <i>position</i> « Présentation et dégustation ».

	Description du devoir	Explications / exemples	Précisions
2	Plat principal avec accompagnements		
	Vous préparez un plat principal avec un ou plusieurs accompagnements selon les indications de la journée. Quantité Pour 4 personnes Dressage Le mets doit être dressé sur assiettes.	Indications possibles : • <i>Doit être préparé à partir de viande de boucherie</i> • <i>Doit être préparé à partir de gibier</i> • <i>Doit être préparé à partir de volaille d'engraissement</i> • <i>Doit être préparé à partir de poisson</i> • <i>Ne doit contenir aucun produit d'origine animale</i> • <i>Méthode de cuisson avec un liquide étranger</i> • <i>Accompagnement à base de pommes de terre</i> • <i>Utilisation de céréales</i> • <i>2 légumes avec des méthodes de cuisson différentes</i> • <i>etc.</i>	Seule la vaisselle d'Hotel & Gastro formation Suisse doit être utilisée. Vous devez aller chercher vous-même la vaisselle dont vous avez besoin. La complexité du plat sera évaluée et notée dans la position « Présentation et dégustation ».
3	Entremets		
	Vous préparez un entremets selon les indications de la journée. Quantité Pour 4 personnes Dressage Le mets doit être dressé sur assiettes.	Indications possibles : • <i>Entremets glacé</i> • <i>Entremets froid</i> • <i>Entremets chaud</i> • <i>Une garniture croustillante doit être servie</i> • <i>Utilisation de chocolat</i> • <i>3 textures différentes</i> • <i>Combinaison de chaud et froid</i> • <i>Préparation d'un espuma</i> • <i>Utilisation de Qimiq</i>	Seule la vaisselle d'Hotel & Gastro formation Suisse doit être utilisée. Vous devez aller chercher vous-même la vaisselle dont vous avez besoin. La complexité du plat sera évaluée et notée dans la position « Présentation et dégustation ».

Partie B « Buffet »

4	Partie B		
	Description du devoir	Explications / exemples	Précisions
	Le jour de l'examen vous recevez à 10h30 un devoir par écrit : - Un groupe de 6 personnes arrive à 12h00 et souhaite être servi sous forme de buffet (Chafing dishes). - Service entre 12h00 et 12h10. Quantité Pour 6 personnes Dressage • Cinq portions doivent être dressées dans le Chafing-dish ainsi qu'une portion de dégustation sur une assiette. • Les composants froids tels que la salade, la sauce ou le chutney sont présentés dans des récipients appropriés.	<i>Aucune liste de mets imposés n'est définie. Toutefois, une liste de mets « possibles » existe et on peut en déduire les groupes de mets « possibles » et les éventuelles restrictions (salades, mets aux céréales, végétarien, végan, viande de boucherie ou de volaille avec méthode de cuisson principalement sèche, sans gluten, etc.).</i> • <i>Quiche lorraine, salade de carottes crues (pâte à gâteau CF, carottes pelées CF)</i> • <i>Poivrons farcis, salade de fenouil cru (sauce tomates CF, sauce à salade CF)</i> • <i>Lasagne aux légumes, bouillon avec garniture (feuilles de lasagnes CF, pâte de bouillon CF)</i> • <i>Macaroni d'alpage, tranches aux pommes</i> • <i>Gnocchi à l'ail des ours végan, salade printanière</i> • <i>Pollo alla chilindrón, légumes grillés</i> • <i>Coq au vin et polenta</i> • <i>Paella</i> • <i>Curry vert Thai et "fried rice"</i> • <i>Pojarski de veau et purée de pommes de terre</i> • <i>Etc.</i>	• Pour ce devoir, la recette est mise à votre disposition et doit être appliquée à la lettre. Les ingrédients seront fournis en quantité nécessaire et doivent être entièrement utilisés. • Les produits issus de la mise en place peuvent être utilisés sans restriction pour la finition. Toutefois, l'accent de l'évaluation n'est pas mis sur la finition elle-même, mais sur la mise en œuvre cohérente et précise de la recette mise à disposition. • Vous trouverez dans le devoir les indications concernant les allergies et intolérances alimentaires. • Plats de présentation : sélection d'Hotel & Gastro formation Suisse. • Une sélection de plats « possibles » sera mise à disposition sur le site www.hotelgastro.ch d'ici le 30 novembre 2026. Cette liste sera valable pour les sessions d'examen juin / juillet 2027 ainsi que de janvier 2028.

