Examen professionnel de cuisinière en diététique/Cuisinier en diététique

Guide pratique pour le travail en atelier

1.	**Introduction**	**2**
2.	**Déroulement du travail pratique**	**2**
3.	**Remarques techniques et de fond concernant le travail pratique**	**4**
4.	**Spécifications relatives au contenu du travail pratique**	**6**
5.	**Spécifications relatives à l'aménagement du travail pratique**	**8**
6.	**Évaluation du travail pratique**	**9**
7.	**Remise et date limite**	**10**
8.	**Remarques concernant la présentation et l'entretien professionnel**	**11**

Auteur(e) :	Groupe de travail « Guide du travail pratique »
Date	18/03/2026
Version	_3.0
Justificatif de modification	Février 2024 Remarques concernant la rédaction du travail pratique (remplace le plan facultatif) Juin 2024 Corrections / février 2025 Révision et compléments 05/2026 Adaptations et précisions, adaptation de la mise en page et de la structure 09/2026 Révision et nouvelle mise en page

ARTISET

HOTEL & GASTRO FORMATION
SCHWEIZ · SUISSE

H+
DIE SPITÄLER DER SCHWEIZ
LES HÔPITAUX DE SUISSE
GLI OSPEDALI SVIZZERI

1. Introduction

Dans le cadre de l'examen professionnel, le candidat ou la candidate élabore un travail pratique qui doit être remis avant l'examen final et présenté lors de celui-ci. Le présent guide décrit le contenu, les conditions générales et l'évaluation du travail pratique.

Extrait du guide :

4.1 Travail pratique (écrit, réalisé au préalable)

Cette épreuve comprend un travail pratique portant sur une mise en œuvre concrète en entreprise. Le candidat ou la candidate traite une situation (tâches) issue de sa propre pratique professionnelle. La situation correspond au profil de qualification de la cuisinière en diététique ou du cuisinier en diététique tel que défini dans l'annexe des directives. La gestion du travail pratique nécessite la mise en œuvre combinée de compétences opérationnelles issues de plusieurs domaines de compétences opérationnelles.

Le travail pratique vise à développer des solutions orientées vers la pratique, sur la base de l'expérience professionnelle personnelle et de la formation théorique. Celles-ci doivent répondre aux exigences de la cuisine diététique (domaines de compétences opérationnelles A, B et C) tout en apportant une valeur ajoutée innovante à l'entreprise.

Bases légales

- Règlement d'examen relatif à l'examen professionnel de Cuisinière en diététique/Cuisinier en diététique du 24 juin 2022
- Directives relatives au règlement d'examen professionnel de la Cuisinière en diététique/Cuisinier en diététique du 1er juillet 2022, pages 11 et 12 ainsi que l'annexe 8.1 « Domaines de compétences opérationnelles »

2. Déroulement du travail pratique

Objectif

Dans le cadre du travail pratique, la candidate/le candidat démontre qu'elle/il est capable de planifier, de chiffrer, de décrire, de réaliser la production, de présenter et d'analyser de manière autonome des travaux exigeants en entreprise.

Date / Durée	Déroulement	Responsable
Avant l'inscription à l'examen fédéral 8 mois avant l'examen	Le guide et le modèle pour le travail pratique sont disponibles sur le site web d'Hotel & Gastro formation Suisse	Candidat(e)
3 à 4 mois avant l'examen	Séance d'information en ligne, déroulement et questions	Direction des examens HGF
40 jours avant le début de l'examen final	Remise du travail pratique	Candidat(e)

Épreuve orale	Épreuve orale (30 minutes) 10 minutes de présentation (hors équipements) 20 minutes d'entretien professionnel sur le travail pratique	Candidat(e) Experts

Choix du thème du travail pratique

Les candidats choisissent eux-mêmes le thème de leur travail pratique. Il doit s'agir d'un projet issu de leur propre milieu professionnel, qui intègre les connaissances théoriques et professionnelles du profil de qualification de la cuisinière en diététique/du cuisinier en diététique. L'accent est mis sur la mise en pratique des acquis et la présentation des résultats.

