

Directives relatives au règlement concernant l'examen professionnel de

cuisinière en diététique / cuisinier en diététique*

du 1 juillet 2022



Organe responsable

ARTISET

Hotel & Gastro *formation* Suisse

H+ Les Hôpitaux de Suisse

Secrétariat d'examen

Hotel & Gastro *formation* Suisse, Eichstrasse 20, CH-6353 Weggis

Tél.: +41 (0)41 392 77 77, Fax +41 (0)41 392 77 70

schulzentrum@hotelgastro.ch, www.hotelgastro.ch

* Pour faciliter la lecture du document, le masculin est utilisé pour désigner les deux sexes

Table des matières

1. Introduction	3
1.1 But des directives	3
1.2 Organe responsable	3
1.3 Commission d'assurance qualité, secrétariat d'examen, interlocuteur	3
2. Profil de la profession	4
2.1 Domaine d'activité	4
2.2 Principales compétences opérationnelles	4
2.3 Exercice de la profession.....	5
2.4 Apport de la profession à la société, à l'économie, à la nature, à la culture	5
3. Examens de modules	6
3.1 Aperçu des modules	6
3.2 Organisation et déroulement	7
3.3 Inscription	7
3.4 Frais d'examen de modules	7
3.5 Réussite des examens de modules.....	7
3.6 Certificats de module	7
4. Admission à l'examen final	8
4.1 Expérience professionnelle	8
4.2 Certificats de modules requis	8
4.3 Équivalences	8
4.4 Cours de formation	8
4.5 Compensations des inégalités frappant les personnes handicapées	8
5. Examen et évaluation	9
5.1 Généralités	9
5.2 Épreuves d'examen / contenu de l'examen.....	9
5.3 Évaluation	12
5.4 Moyens auxiliaires autorisés	12
6. Organisation de l'examen final	13
6.1 Publication	13
6.2 Dates et lieux d'examens.....	13
6.3 Inscription	13
6.4 Frais d'examen	13
6.5 Assurance	14
6.6 Résultat de l'examen	14
6.7 Procédure de recours auprès du SEFRI	14
6.8 Droits d'accès aux fichiers	14
7. Entrée en vigueur et validité	15
8. Annexe	16
8.1 Vue d'ensemble des compétences opérationnelles	16
8.2 Domaines de compétences opérationnelles et niveau d'exigences.....	17

1. Introduction

Conformément au ch. 2.21, let. a, du règlement concernant l'examen professionnel fédéral de cuisinière en diététique/cuisinier en diététique du 24.6.2022, la commission AQ arrête les directives suivantes.

1.1 But des directives

Les présentes directives complètent le règlement concernant l'examen professionnel de cuisinière en diététique/cuisinier en diététique. Elles doivent permettre aux candidats une préparation minutieuse et ciblée à l'examen. Le cas échéant, la commission AQ révisera les présentes directives pour les adapter à l'évolution des exigences.

1.2 Organe responsable

Les organisations du monde du travail ci-après constituent l'organe responsable

- ARTISET
- Hotel & Gastro *formation* Suisse
- H+ Les Hôpitaux de Suisse

Bases légales

- Loi fédérale sur la formation professionnelle (LFPr) du 13 décembre 2002
- Ordonnance sur la formation professionnelle (OFPr) du 19 novembre 2003
- Règlement concernant l'examen professionnel fédéral de cuisinière en diététique/cuisinier en diététique du 24.6.2022 (ci-après dénommé RE)

1.3 Commission d'assurance qualité, secrétariat d'examen, interlocuteur

Toutes les tâches liées à l'octroi du brevet sont confiées à une commission d'assurance qualité (commission AQ).

La commission AQ est composée de

- deux membres de ARTISET
- deux membres de H+ Les Hôpitaux de Suisse
- deux membres de Hotel & Gastro *formation* Suisse
- un membre de Hotel & Gastro Union

Les membres de la commission AQ sont nommés par l'organe responsable pour une période administrative de trois ans.

Les responsables des examens occupent la présidence à tour de rôle pour une durée de trois ans et élisent le président ou la présidente. En outre, la commission AQ se constitue elle-même. Le quorum est atteint lorsque la majorité des membres sont présents. Les décisions se prennent à la majorité des membres présents. Le président tranche en cas d'égalité des voix.

Des dispositions supplémentaires sont stipulées dans le règlement interne de la commission AQ.

Le secrétariat d'examen accomplit les tâches administratives en lien avec l'examen professionnel et fait office d'interlocuteur pour les questions le concernant.