Partie C « Sharing »

5	Partie C		
	Devoir	Explication	Précisions
	Vous créez et produisez une « Table du Chef » pour 4 personnes et servez en « Sharing Style ». Pour cela, vous utilisez des produits frais, semi-finis et finis de manière ciblée. La commande « Part C Sharing » doit être conçue de manière à pouvoir être reproduite et vendue à tout moment. La touche personnelle du chef de cuisine doit être clairement reconnaissable et refléter la plus haute qualité artisanale et culinaire. Il est impératif d'utiliser des ingrédients de saison et de respecter les normes de durabilité. Les plats classiques et régionaux sont expressément souhaités, mais ils doivent être interprétés de manière moderne et mis en œuvre avec des techniques de préparation et de présentation actuelles, adaptées au concept de partage.	La Table du Chef comprend 12 composants par personne, qui sont servis en « Sharing Style » - sur réservation - dans un rythme prédéterminé. Le « Sharing Style » consiste à partager les mets servis avec les autres personnes. Les mets sont placés au centre de la table et les hôtes se servent en même temps. En général, un large choix de mets doit être proposé pour que les hôtes puissent découvrir différentes saveurs et ingrédients. Le « Sharing Style » favorise l'interaction sociale et le partage du repas, ce qui contribue à créer une expérience culinaire conviviale et divertissante. Les plats à partager doivent être présentés de manière attrayante, ce qui crée non seulement un « effet waouh », mais augmente également l'attractivité sur les réseaux sociaux.	Les mets sont présentés selon les principes du « Sharing Style ». Les plats sont souvent servis sur de grands plateaux ou dans des bols prévus pour plusieurs personnes. Ce mode de présentation invite à partager et à savourer ensemble et crée une atmosphère décontractée et conviviale. Les monoportions (verrines, coupelles, etc.) peuvent également faire partie du concept et sont autorisées mais au maximum un composant par service. Le terme « textures » se réfère aux différentes propriétés sensorielles présentes dans un mets, en particulier aux différences de consistance et de structure des ingrédients. Ceci comprend des aspects tels que le croustillant, la tendreté, l'onctuosité, la granulosité ou la jutosité. Des températures opposées dans un même mets (par exemple, une enveloppe chaude et croustillante avec un cœur congelé) peuvent également être considérées comme une texture spéciale. La préparation, la cuisson et la fabrication des composants de la partie C ne doivent commencer qu'à partir du début du travail à 14h00. Une exception est faite pour les deux fonds de base, qui sont préparés dans la partie A et peuvent être utilisés pour toutes les parties de l'examen.

5	Partie C		
	Composants attendus froids	Composants attendus chauds	Composants attendus sucrés
	4 composants servis froid - 1 mousse de légumes végane - 1 composant végétarien avec légumineuses et champignons suisses - 1 terrine ou galantine - 1 composant dont l'ingrédient principal est le poisson	4 composants servis chaud - 1 duo composé d'une grosse pièce de viande de boucherie et d'abats - 1 composant ovo-lacto-végétarien - 1 composant à base de mollusques - 1 composant aux saveurs asiatiques	4 composants sucrés - 1 entremet végétalien, cuit au four - 1 variante créative d'une roulade avec une note d'agrumes bien prononcée et une garniture au choix - 1 parfait glacé ou mousse glacée avec 2 parfums différents - 1 moelleux au chocolat sans gluten au cœur fondant
	Les exigences suivantes doivent être mises en œuvre pour la partie C « Sharing » - Au total, la part consommable correspond à un menu à 5 services (750g par personne ; +/- 10%). - Pour la préparation des composants froids, chauds et sucrés, au minimum 6 méthodes de cuisson différentes doivent être appliquées (selon le manuel de cuisine 2024). - Une farce mousseline de volaille ou poisson doit être produite et intégrée dans l'un des composants. - La « grosse pièce » issue de la viande de boucherie doit être préparée entière, puis découpée en portions avant d'être servie.		