Le candidat ou la candidate choisit le thème de son travail pratique en fonction des critères suivants :

- Le thème revêt une importance pour l'entreprise (valeur ajoutée avérée).
- Le travail choisi présente la même complexité qu'un projet (développement d'une nouvelle solution ou optimisation d'une solution existante).
- Le travail pratique doit être planifié, chiffré, réalisé, évalué et analysé de manière autonome.

- *La valeur ajoutée signifie, pour les clients/patients, l'équipe ou l'entreprise, qu'il en résulte un avantage clair, par exemple sous la forme d'une meilleure qualité, de processus optimisés, d'une réduction des erreurs, d'un gain de temps, d'une baisse des coûts ou d'une satisfaction accrue.*
- *La complexité du projet implique qu'il comporte plusieurs étapes (planification, prises de décision, réalisation, contrôles, évaluations) et/ou plusieurs intervenants (cuisine, soins, ERB, etc.) et qu'un plan horaire précis doit être respecté.*
- *Vous assumez la responsabilité du déroulement et des résultats. Sollicitez des retours d'information si nécessaire (supérieurs hiérarchiques, ERB), mais prenez vous-même les décisions relatives au projet.*

Le thème doit **être choisi** parmi les contenus d'apprentissage **des domaines de compétences opérationnelles A** « Mise en œuvre de formes d'alimentation adaptées aux besoins », **B** « Préparation de plats diététiques » et **C** « Organisation des procédures opérationnelles », **ainsi que dans le cadre de votre propre pratique**.

Le thème à traiter doit, dans la mesure du possible, être choisi en concertation avec la hiérarchie. Pour la situation actuelle, les domaines suivants peuvent par exemple être analysés :

- Situation initiale de l'entreprise
- Situations observées
- Conditions-cadres
- Ressources (temps, budget, personnel)
- Période

Dans le cadre du travail pratique, les compétences opérationnelles issues de plusieurs domaines de compétences opérationnelles (domaines A, B et C) sont mises en œuvre de manière interconnectée. Un titre pertinent décrit le projet de manière à rendre la situation initiale compréhensible. Il est important de comparer la situation actuelle et la situation souhaitée, de formuler des objectifs SMART et de tenir compte des conditions-cadres de l'entreprise. Il convient à cet égard de clarifier ce qui est fixe, ce qui est modifiable et ce qui est interdit. Cela facilite la mise en œuvre, les contrôles et l'évaluation.

- *Les procédures et étapes de processus existantes sont analysées de manière ciblée et regroupées.*
- *Combinez plusieurs petites optimisationspour former un projet global.*
- *Mettez l'accent sur l'évaluation et la traçabilité: analyse de la situation actuelle et de la situation souhaitée, chiffres clés, retours d'expérience du groupe cible.*

3. Remarques techniques et de fond concernant le travail pratique

I. Remarques concernant le projet

Une démarche méthodique et structurée est attendue pour rendre compte des étapes du projet. À cet égard, la remise du travail pratique **doit non seulement présenter une approche de solution conceptuelle, mais aussi démontrer sa mise en œuvre concrète au sein de l'entreprise**. Les résultats et les événementsdoivent être évalués et présentés dans le cadre de la présentation du travail pratique. Le suivi des retours des clients, les calculs de valeur nutritionnelle, les tests sensoriels et les coûts, en particulier, mettent en évidence les résultats d'un projet.

- *Informez vos supérieurs hiérarchiques suffisamment tôt de votre mandat et de vos intentions (objectifs du projet). Vous aurez besoin de leur soutien et de leur accord pour sa mise en œuvre.*

II. Remarque sur le thème

Ne choisissez pas de thèmes « trop vastes » tels que « le régime vegan », « les allergènes au quotidien » ou « le plan de menus hebdomadaire pour le diabète de type II ». Concentrez-vous plutôt sur un format réalisable couvrant plusieurs domaines de compétences opérationnelles (DCO A, B et C), qui puisse être mis en œuvre dans le temps imparti.