Adresse du secrétariat d'examen

Hotel & Gastro *formation* Suisse, Eichstrasse 20, CH-6353 Weggis
Tél. +41 (0)41 392 77 77, Fax +41 (0)41 392 77 70
schulzentrum@hotelgastro.ch, www.hotelgastro.ch

2. Profil de la profession

2.1 Domaine d'activité

Les cuisiniers en diététique avec brevet fédéral disposent de connaissances approfondies leur permettant de préserver et de renforcer la santé et le bien-être des clients et d'influencer positivement l'évolution des maladies au moyen d'une alimentation équilibrée et adaptée aux besoins.

Les cuisiniers en diététique travaillent dans la restauration hospitalière, les institutions au service des personnes ayant besoin de soutien, les cliniques de réadaptation et de psychiatrie, les centres de sport d'élite et dans l'hôtellerie de santé et de bien-être.

Ils transposent les régimes et directives alimentaires diététiques prescrits par les médecins dans des recettes, des plats et des plans de menus journaliers adaptés aux différentes maladies et besoins. Lors de la préparation des plats diététiques, ils utilisent des formes de produits et des techniques de cuisson spécifiques en veillant à maintenir la rentabilité.

2.2 Principales compétences opérationnelles

Les cuisiniers en diététique avec brevet fédéral

- planifient et conçoivent l'offre de repas diététiques conformément aux directives de l'entreprise
- calculent et complètent leurs recettes sur la base des prescriptions médicales et des tableaux nutritionnels reconnus
- élaborent des plans de menus journaliers pour les différents régimes alimentaires en se fondant sur les directives nutritionnelles
- préparent des plats et des repas diététiques conformément aux prescriptions médicales et aux instructions des diététiciens
- appliquent les recommandations nutritionnelles pour une alimentation équilibrée lors de la production des repas
- établissent des calculs relatifs aux marchandises, aux prestations de travail et aux coûts des plats diététiques
- veillent au respect des exigences de qualité et d'hygiène lors de la production des plats diététiques conformément aux prescriptions légales
- calculent et évaluent la rentabilité et la productivité de la production de plats diététiques
- se concertent avec les services situés en amont et en aval aux points d'interface et veillent à l'exécution des procédures
- recherchent des informations relatives à la diététique et aux connaissances scientifiques en matière de nutrition, les traitent, les évaluent, les transmettent et veillent à la bonne circulation des informations au sein de l'entreprise
- mènent des entretiens avec les clients et leurs proches en tenant compte des limitations médicales et diététiques et en concertation avec le diététicien, le personnel soignant, les médecins
- ont connaissance des différences entre les cultures de travail en équipe des professions de soins, des professions thérapeutiques et des équipes en cuisine et collaborent de manière ciblée selon une approche orientée solutions dans les projets interdisciplinaires

2.3 Exercice de la profession

Les cuisiniers en diététique titulaires du brevet fédéral veillent au bien-être des clients et leur proposent une expérience gastronomique agréable associée à un régime alimentaire adapté aux besoins. En se fondant sur leur propre personnalité, leur sensibilité et une conduite adéquate, ils conseillent les clients et répondent à leurs demandes avec prévenance et fiabilité. Une production de repas efficace et orientée client repose sur l'achat de produits alimentaires destinés aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers ainsi que sur l'utilisation de techniques de cuisson adaptées. Il convient à cet effet de veiller à une collaboration solide et bénéfique au sein de l'équipe en cuisine et avec les services en amont et en aval.

Les cuisiniers en diététique appliquent les consignes des médecins et/ou des diététiciens. Ils s'appuient sur les principes de base reconnus par la science les plus récents ainsi que sur les recommandations nutritionnelles pour une alimentation équilibrée. En tant que professionnels ayant reçu une formation spécialisée, ils identifient et analysent régulièrement des tâches techniques dans leur contexte professionnel complexe, spécialisé et en constante mutation.

Les principaux axes de la profession varient en fonction du lieu de travail. Dans les grands hôpitaux, les cuisiniers en diététique travaillent essentiellement en équipe, conjointement avec les diététiciens. Dans les institutions au service des personnes ayant besoin de soutien, dans les centres de sport d'élite ainsi que dans l'hôtellerie de santé et de bien-être, les cuisiniers en diététique entrent aussi de plus en plus fréquemment en contact avec les clients.

2.4 Apport de la profession à la société, à l'économie, à la nature, à la culture

Les cuisiniers en diététique avec brevet fédéral savent comment préserver et renforcer la santé et le bien-être des clients au moyen d'une alimentation adaptée. Grâce à une habile association de différents mets et à une présentation élégante des plats diététiques, ils contribuent à la santé et au bien-être des patients, pensionnaires et clients ainsi que, le cas échéant, à l'évolution positive de leurs maladies.