5	Partie C
	Marchandises obligatoires / denrées alimentaires Les denrées alimentaires suivantes doivent obligatoirement être intégrées et utilisées dans le menu de la partie C de l'épreuve. Hotel & Gastro formation met à disposition, le jour de l'examen, les denrées obligatoires dans les quantités indiquées. Les denrées non utilisées doivent être retournées rapidement et conformément aux directives HACCP. Aliments obligatoires pour les 4 composants servis froid • 1 pc bar entier frais, 350–450 g, entier, FAQ 27 • 1 pc caille entière, éviscérée, 220–250 g, FR • 4 pcs queues de crevettes géantes 13/15, avec carapce, sans tête Aliments obligatoires pour les 4 composants servis chaud • 200–250 g de ris de veau frais, dégorgés, CH • 500–600 g filet d'épaule de veau fraîche, CH, PAC • 4 pcs noix de Saint-Jacques / 10/20, sans corail, crues, surgelées IQF • 4 pcs calamars entiers nettoyés, 80–120 g • Ribelmals de la vallée du Rhin AOP • Veuillez noter que la caille doit être utilisée dans son intégralité. (Teneur en viande) • Le bar doit être entièrement fileté. Les parties non utilisées doivent être immédiatement réfrigérées conformément à la chaîne du froid. Remarques importantes • Les candidats doivent apporter eux-mêmes tous les autres ingrédients nécessaires pour la partie C ; les ingrédients mis à disposition sur les postes de « mise en place » sont disponibles sans restriction. • Tous les produits CF des niveaux 1 à 5 utilisés doivent être déclarés dans le dossier. • Au total, deux produits CF des niveaux 2 et 3 au maximum peuvent être utilisés. Les produits CF des niveaux 2 et 3 doivent subir un processus de cuisson ou de préparation supplémentaire pendant l'épreuve. Le simple conditionnement, la régénération ou le dressage ne sont pas autorisés. • Pour des informations détaillées sur l'utilisation des produits CF, voir page 9. • Tous les produits CF prévus doivent être répertoriés dans le dossier « Recettes & Production ». Il convient d'indiquer le produit, le niveau CF et, pour les produits achetés, le fournisseur. Pour les produits fabriqués par vos soins, la recette doit également être fournie.
	Vaisselle Les plats destinés au service de la partie C « Sharing » doivent être apportés par les participantes / participants.

Remarques sur l'utilisation des produits CF (Les produits CF non conformes aux spécifications ne doivent pas être utilisés lors de l'examen et seront confisqués avant le début de celui-ci).

Niveau CF / Description	Exemples	Permis- Oui / Non	Remarques
Niveau 0 / non traité,	Légumes et fruits non lavés	Oui	Aucune
Niveau 1 / Aliments ayant déjà subi les premières étapes de préparation	Légumes épluchés, fruits épluchés, pâtes préparées (pâte feuilletée, pâte à nouilles, pâte levée, bao buns, pâte à strudel, pâte filo, pâte à baozi, etc)	Oui	La quantité nécessaire peut déjà être coupée (p. ex. 60 g de mangue, 120 g de concombre, etc.). Ne pas utiliser de méthodes de coupe ! Les pâtes ne doivent pas être abaissées ou coupées.
Niveau 2 / Prêt à cuire	Légumes coupés, herbes hachées ou coupées, pâtons portionnés (p. ex. petits pains pour burgers), pâte abaissée (p. ex. pâte feuilletée, pâte à strudel, etc.), jus pressés (p. ex. jus de citron vert, jus de citron)	Non	Au total, deux produits CF des niveaux 2 et 3 au maximum peuvent être utilisés. La règle suivante s'applique : les pâtes peuvent être abaissées, mais ne doivent en aucun cas être découpées. De plus, l'utilisation de ces produits CF n'est autorisée que si un autre processus de cuisson a lieu pendant l'épreuve. (Pas de simple régénération ou dressage)
Niveau 3 / Prêt à préparer	Ces produits sont précuits et il suffit de les mélanger avec d'autres ingrédients ou de les chauffer brièvement. Exemples : les produits de boulangerie, plats préparés tels que soupes ou sauces, sauce à salade, etc.		
Niveau 4 / Plats prêts à être régénérés	Les produits sont déjà préparés et doivent simplement être chauffés pour être prêts à être servis. Exemples : les produits de base, plats cuisinés ou composants individuels comme les frites.	Non	Aucune
Niveau 5 / Plats prêts à consommer	Les aliments sont prêts à être consommés immédiatement, sans autre étape de préparation. Exemples : pain, pâtisseries, desserts prêts à l'emploi. La génoise de base pour la roulade peut être préparée à l'avance par le candidat et apportée entière. La recette correspondante doit figurer dans le dossier. La génoise ne doit être ni divisée en portions ni découpée à l'avance. Cette exception n'est pas comptabilisée dans les deux produits CF au maximum autorisés pour les niveaux 2 et 3.	Non	Pulpe de fruits ou purées de fruits Boiron – ou similaires – peuvent être utilisées comme partie d'un composant, mais ne doivent pas être employées pures. Les préparations fermentées (p. ex. kimchi) ou les légumes marinés peuvent être apportés, mais doivent être entièrement reproduits le jour de l'examen (sans processus de fermentation).