- *Demandez-vous si le thème peut réellement être mis en œuvre en quatre à huit semaines. Est-il possible de définir deux à trois chiffres clés clairs (par exemple, teneur en sel, restes dans les assiettes, temps nécessaire, coûts tels que le coût des marchandises, les coûts de production, les frais de personnel) ?*
- *Dans le cadre de votre travail pratique, évitez les explications théoriques exhaustives ou les recopiages. Si nécessaire, citez vos sources et indiquez-les dans la bibliographie. Vous gagnerez ainsi de la place pour vos propres conclusions. L'utilisation de l'IA est régie par le règlement en vigueur concernant l'utilisation de l'intelligence artificielle lors des examens fédéraux des HGf.*

III. Remarques sur le contexte

La conception et la mise en œuvre d'un projet entraînent toujours des coûts internes et externes qui ont une incidence sur les finances.
Parmi les **coûts internes** figurent par exemple le temps du personnel, c'est-à-dire le temps de travail (salaires), l'utilisation de l'infrastructure propre à l'entreprise, comme les appareils ou les produits d'entretien, ainsi que les formations dispensées à l'équipe, considérées comme une prestation supplémentaire de l'entreprise.
Les coûts externes résultent par exemple du recours à des prestataires de services, de l'achat de produits spécialisés, d'analyses en laboratoire, de matériel technique externe ou d'acquisitions.

Pensez également aux **coûts récurrents**, car lorsque des produits spécialisés sont achetés, par exemple, ceux-ci doivent être renouvelés régulièrement, ce qui engendre des coûts supplémentaires. Un projet a également toujours une incidence sur les procédures opérationnelles, que ce soit par l'ajout de nouvelles étapesou par l'optimisation des procédures existantes.
Lorsque vous élaborez votre idée de projet, placez-vous toujours du point de vue du public cible.

- *Mettez en évidence les coûts supplémentaires engendrés ou les efforts de l'entreprise supplémentaires (temps consacré).*
- *Lorsque vous recherchez une solution, adoptez toujours une approche intégrale (globale, complète). En matière de régimes alimentaires notamment, cette approche englobe la planification initiale et s'achève avec le service des mets aux patients.*
- *Une alimentation saine doit également être appétissante et procurer du plaisir. Chez les patients en particulier, l'état physique, psychique et mental joue un rôle central.*

4. Spécifications relatives au contenu du travail pratique

Le présent chapitre aborde les points essentiels relatifs au contenu et à l'aménagement du travail pratique écrit.

La structure (éléments constitutifs et ordre de présentation) doit respecter les indications suivantes. Les contenus requis doivent figurer explicitement dans les chapitres correspondants.

L'ordre des chapitres et la numérotation de la table des matièresdoivent être respectésconformément aux spécifications.

Page de titre

- Titre et sous-titre du travail pratique
- Examen professionnel de cuisinière en diététique/Cuisinier en diététique
- Nom de l'entreprise
- Nom, prénom et adresse de la candidate/du candidat (y compris e-mail et numéro de téléphone)
- Date de remise
- Éventuellement, un graphique ou une image

Avant-propos et portrait de l'auteur

La préface doit résumer le contenu du travail pratiquesur une page au maximum. Elle peut également comporter des éléments personnels, tels que des remerciements. Le portrait doit informer le lecteur ou la lectrice sur le parcours de l'auteur ou de l'auteure ainsi que sur son environnement professionnel actuel (entreprise, fonction, activités principales).

« Après la préface, ajoutez une note concernant l'emploi de la langue, par exemple : *"Pour faciliter la lecture, la forme masculine (ou féminine) est principalement utilisée dans ce travail. Elle s'applique toutefois de manière égale à tous les genres*." »

Table des matières

La table des matières présente la structure du travail pratiqueet reflète son organisation logique. Il est important que les intitulés des chapitres et sous-chapitres soient pertinents et que l'aménagement soit clair.

La table des matièrescontient :

- Tous les chapitres et sous-chapitres avec les numéros de page correspondants
- Les titres des documents en annexe

Structure du travail pratique

Le travail pratiquecomprend les contenus suivants (chapitres) :

1. **Introduction**

   Justification et motivation du choix du projet

2. **Situation initiale**

   Brève description du contexte de l'entreprise, des segments de clientèle/patients/clients, de l'offre de l'entreprise, des principaux défis et des actions à mener (processus allant de la planification à la consommation), de la problématique choisie (écart entre la situation réelle et la situation souhaitée) et des objectifs formulés selon la méthode SMART pour le travail pratique