Les cuisiniers en diététique suivent continuellement les tendances de la science et de la société, et adaptent leur offre de plats diététiques aux besoins des différents groupes cibles. Grâce à leur offre axée sur les besoins des clients, ils représentent également un pilier important des soins de santé.

En assurant un approvisionnement écologique en quantités optimisées, en permettant un stockage et une élimination sécurisés et professionnels des denrées alimentaires, des matières premières et des déchets, et en veillant à une utilisation efficace de l'énergie et des ressources, les cuisiniers en diététique contribuent à la protection de l'Homme et de la nature.

3. Examens de modules

3.1 Aperçu des modules

Module 1: Régimes alimentaires basé sur les besoins	
Type de module	Module obligatoire
Contenus	– Besoins nutritionnels – Calcul des valeurs nutritives pour des plats diététiques et des recettes – Calcul et conception des plats diététiques – Élaboration des plans de menus pour différents régimes alimentaires
Compétences opérationnelles	A1 - A5
Exigences	Les exigences sont décrites dans l'annexe aux directives.
Examen de module	Examen écrit, 2 heures
Certificat de module	Le certificat de module renseigne sur les contenus de l'examen et les prestations fournies. Il est valable cinq ans à compter de sa date d'émission.
Module 2: Organisation opérationnelle	
Type de module	Module obligatoire
Contenus	– Organisation des tâches dans la cuisine diététique – Lois et réglementations applicables au domaine de la cuisine diététique – Saisie des prestations et rentabilité – Communication et collaboration
Compétences opérationnelles	C1 - C4
Exigences	Les exigences sont décrites dans l'annexe aux directives.
Examen de module	Examen écrit, 1.5 heures
Certificat de module	Le certificat de module renseigne sur les contenus de l'examen et les prestations fournies. Il est valable cinq ans à compter de sa date d'émission.

Des informations détaillées sur les modules figurent dans l'annexe.

3.2 Organisation et déroulement

Les examens de module (contrôles de compétences) comportent des épreuves devant permettre d'évaluer les compétences sur la base des objectifs d'apprentissage et des matières abordées. Chaque module est traité comme une unité à part entière et fait l'objet d'un examen distinct.

Le candidat doit prouver qu'il a traité les connaissances acquises et qu'il est capable de mettre en évidence des corrélations de manière autonome.

Un aperçu de modules est disponible sur la liste des cours préparatoires du SEFRI (www.meldeliste.ch).

3.3 Inscription

L'inscription doit se faire auprès des prestataires de modules selon les délais et les dates qu'ils ont fixés.

3.4 Frais d'examen de modules

Selon les indications des prestataires de modules.

3.5 Réussite des examens de modules

Un examen de module est considéré comme réussi si une note égale ou supérieure à 4 est obtenue. Les examens de modules ne sont pas publics. Les candidats n'ont aucun droit à la remise des exercices des différents examens de modules. Le candidat qui échoue à l'examen de module peut demander de consulter l'examen.

3.6 Certificats de module

Après avoir réussi un examen de module, le candidat reçoit un certificat de module. Les certificats de module sont valables cinq ans à partir de la date d'émission pour l'admission à l'examen final.

4. Admission à l'examen final

4.1 Expérience professionnelle

Les conditions d'admission sont basées sur les points 3.31 et 3.32 du règlement concernant l'examen professionnel.

Remarque

Les candidats doivent disposer de connaissances pratiques approfondies dans les secteurs cuisine et diététique. Au moins deux ans d'expérience professionnelle dans une entreprise du secteur de la santé ou de la gastronomie ou dans une institution au service des personnes ayant besoin de soutien, une clinique de réadaptation ou de psychiatrie, un centre de sport d'élite ou dans l'hôtellerie de santé et de bien-être sont requises pour être admis à l'examen final.

Dans le cas d'un emploi à temps partiel inférieur à un taux d'occupation de 100%, la durée de l'expérience professionnelle requise est prolongée proportionnellement. La commission AQ décide de l'admission à l'examen final.

La date de référence pour la détermination de la durée de l'expérience professionnelle requise est la date du délai de l'inscription.

4.2 Certificats de modules requis

Les certificats des modules suivants doivent être remis lors de l'inscription à l'examen final:

Module 1: Mettre en œuvre de régimes alimentaires

Module 2: Organiser des procédures opérationnelles

4.3 Équivalences

Toute précision concernant les conditions requises pour la validation des équivalences relève de la compétence de la commission AQ (ch. 2.21k RE).