Dossier « Recettes et production »

Avant l'examen final, vous préparez un dossier correspondant que vous remettez à la direction de l'examen sous forme écrite et numérique (PDF) le jour de l'examen (clé USB).

Une carte de menu au format A4 (non laminée) doit être également remise le jour de l'examen. Les règles habituelles de l'orthographe des menus doivent être appliquées.

Enregistrement du dossier numérique « Recettes & Production » sur une clé USB, en format PDF : **Dossier examen_Prénom.Nom**

Le dossier personnel « Recettes & Production » doit contenir les éléments suivants :

- Page de titre
- Matrice des mets (selon le modèle ci-dessous)
- Recettes des 12 composants (ingrédients avec poids net, préparation, cuisson, finition avec photo) Les recettes sont établies pour une quantité de 4 portions chacune.
- 1 photo de tous les composants froids, 1 photo de tous les composants chauds, 1 photo de tous les composants sucrés
- Planification pour la production et la finition (ne doit pas nécessairement se référer au jour de l'examen)
- Établissez le calcul du coût total de la « Table du chef » (brut / net / pertes, part consommable, etc.) et calculez le prix de vente effectif par personne.
- Déclaration des produits CF utilisés (origine, niveau de CF). Les produits CF que vous fabriquez vous-même doivent également être déclarés.

Exemple de matrice des mets / composants froids (la matrice pour les composants chauds et sucrés est établie selon le même modèle)

	Consigne	Dénomination	Texture	Température	Méthode de cuisson
1	Mousse végétalienne aux légumes	Mousse de céleri-rave	Crémeux	Froid	Bouillir
2	Végétarien	Bruschetta aux champignons et haricots	Croustillant	Froid	Torréfier
3	Terrine / Galantin	Terrine de caille	Ferme	Froid	Pocher
4	Ingrédient principal: poisson	Carpaccio de bar, crevette géante au piment et au citron vert	Cru / Ferme	Froid	Sauter