3. **Description de l'initiative ou du projet mis en œuvre**

   Démarche, plan de travail et horaire, personnes impliquées/utilisation des ressources, calculs de valeur nutritionnelle, denrées alimentaires, techniques de travail, techniques de cuisson, processus organisationnels, implications financières, hiérarchisation des priorités, risques/obstacles et autres aspects au choix

4. **Description des résultats**

   Vérification de la réalisation des objectifs, état actuel, causes éventuelles de retard, valeur ajoutée vérifiable (évaluation intégrale de tous les processus concernés) et conclusion technique finale (conclusion) sur le projet élaboré (et non sur le travail pratique)

5. **Réflexion**

   Réflexion sur le travail pratique (démarche, déroulement, mise en œuvre, propositions d'optimisation), enseignements personnels et conclusions pour l'avenir professionnel / la pratique

6. **Déclaration d'originalité**

   Insérer la signature. *Exemple : sign. Hans Muster*

7. **Références**

   Liste de toutes les notes de bas de page et des sources, références et moyens auxiliaires utilisés, par ordre alphabétique

8. **annexe**

   À des fins d'illustration et de précision sur certains aspects. L'annexe doit contenir des tableaux, illustrations, remarques, liste des abréviations, etc. complémentaires, qui sont importants pour la compréhension du processus de rédaction. Les différentes annexes sont numérotées de manière consécutive (par exemple 8.1, ...). Les annexes doivent être mentionnées dans le corps du texte.

Remarques sur le contenu du travail pratique

Le travail pratique doit donner une impression d'ensemble cohérente à la fin. Afin d'éviter une simple succession de chapitres et de sections sans lien entre eux, les chapitres doivent mettre en évidence la structure et la cohérence du travail grâce à des transitions. Des réflexions et des justifications personnelles, ainsi que des graphiques, des images et des tableaux relatifs aux différentes sections, améliorent la compréhensibilité.

Déclaration d'originalité

Attestation des participants confirmant que le travail pratique a été rédigé de manière autonome et que les contenus provenant de sources externes sont clairement identifiés comme tels.

1. Je certifie avoir rédigé le présent travail pratique de manière autonome, avoir signalé les idées provenant de sources extérieures, les avoir citées en bonne et due forme et avoir indiqué les sources correspondantes.
2. Je suis conscient(e) que la constatation d'une violation de la déclaration faite au point 1, au sens des points 4.32 et 6.43 du règlement d'examen relatif à l'examen professionnel de « Cuisinière en diététique avec brevet fédéral / Cuisinier en diététique avec brevet fédéral », peut entraîner l'exclusion de l'examen final. Dans ce cas, l'examen final est considéré comme non réussi.

Lieu / Date / Signature de la candidate / du candidat

5. Spécifications relatives à l'aménagement du travail pratique

Pour le travail pratique, il est impératif d'utiliser le modèle Word fourni (police Arial et taille de police 11).

Le travail pratique comprend, sans compter la page de titre, la table des matières, la biographie de l'auteur et l'annexe, 20 pages au maximum au format A4. L'annexe elle-même doit être limitée à 10 pages au maximum au format A4.

Abréviations

Seules les abréviations autorisées par le Duden ou couramment utilisées dans le langage courant doivent être employées dans le texte. Les termes techniques doivent être écrits en toutes lettres lors de leur première occurrence, l'abréviation utilisée par la suite étant ajoutée entre parenthèses.

Tableaux et illustrations

Tous les tableaux et figures sont numérotés dans l'ordre et accompagnés d'un titre. Par exemple :
Tableau (Tab.) 3 : Exemple de calcul
Figure (Fig.) 4 : Résultats de l'évaluation
Tous les tableaux et illustrations sont **commentés ou expliqués dans le corps du texte**.

En-tête et pied de page / Notes de bas de page

L'en-tête contient le titre du travail pratique. Le prénom et le nom du candidat ainsi que le numéro de page sont insérés dans le pied de page. La page de titre ne comporte ni en-tête ni pied de page. Les remarques particulières et les références bibliographiques sont indiquées dans des notes de bas de page[1] (système de citation allemand).

[1] Il est recommandé de créer les notes de bas de page à l'aide d'un logiciel de traitement de texte.