Les demandes doivent être adressées par écrit à la commission AQ et accompagnées de tous les documents requis. La commission AQ établit une attestation d'équivalence ou notifie son refus dans un délai d'un mois. Cette procédure est soumise à une taxe. Un recours contre cette décision de la commission AQ peut être déposé auprès du SEFRI dans un délai de 30 jours.

4.4 Cours préparatoires

La participation aux cours à titre de préparation à l'examen est recommandée, mais ne constitue pas une condition d'admission à l'examen. Les participants des cours qui les préparent à l'examen fédéral bénéficient d'un soutien financier. Des informations complémentaires peuvent être trouvées sur le site web du SEFRI : www.sbf.admin.ch/sbf/fr/home/formation/fps/contributions.html

Un aperçu des prestataires de cours est disponible sur la liste des cours préparatoires du SEFRI (www.meldeliste.ch).

4.5 Compensations des inégalités pour les personnes handicapées

En cas de limitations et de handicaps, une compensation des inégalités peut être demandée par écrit au plus tard lors de l'inscription à l'examen dans la mesure où elle est justifiée et acceptable. Des informations supplémentaires sur l'égalité des chances figurent dans la notice du SEFRI «Compensation des inégalités frappant les personnes handicapées dans le cadre des examens professionnels et des examens professionnels supérieurs». Cette notice peut être téléchargée sur le site Internet du SEFRI (www.sbf.admin.ch). Dans de tels cas, la commission AQ les vérifie individuellement et statue dans le sens de l'égalité des chances.

5. Examen et évaluation

5.1 Généralités

L'examen professionnel permet de confirmer que le candidat possède des compétences opérationnelles nécessaires à l'exercice de la profession de cuisinière en diététique/cuisinier en diététique avec brevet fédéral. Les informations détaillées concernant les compétences opérationnelles (vue d'ensemble des compétences opérationnelles et niveau d'exigences) figurent dans les tableaux en annexe des présentes directives.

L'objectif principal de l'examen consiste non pas à vérifier le niveau des connaissances des candidats, mais à déterminer, sur la base de situations professionnelles proches de la pratique, s'ils ont compris la matière enseignée, s'ils sont capables d'appliquer les connaissances acquises, d'analyser de nouvelles situations inédites et d'utiliser leurs compétences professionnelles de manière adaptée.

5.2 Épreuves d'examen / contenu de l'examen

L'examen professionnel est axé sur une pratique professionnelle en constante évolution. Le candidat n'est donc pas évalué uniquement sur la base de son savoir théorique, mais aussi et surtout de ses connaissances et de ses capacités pratiques. L'aptitude à faire le lien entre les différentes matières enseignées revêt donc une grande importance.

L'examen final comprend les épreuves ci-après englobant les différents modules et est organisé selon les durées suivantes:

Épreuve	Forme d'examen	Durée	Pondération
1. Cuisiner des plats diététiques planification de la production incl.	pratique	390 min.	3
2. Régimes alimentaires en fonction des besoins, organisation opérationnelle, communication	écrit	150 min.	1
3. Régimes alimentaires en fonction des besoins, organisation opérationnelle, communication	oral	30 min.	1
4. Travail pratique			1
4.1 Travail pratique	écrit	élaboré à l'avance	
4.2 Présentation	oral	10 min.	
4.3 Entretien professionnel	oral	20 min.	
		Total	10 h

Les différentes parties de l'examen sont décrites ci-dessous. Pour définir les tâches à effectuer dans le cadre des épreuves, les experts s'alignent de manière générale sur les exigences de la pratique professionnelle. Les tâches et les questions de l'examen permettent principalement d'évaluer la capacité à appliquer les connaissances professionnelles dans des situations concrètes tirées de la pratique.

Partie de l'examen 1: Cuisiner des plats diététiques, préparation du travail incluse (pratique)

Description	Cette partie de l'examen comprend la préparation et la réalisation de plats diététiques. Les candidats travaillent dans la cuisine conformément aux prescriptions de la législation sur les denrées alimentaires et de l'ordonnance sur les denrées alimentaires. Ils maîtrisent les techniques de cuisson et les mettent en œuvre pour produire une alimentation équilibrée. Ils associent des produits frais, des produits semi-transformés et des produits prêts à l'emploi pour confectionner des repas équilibrés. Dans un contexte proche de la pratique, ils adaptent une recette et procèdent au calcul des quantités et des valeurs énergétiques. Les plats sont ensuite confectionnés et présentés en utilisant des denrées alimentaires et des additifs destinés aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers et en employant la technique de cuisson adaptée.
Domaines de compétences opérationnelles	Les domaines de compétences opérationnelles ci-après sont examinés dans le cadre de cette épreuve d'examen: – Mettre en œuvre des régimes alimentaires en fonction des besoins (DCO A) – Cuisiner des plats diététiques (DCO B) – Organiser des procédures opérationnelles (DCO C)
Évaluation	Le contrôle des compétences professionnelles consiste à évaluer la capacité à mettre en valeur les denrées alimentaires entrant dans la composition de plats diététiques et à les présenter de manière élégante et adaptée aux besoins. Les travaux pratiques sont expertisés et évalués par deux experts. Critères d'évaluation – Adaptation diététique – Production des plats diététiques – Présentation des plats diététiques – Qualité des plats diététiques – Respect de la sécurité au travail, de la sécurité opérationnelle et de l'hygiène – Capacité à justifier et argumenter – Créativité – Autonomie