Inscription des mets sur la table de présentation		
Les candidats établissent un descriptif séparé de la partie C « Sharing » sous forme d'une carte de menu. Cette carte doit être en format A4 (imprimé). La carte du menu doit être remise, avec le dossier « Recettes et production », auprès de la direction des examens qui les déposera sur la table de présentation.	Critères d'évaluation : Professionnalisme Lieu et date Nom de la candidate / du candidat Titre du menu Dénomination des différents composants et la méthode de cuisson correspondante (si elle n'est pas explicitée d'après le nom du plat). Aucune décoration supplémentaire n'est requise.	Déclarations sur la carte des menus : • Informations sur les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables • Obligation de déclaration pour le pain et les produits de boulangerie fine • Origine de la viande et du poisson Ces informations doivent obligatoirement être disponibles par écrit (par exemple, dans le cadre de la recette).
Examen pratique : Apprentis		
Afin que les candidats puissent mieux s'organiser, ils peuvent faire appel à un apprenti pour l'aider. L'apprenti peut participer pleinement à la préparation de tous les mets à l'exception des méthodes de cuisson des composants principaux. Toutefois, les compétences techniques principales doivent être exécutées par les candidats et non par l'apprenti. Le candidat remet les instructions par écrit à l'apprenti avant l'entrée en cuisine (jusqu'à 09h00). L'apprenti est à disposition du candidat de 07h15 à 13h30.	Critères d'évaluation : L'apprenti reçoit des instructions par écrit Il exécute des tâches adaptées à ses compétences Il est guidé (accompagné) par le/la candidat(e). Il reçoit un retour positif et négatif du travail effectué si cela est opportun ou nécessaire. Le vocabulaire et le ton sont respectueux et appropriés	Le protocole d'examen sera complété avec les indicateurs suivants : • Instructions / délégation / Leadership • Attribution des tâches adéquates et adaptées au niveau • Accompagnement, surveillance • Retour (feedback) Apprenti(e) cuisinier(ère) CFC, employé(e) en cuisine AFP, âge maximal de 21 ans, sans formation initiale dans le secteur de l'agroalimentaire. (Ne s'applique pas au passage de l'AFP au CFC) L'apprenti doit être annoncé à l'avance. Veuillez respecter les conditions sur le formulaire d'inscription disponible sur www.hotelgastro.ch

	Consignes	Explications / exemples	Précisions
	Toolbox		
	Afin que les candidats puissent travailler avec leur matériel habituel, ils ont la possibilité d'apporter leur matériel dans une caisse Toolbox). Cette caisse pourra être déposée en même temps que les denrées alimentaires du devoir C « Sharing »	Comme la cuisine d'examen est bien équipée, le volume de cette caisse est limité à un bac GN (taille GN 1/1, 26 litres, 53 x 32.5 x 20 cm) emballé ou fermé de manière compacte.	Les machines ou appareils ne doivent pas dépasser. Les couteaux personnels et les plats destinés au service de la partie C peuvent être rangés séparément.
	Le matériel suivant est disponible à Weggis (liste non exhaustive) Sur le poste de travail : • Fourneau / Four / Friteuse / Salamandre / Hold o mat / Steamer • Casserole de diverses tailles : Sauteuse / Sautoir / Poêle lyonnaise / Rondeau / Braisière / Casserole / Poêle à griller / Rôtissoire • Moulinex / Kenwood / Mixeur-plongeur / Balance électronique • Divers petits matériels : Ecumoire et/ou écumoire à friture / Louche / Corne / Marise / Spatule / Couvercles / div. Chinois (Râpe à spaetzli, tamis, chinois étamine et tamis pour farine, etc.) / Diverses râpes / Fouets / Passe-vite / Entonnoirs • Distributeur de film alimentaire et de papier / Seau pour nettoyage et ustensiles Autres appareils : • Paco Jet avec accessoires / Steamer avec pression / Machine universelle (Lips) avec hachoir, râpe et blitz / Fours à pâtisseries / Cellules de refroidissement / Bain-marie / Cutter / Trancheuse / Thermomix TM 6 Autre matériel : • Cul-de-poule de différentes tailles • Divers moules (timbales, cocottes, terrines, etc.) • Bouteilles en plastique pour le dressage des sauces • Bacs en plastique pour les pesées des denrées alimentaires		

Plan de travail examen pratique

Cheffe cuisinière / chef cuisinier 2027

La toolbox, les ingrédients et le matériel destinés au plat spécial peuvent être déposés, accompagnés d'une étiquette, la veille de l'examen entre 17h15 et 18h30 ou le jour de l'examen entre 06h45 et 07h00.