6. Évaluation du travail pratique

Les documents écrits sont corrigés et notés par deux personnes expertes. En ce qui concerne les compétences professionnelles, on évalue la capacité à organiser et à structurer le travail dans l'entreprise, ainsi qu'à s'adapter à une nouvelle situation.

Évaluation de la partie d'examen 4.1 « Travail pratique écrit »

Critères d'évaluation	**Points**
Respect des spécifications formelles (Volume, modèle, mise en page, structure)	6
Structure et présentation (Organisation, style, sémantique, orthographe, présentation)	6
Capacité à justifier et à argumenter (Explications, déductions, analyse de situation, facteurs d'influence, hiérarchisation)	6
Capacité à identifier et à résoudre des problèmes de manière globale (Méthodologie, cycle de résolution des problèmes, causes/effets, pistes d'amélioration)	9
Capacité à travailler dans le domaine de la cuisine diététique (Lien avec la pratique ; faisabilité financière, en termes de personnel, d'organisation et d'infrastructures ; équilibre entre efficacité, efficience et productivité)	9
Clarté (Description des résultats / des conclusions / de la réalisation des objectifs)	6
Exactitude technique (Affirmations fondées, conformité avec la documentation et les enseignements de référence, qualité des contenus)	9
Créativité (Choix du thème du projet, approche globale, degré d'innovation, recherche de solutions, obstacles/risques)	6
Autonomie (Contribution personnelle, citations des sources, lisibilité et clarté des graphiques, images et tableaux, réflexion)	3
Travail pratique total	**60**

7. Remise et date limite

Date limite et modalités de remise

La date limite de remise est indiquée dans l'avis d'examen fédéral. Le travail pratique complet doit être téléchargé sous forme électronique, dans **un fichier PDF**, sur la plateforme d'apprentissage. Si le travail pratique est remis en retard, le candidat ou la candidate est exclu(e) de l'examen final (voir point 3.31 du règlement d'examen).

Les documents remis ne peuvent plus être modifiés après l'expiration du délai de remise.

Démarche de remise du travail pratique

Après votre inscription à l'examen final fédéral de cuisinier(ère) en diététique, vous recevrez vos identifiants d'accès à la plateforme d'apprentissage Moodle par e-mail séparé. Téléchargez votre travail dans les délais impartis via la plateforme d'apprentissage Moodle (www.hotelgastro-elearning.ch).

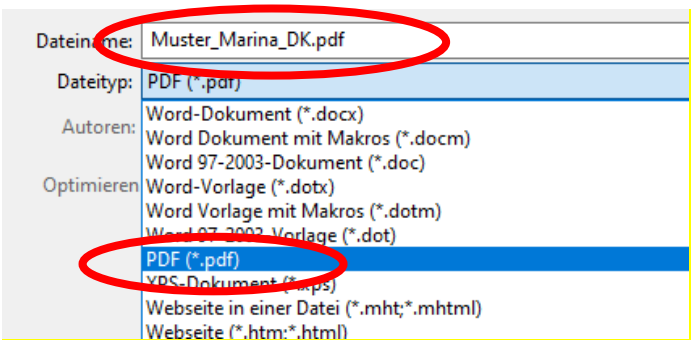
Veuillez respecter les consignes suivantes pour l'enregistrement de votre travail pratique :

→ Le travail pratique, y compris toutes les annexes, doit être enregistré sous la forme d'un seul document

→ Les annexes, images, etc. doivent être intégrées directement dans le fichier Word

→ Vérifiez l'orthographe avant de finaliser le document

→ Enregistrez votre travail au format PDF (tous les documents dans un seul fichier PDF)



→ Vérifiez minutieusement que le fichier PDF est complet.

→ Téléchargez le fichier PDF :
Moodle (salle) : Cuisinière en diététique/Cuisinier en diététique : soumettre le travail pratique
Nom du fichier : Nom_Prénom_DK
Taille maximale du fichier : 10

ARTISET

HOTEL & GASTRO FORMATION
SCHWEIZ · SUISSE

H+
DIE SPITÄLER DER SCHWEIZ
LES HÔPITAUX DE SUISSE
GLI OSPEDALI SVIZZERI

Remarques concernant la présentation et l'entretien professionnel

Avant la présentation du travail pratique, le candidat/la candidate dispose d'un **maximum** de **cinq minutes** dans la salle d'examen pour la mise en place des moyens auxiliaires.