Partie de l'examen 2: Régimes alimentaires en fonction des besoins, organisation opérationnelle, communication (écrit)

Description	Les connaissances et les compétences des candidats sont évaluées au moyen de mandats écrits. Les domaines de l'alimentation, de la diététique, de l'organisation opérationnelle et de la communication sont examinés à cette occasion.
Domaines de compétences opérationnelles	Les domaines de compétences opérationnelles ci-après sont examinés dans le cadre de cette épreuve d'examen: – Mettre en œuvre des régimes alimentaires en fonction des besoins (DCO A) – Organiser des procédures opérationnelles (DCO C)
Évaluation	Les documents écrits sont corrigés et évalués par deux experts. Critères d'évaluation – Capacité à approcher les problèmes dans leur ensemble et à les résoudre – Capacité à justifier et argumenter – Exactitude technique – Créativité

Partie de l'examen 3: Régimes alimentaires en fonction des besoins, organisation opérationnelle, communication (oral)

Description	Cette partie de l'examen comprend un entretien technique avec deux experts. Les candidats sont invités à élaborer et à expliquer des propositions de solution à partir d'une situation professionnelle proche de la pratique.
Domaines de compétences opérationnelles	Les domaines de compétences opérationnelles ci-après sont examinés dans le cadre de cette épreuve d'examen: – Mettre en œuvre des régimes alimentaires en fonction des besoins (DCO A) – Organiser des procédures opérationnelles (DCO C)
Évaluation	Cette partie de l'examen permet d'évaluer la capacité des candidats à se comporter conformément aux attentes des clients dans des situations opérationnelles et à résoudre des problèmes. Critères d'évaluation – Exactitude technique – Capacité à approcher les problèmes dans leur ensemble et à les résoudre – Capacité à justifier et argumenter – Créativité

Partie de l'examen 4: Travail pratique (écrit et oral)

Domaines de compétences opérationnelles	Les domaines de compétences opérationnelles ci-après sont examinés dans le cadre de cette épreuve d'examen: – Mettre en œuvre des régimes alimentaires en fonction des besoins (DCO A) – Cuisiner des plats diététiques (DCO B) – Organiser des procédures opérationnelles (DCO C)
---	--

4.1 Travail pratique (écrit, réalisé au préalable)

Description	Ce point d'appréciation comprend un travail écrit associé à une mise en pratique concrète dans l'entreprise. Le candidat traite une situation ou une activité de sa propre pratique professionnelle. La situation correspond au profil de qualification du cuisinier en diététique conformément à l'annexe des présentes directives. La maîtrise du travail pratique présuppose que les compétences opérationnelles issues de plusieurs domaines de compétences opérationnelles soient utilisées conjointement. Les documents écrits sont corrigés et évalués par deux experts. Le contrôle des compétences professionnelles consiste à évaluer la capacité à organiser et à structurer le travail dans le domaine de la cuisine diététique, et à s'adapter à une nouvelle situation. Les autres exigences relatives au contenu et à la forme sont définies dans les directives et dans un guide contraignant rédigé par la commission AQ.
Évaluation	Critères d'évaluation – Capacité à organiser des tâches dans le domaine de la cuisine diététique – Capacité à approcher les problèmes dans leur ensemble et à les résoudre – Capacité à justifier et argumenter – Exactitude technique – Structure et présentation – Compréhension – Créativité – Autonomie – Respect des consignes formelles

4.2 Présentation (oral, 10 minutes)

Description	Le candidat présente le travail pratique aux experts.
Évaluation	Critères d'évaluation – Capacité à organiser des tâches dans le domaine de la cuisine diététique – Capacité à approcher les problèmes dans leur ensemble et à présenter des ébauches de solution – Capacité de communication – Capacité à justifier et argumenter – Exactitude technique – Créativité – Technique de présentation