Dès 07h00	Prise du vestiaire Dépôt du matériel apporté
07h15	Rendez-vous à la réception, accueil des candidats et des apprentis, contrôle d'identité, installation du poste de travail dans la salle de planification, remise de la part du candidat du dossier « Recettes & Production » ainsi que de la carte des menus Partie C
07h20 à 07h45	Installation du poste de travail, clarification des questions concernant l'infrastructure de la cuisine
07h45	Remise de la partie A de l'exercice « Menu »
07h45 – 08h45	Planification des menus Partie A, Planification personnelle du travail (y compris apprenti(e))
Pause : Entre 09h00 et 12h00, une pause de 15 minutes doit être prévue. Le candidat et l'apprenti ne font pas nécessairement la pause en même temps.	
dès 08h45	Remise des documents suivants : • Planification du travail (de 09h00 à 13h00), (y compris apprenti(e)) • Partie A : Menu et recettes sous forme écrite (manuscrite ou numérique)
Début du travail en cuisine	
dès 09h00	Prise des marchandises Travaux de : mise en place, production et finition de la partie A « Menu »
10h30	Remise de la partie B « Buffet »
12h00 – 12h10	Créneau pour le service du « Buffet » partie B
Service / envoi du devoir A	
12h30	Envoi de l'entrée partie A « Menu »
12h45	Envoi du plat principal partie A « Menu »
13h00	Envoi de l'entremets partie A « Menu »
13h00 - 13h30	Débarrassage et nettoyage du poste de travail
13:30 – 14:00	Pause, prendre congé de l'apprenti
Service / envoi du devoir C	
14h00	Reprise du travail en cuisine, prise des marchandises, production et finition partie C « Sharing »
16h30	Envoi des composants froids partie C « Sharing »
16h45	Envoi des composants chauds partie C « Sharing »
17h00	Envoi des composants sucrés partie C « Sharing »
ensuite	Nettoyage complet du poste de travail
vers 18h15	Feedback et prendre congé

Tout envoi tardif entraîne des retraits de points. En cas de retard de 1 à 4 minutes, 1 point est retiré ; de 5 à 9 minutes, 2 points ; et de 10 à 14 minutes, 4 points. À partir d'un retard de 15 minutes, le plat n'est plus accepté et est considéré comme non présenté dans les catégories d'évaluation « Présentation » et « Dégustation ». Cela entraîne une perte de 6 points dans les parties A et B, et de 8 points dans la partie C. Le travail effectué jusqu'à ce moment-là continue d'être évalué.

Les températures sont relevées par la direction de l'examen :

Écart de 1-4°C = 1 point de pénalité / >4°C = 2 points de pénalité (Plats froids < 15°C / Plats chauds > 60°C / Plats de poisson > 50°C)

Cheffe cuisinière / chef cuisinier 2027

Partie A

Exemple / Série 000

1. Vous produisez un menu à 3 plats pour 4 personnes composé de

- ❖ Hors-d'oeuvre froid
- ❖ Plat principal à base de viande de boucherie avec une garniture féculents et 3 légumes
- ❖ Entremets

Les plats doivent être présentés sur des assiettes de Hotel & Gastro formation.

2. Les directives suivantes doivent être appliquées au sein du menu :

- ❖ Les plats sont préparés selon des recettes personnelles (conformément au modèle)
- ❖ Les 6 ingrédients obligatoires figurant sur la liste de mise en place de base (marqués en jaune) doivent être utilisés dans le menu. Tous les autres ingrédients de la liste peuvent être utilisés.
- ❖ La candidate ou le candidat doit cuire un aliment dans un sac sous vide (sous-vide), en choisissant parmi les méthodes de cuisson suivantes : cuisson à la vapeur, bouillir ou pocher.
- ❖ Les méthodes de cuisson « cuire au four » et « rôtir » doivent être utilisées
- ❖ 3 autres méthodes de cuisson au choix doivent être utilisées (conformément à la liste des méthodes de cuisson Cuisine 2024)
- ❖ Chaque plat préparé dans la partie A doit comporter au moins 3 textures différentes
- ❖ Préparer et utiliser une farce mousseline
- ❖ Préparer 2 fonds de 1 litre chacun. Ils peuvent être utilisés pour toutes les parties de l'examen
- ❖ Appliquer et travailler 2 types de découpe classiques (légumes, pommes de terre, fruits)
- ❖ Préparer et utiliser une pâte
- ❖ Le dessert doit comporter au moins un élément glacé et un élément chaud
- ❖ Une décoration à base de « meringage à chaud » doit être préparée et utilisée pour le dessert