Les moyens auxiliaires suivants sont disponibles et mis à disposition dans la salle d'examen : ordinateur portable, vidéoprojecteur, tableau à feuilles mobiles, tableau d'affichage. Les présentations sous forme électronique doivent être apportées par le candidat/la candidate sur une clé USB (au format PDF **et** PPT) et copiées dans la salle d'examen sur l'ordinateur portable mis à disposition.

Le candidat doit apporter à l'examen oral une version imprimée de son travail pratique (qui servira de base à l'entretien professionnel) ainsi que la présentation sous forme imprimée (pour le dossier d'examen).

De plus amples informations figurent dans la convocation à l'examen final.

Au début de la présentation, la candidate/le candidat définit le public cible (p. ex. supérieur hiérarchique, spécialiste) et oriente le contenu de la présentation de manière à mettre en évidence de façon convaincante les avantages et l'utilité du travail pratique pour ce public. Ce faisant, la candidate/le candidat se limite à ses messages clés essentiels (éléments sélectionnés tels que, par exemple, la problématique, les objectifs, la proposition de solution, la démarche, les résultats, les conclusions). Les experts endossent le rôle du public cible.

La présentation orale présente une structure clairement identifiable, que le candidat ou la candidate indique dès le début. Elle doit être adaptée au public cible, en langue standard ou en dialecte, et être limitée à dix minutes au maximum.

Outre le contenu, la qualité de la présentation orale dépend en grande partie de son apparence compétente et adaptée au public visé. Il convient de veiller à son apparence, à sa manière de s'exprimer, à son langage corporel et à l'utilisation des moyens auxiliaires.

Évaluation de la partie 4.2 de l'examen : présentation

Critères d'évaluation	Points
Capacité à travailler dans le domaine de la cuisine diététique (Les affirmations sont convaincantes, apportent une valeur ajoutée aux clients, ont un impact positif)	6
Capacité à identifier les problèmes dans leur globalité et à proposer des solutions (Comparaison entre la situation réelle et l'objectif, boucle de régulation, approche réaliste, pratique et durable)	6
Capacité à justifier et à argumenter (Clarté, lien avec la situation de l'entreprise, utilisation de la première personne)	6
Exactitude technique (Les affirmations sont fondées, les termes techniques sont utilisés à bon escient et référencés avec des sources)	6
Créativité (L'intérêt est suscité, des moyens auxiliaires sont utilisés)	3
Techniques de présentation (Structurée et méthodique, adaptée au public, respect du temps imparti à +/- 1')	3
Total des points	**30**

Entretien professionnel

Après la présentation du travail pratique, l'expert principal mène, en présence d'un co-expert, l'entretien professionnel d'une durée maximale de 20 minutes. Des questions sont alors posées sur le travail pratique et sur la présentation afin d'évaluer les compétences professionnelles, la maîtrise du sujet et les aptitudes à la communication. Des questions complémentaires sur le domaine d'activité de la cuisinière en diététique ainsi que des questions approfondies sur le thème du travail pratique sont possibles.

Évaluation de la partie 4.3 de l'examen : entretien professionnel sur le travail pratique

Critères d'évaluation	**Points**
Capacité à travailler dans le domaine de la cuisine diététique (Les réponses et les explications démontrent une maîtrise approfondie des contenus)	6
Capacité à identifier les problèmes dans leur globalité et à proposer des solutions (Ciblées, axées sur la pratique et apportant une valeur ajoutée à l'organisation)	6
Capacité à communiquer (Écoute active, réponses complètes aux questions posées)	3
Capacité à justifier et à argumenter (Les réponses sont fondées sur des faits, présentées de manière plausible et compréhensible)	6
Exactitude technique (Conformité aux spécifications en vigueur en matière de diététique, utilisation cohérente des termes techniques)	6
Créativité (Approche globale et imaginative de la problématique)	3
Total des points	**30**

Aperçu des notes globales et partielles du travail pratique 4

4.1 Travail pratique (écrit)	Note de position
4.2 Présentation	Note de position
4.3 Entretien professionnel	Note de position
La moyenne des notes de position donne la	**Note du travail pratique TP 4**