4.3 Entretien professionnel (oral, 20 minutes)

Description	L'entretien professionnel suit immédiatement la présentation du travail pratique. Les experts posent des questions visant à approfondir et à compléter certains points abordés dans le cadre du travail pratique et de la présentation. Le candidat présente les connaissances acquises lors du travail pratique en montrant les relations avec des aspects généraux et établit des liens avec d'autres aspects du profil de qualification du cuisinier en diététique.
Évaluation	Critères d'évaluation – Capacité à organiser des tâches dans le domaine de la cuisine diététique – Capacité à approcher les problèmes dans leur ensemble et à présenter des ébauches de solution – Capacité de communication – Capacité à justifier et argumenter – Exactitude technique – Créativité

Les exigences détaillées relatives au contenu de l'examen sont décrites en annexe.

5.3 Évaluation

Les différentes parties de l'examen sont évaluées conformément au chapitre 6 du règlement concernant l'examen professionnel.

5.4 Moyens auxiliaires autorisés

Les moyens auxiliaires autorisés font l'objet d'instructions précises communiquées aux candidats avec la convocation à l'examen final. Tous les moyens auxiliaires qui ne sont pas explicitement mentionnés dans la convocation ne sont pas autorisés. La liste actuelle des moyens auxiliaires autorisés est disponible auprès de Hotel & Gastro *formation* Suisse (www.hotelgastro.ch).

Épreuves pratiques

Tous les supports de formation figurant dans la liste actuelle des supports sont autorisés. Tout autre moyen auxiliaire est interdit.

Épreuves écrites

Tous les supports de formation figurant dans la liste actuelle des supports sont autorisés. Tout autre moyen auxiliaire est interdit.

Épreuves orales

Le travail pratique du candidat peut être apporté pour la présentation et l'entretien avec les experts. Tout moyen auxiliaire sera fourni par les experts pendant l'examen. Tout autre moyen auxiliaire est interdit.

6. Organisation de l'examen final

6.1 Publication

L'examen final est annoncé publiquement par la commission AQ au moins six mois avant le début des épreuves sur le site Internet de Hotel & Gastro *formation* Suisse (www.hotelgastro.ch).

Le règlement d'examen, les directives ainsi que les formulaires et documents d'inscription à l'examen sont disponibles en téléchargement gratuit sur le site Internet de Hotel & Gastro *formation* Suisse (www.hotelgastro.ch).

6.2 Dates et lieux d'examens

Les dates de l'examen et le délai d'inscription sont également publiés sur le site Internet de Hotel & Gastro *formation* Suisse (voir 6.1). Les lieux d'examen sont indiqués sur le formulaire d'inscription.

Délais

Les dates suivantes s'appliquent dans le cadre de l'examen final:

6 mois avant le début de l'examen final	Publication
5 mois avant le début de l'examen final	Clôture des inscriptions
4 mois avant le début de l'examen final	Notification des décisions d'admission
4 mois avant le début de l'examen final	Début du travail pratique
2 mois avant le début de l'examen final	Date-limite de retrait de l'examen
40 jours avant le début de l'examen final	Remise du travail pratique
40 jours avant le début de l'examen final	Convocation à l'examen
30 jours avant le début de l'examen final	Demandes de récusation d'expert

6.3 Inscription

L'inscription doit être transmise au secrétariat d'examen dans les délais et par écrit au moyen du formulaire d'inscription officiel, accompagnée des documents requis.

Les certificats de module ne doivent pas dépasser cinq ans. La date limite est la date limite d'inscription à l'examen final.

Le formulaire d'inscription peut être commandé auprès du secrétariat d'examen ou téléchargé du site Internet de Hotel & Gastro *formation* Suisse (www.hotelgastro.ch). Le secrétariat d'examen conserve les inscriptions, annexes comprises.

Les retraits doivent être annoncés par écrit au secrétariat d'examen, lequel se tient à disposition pour tout renseignement complémentaire.

6.4 Frais d'examen

Après avoir reçu confirmation de son admission, le candidat s'acquitte de la taxe d'examen. Les taxes d'examen en vigueur sont publiées sur le site Internet de Hotel & Gastro *formation* Suisse. Les personnes répétant l'examen bénéficient d'une réduction calculée en fonction du nombre d'épreuves à répéter.

Frais en cas de retrait de l'examen

Le candidat qui se retire dans les deux mois précédant le début de l'examen (ch. 4.21 RE) ou pour des raisons valables (ch. 4.22 RE) après confirmation de l'admission à l'examen a droit au remboursement du montant payé, déduction faite des frais occasionnés (ch. 3.42 RE).