Partie B

Buffet	La recette ainsi que les denrées seront remises à 10h30. Dressage : cinq portions doivent être présentées dans un chafing dish et une portion sur une assiette. Les composants froids tels que salade, sauce ou chutney seront présentés dans des récipients appropriés.
---------------	--

Partie C

Sharing	Selon le devoir présenté	4 portions Vaisselle personnelle
----------------	--------------------------	--

Autres informations

Origine de la viande et du poisson	❖ Veau / porc / agneau / bœuf = Suisse ❖ Poulet = Suisse ❖ Poisson = Suisse / France
Emplacement des denrées alimentaires	Les ingrédients de base pour les mets imposés seront prêts, selon recette ou instructions, sur votre chariot de poste.

	Toutes les autres denrées alimentaires seront prises sur le buffet des marchandises ou dans l'économat (uniquement les denrées alimentaires selon recette, corbeille de marchandises et MEP du poste
--	--

MODELE		Mise en place de base partie A, B, C pour l'examen professionnel pratique cheffe cuisinière / chef cuisinier 2027							
Devoir : selon le programme 2025				Série : exemple					
Toutes les marchandises mentionnées ci-dessous sont à disposition le jour de l'examen pour la partie A. Les denrées surlignées sont obligatoires et doivent être obligatoirement utilisées dans la partie A. Pour la partie B les marchandises des composants principaux sont mises à disposition, pesées par le candidat. Les denrées alimentaires de la mise en place du poste sont à disposition. Les marchandises obligatoires pour la partie C sont mises à la disposition du candidat dès 09h00 à son poste de travail, toutes les autres marchandises sont apportées par le candidat (exception : les denrées alimentaires de la mise en place du poste sont à disposition sans limite)									
Catégories		Marchandises				Autres informations			
Viande de boucherie		Veau - filet d'épaule		PM		Metzg.Heinzer			
		Bœuf - grumeau		PM		Metzg.Heinzer			
		Secreto de porc 600g		PM		Metzg.Heinzer			
Produit à base de viande		Jambon Urwald		B		Metzg.Heinzer			
		Viande séchée		B		Metzg.Heinzer			
		Lard paysan		B		Metzg.Heinzer			
Volaille d'engraissement		Cuisse de poulet entière		PM		Müswangen			
Poisson d'eau douce		Perches entières		PM		Ennetmoos			
		Filet de saumon avec peau		PM		Lostallo			
		Filet de sandre avec peau		PM		Argovie			
Poisson de mer		Morue		PM		Portugal			
Fruits de mer		Crevettes géantes Eden, sans carpaces		A		12-15			
Légumes		Bettes		B		Lucerne			
		Fenouil		B		Lucerne			
		Carottes en botte		B		Lucerne			
		Radis bière		B		Lucerne			
		Betteraves Chioggia		B		Lucerne			
Légumineuses		Lentilles		B		Genève			
		Pois chiche		B		Schaffhouse			
		Pois jaunes		B		Schaffhouse			
Pousses		Pousses de haricots mungo		B		Obwald			
		Pousses de brocoli		B		Obwald			
Champignons		Champignons de Paris		B		Obwald			
		Pleurotes		B		Obwald			
						</			

Salades	Pourpier	B	Lucerne
	Rucola	B	Obwald
	Batavia	B	Obwald
Pommes de terre	Pommes de terre violettes	B	Zoug
	Pommes de terre type A	B	Zoug
	Pommes de terre type C	B	Zoug
Céréales	Riz pour risotto argovien	B	Menziken
	Riz complet	B	Vully
	Riz du Vully - Nana	B	Vully
	Millet doré	B	Vaud
	Flocons d'avoine	B	Berne

Divers légumes pour mirepoix, matignon, aromates	Graines de pavot
Div. huiles et vinaigres	Raisins secs
Div. spiritueux	Vanille
Div. Épices	Glucose
Div. Fonds de base	Div. fruits secs
	Divers colorants alimentaires
	Pâte d'amandes
	Gianduja
	Levure sèche

MP = MEP du poste (est automatiquement sur le poste de travail) / B = Libre-service au buffet des marchandises / frigo
E = Libre-service à l'économat / A = sur demande / PA = Pâtisserie