Les candidats se retirant en dehors des délais sans raison valable ou échouant à l'examen, n'ont pas droit au remboursement du montant payé (ch. 3.43 et 6.42 RE).

6.5 Assurance

Il appartient au candidat de s'assurer contre les risques (accident, maladie, responsabilité civile, etc.).

6.6 Résultat de l'examen

Dans un délai d'un mois après la fin de l'examen, la commission AQ se réunit pour décider de l'attribution définitive des notes. Un représentant du SEFRI est invité à cette réunion. Suite à cette réunion d'attribution des notes, le secrétariat d'examen notifie les résultats à l'ensemble des candidats. Le secrétariat d'examen commande les brevets au SEFRI et les envoie aux candidats ayant réussi l'examen.

6.7 Procédure de recours auprès du SEFRI

Les candidats qui se sont vu refuser l'admission à l'examen ou l'octroi du brevet fédéral peuvent recourir auprès du SEFRI contre les décisions de la commission AQ dans les 30 jours suivant la notification. Le recours doit mentionner les conclusions et les motifs du recourant. Le SEFRI statue en première instance sur les recours. Sa décision peut être déférée dans les 30 jours suivant la notification au Tribunal administratif fédéral. Une notice d'information sur la procédure de recours est disponible sur le site Internet du SEFRI (www.sefri.admin.ch).

6.8 Droits de consulter les pièces du dossier

La demande de consultation des pièces du dossier doit être soumise à la commission d'examen. Les candidats peuvent être représentés lors de la consultation ou se présenter à la consultation avec le représentant juridique. La commission AQ peut exiger du mandataire qu'il justifie ses pouvoirs par une procuration écrite. Le droit de consulter les pièces existe non seulement pendant le délai légal pour recourir mais également au cours de la procédure de recours. Le moment et le lieu de la consultation sont en principe définis par la commission d'examen. Les candidats qui ont réussi un examen n'ont généralement pas le droit de consulter les dossiers, sauf s'il existe un intérêt digne de protection. La fiche d'information correspondante peut être téléchargée sur le site Internet du SEFRI (www.sefri.admin.ch).

7. Entrée en vigueur et validité

Les présentes directives ont été arrêtées par la commission AQ le 1^{er} juillet 2022.

Au nom de la commission AQ:

René Schanz
Président de la commission AQ

Thomas Drews
Membre de la commission AQ

8. Annexe

8.1 Vue d'ensemble des compétences opérationnelles

	Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles					
		1	2	3	4	5	6
A	Mettre en œuvre des régimes alimentaires en fonction des besoins	A1 Transposer les besoins énergétiques et nutritionnels des clients dans la production de repas	A2 Calculer les valeurs nutritives pour des plats diététiques et des recettes et les évaluer et les adapter	A3 Planifier, calculer et concevoir des plats diététiques dans le cadre des consignes de l'entreprise	A4 Élaborer des plans de menus pour différents régimes alimentaires	A5 Assister les clients pour des questions relatives à l'alimentation en concertation avec les diététiciens, le personnel soignant et les médecins	
B	Cuisiner des plats diététiques	B1 Confectionner des plats diététiques en tenant compte de l'évolution des besoins des clients, des prescriptions médicales ou des instructions des diététiciens	B2 Utiliser des denrées alimentaires et des additifs destinés aux personnes ayant des besoins alimentaires particuliers	B3 Utiliser des méthodes de production, techniques de cuisson, appareils et moyens auxiliaires adaptés à des régimes alimentaires donnés	B4 Organiser et surveiller l'achat, le stockage et l'élimination des denrées alimentaires et des additifs pour les personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers	B5 Veiller au respect des exigences d'assurance qualité et d'hygiène dans la cuisine diététique	B6 Donner des instructions aux collaborateurs pour des tâches spécialisées de la cuisine diététique et surveiller leur travail
C	Organiser des procédures opérationnelles	C1 Organiser et exécuter des tâches dans la cuisine diététique	C2 Respecter et appliquer les lois et réglementations applicables au domaine de la cuisine diététique	C3 Répertoire et évaluer les prestations de cuisine diététique et apprécier leur rentabilité	C4 Communiquer avec différents groupes cibles selon une approche interdisciplinaire et de manière adaptée à l'interlocuteur et veiller à une collaboration orientée solution		

8.2 Domaines de compétences opérationnelles et niveau d'exigences

A. Mettre en œuvre des régimes alimentaires en fonctions des besoins

Description du domaine de compétences opérationnelles	Contexte
Les cuisiniers en diététique planifient et conçoivent une offre de repas et de plats adaptés aux besoins conformément aux consignes de l'entreprise. Ils confectionnent les repas conformément aux prescriptions médicales et aux instructions des diététiciens. Ils appliquent les recommandations énergétiques et nutritionnelles pour une alimentation équilibrée lors de la production des repas. En s'appuyant sur les tableaux nutritionnels, les cuisiniers en diététique effectuent des calculs pour élaborer des plans de menus et des recettes. Ils les évaluent et prennent des mesures si nécessaire. En se fondant sur les directives nutritionnelles, les cuisiniers en diététique élaborent des plans de menus pour différents régimes alimentaires et calculent les prix des plats diététiques. Le cas échéant, les cuisiniers en diététique conseillent les clients sur des questions relatives à l'alimentation et à des plats diététiques, après concertation avec les diététiciens, le personnel soignant et les médecins. Les retours et les appréciations des clients sont évalués et interprétés par les cuisiniers en diététique, puis utilisés afin de développer leur offre de repas.	Les cuisiniers en diététique reçoivent des consignes précises afin de mettre en œuvre des régimes alimentaires adaptés aux besoins à l'aide de plats adaptés. Parmi ces consignes figurent les prescriptions médicales, les instructions des diététiciens et les consignes de l'entreprise. Afin de répondre aux besoins spéciaux des clients, ils s'appuient sur les tableaux nutritionnels et la littérature spécialisée la plus récente et adaptent leurs recettes existantes. En outre, le conseil des clients pose des exigences spéciales en termes de sensibilité et de résistance psychique.

A Mettre en œuvre des régimes alimentaires en fonction des besoins

Compétences opérationnelles	Dispositions thématiques / contenu	Critères de performance
A1 Transposer les besoins énergétiques et nutritionnels des clients dans la production de repas	Connaissances approfondies dans les domaines suivants: Macronutriments et micronutriments et interactions potentielles Enzymes/sucs digestifs impliqués dans la digestion Besoins spécifiques, par exemple en cas de maladies, de régimes alimentaires alternatifs, de grossesse, d'allergies, d'intolérances Offre gastronomique Évaluation des procédures	Alimentation – Décrire l'anatomie et la physiologie du corps humain et les organes importants en lien avec l'alimentation – Expliquer les fonctions des éléments nutritifs dispensateurs ou non d'énergie – Décrire les effets des éléments nutritifs dispensateurs d'énergie sur la digestion – Décrire les composants des denrées alimentaires de base et leur teneur, ainsi que leurs effets sur l'anatomie et la physiologie – Expliquer les besoins énergétiques et nutritionnels quotidiens des clients en fonction du sexe, de l'activité professionnelle, de l'activité physique, de la santé et de la situation des personnes – Expliquer et justifier les effets d'une alimentation équilibrée
A2 Calculer les valeurs nutritives pour des plats diététiques et des recettes et les évaluer et les adapter	Recommandations énergétiques et nutritionnelles pour une alimentation équilibrée conformément aux valeurs de référence de l'OSAV (Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires) Besoins énergétiques et nutritionnels Besoins spécifiques des clients Outils numériques de planification et de calcul	Diététique – Lors d'entretiens avec le personnel spécialisé (médecins, diététiciens, etc.), comprendre les tableaux cliniques qui nécessitent une adaptation de l'alimentation – Effectuer et évaluer les calculs de valeurs nutritives pour la production des repas – Confectionner ou adapter des menus et des recettes conformément aux régimes alimentaires prescrits par le médecin – Utiliser et contrôler un recueil de recettes axé sur différents pathologies et régimes alimentaires – Analyser les tendances importantes en matière de diététique et identifier leurs effets sur sa propre activité – Évaluer et interpréter les résultats des enquêtes et les retours des clients et prendre des mesures
A3 Planifier, calculer et concevoir des plats diététiques dans le cadre des consignes de l'entreprise	Structure des calculs Directives de calcul de l'entreprise Directives de conception de l'offre	Calcul des coûts – Calculer «la part consommable» à l'aide des valeurs nutritives et des consignes diététiques – Décrire la saisie des coûts liés à la cuisine – Calculer le coût marchandise d'un plat

Compétences opérationnelles	Dispositions thématiques / contenu	Critères de performance
A4 Élaborer des plans de menus pour différents régimes alimentaires	Régimes alimentaires, par exemple: – Régimes alimentaires adaptés aux maladies gastroentérologiques – Régimes basés sur la consistance – Alimentation hypoénergétique – Alimentation adaptée aux maladies métaboliques – Régimes alimentaires adaptés aux maladies cardiovasculaires – Régimes alimentaires en cas de maldigestion et de malabsorption – Régimes alimentaires adaptés aux allergies et aux intolérances alimentaires – Alimentation adaptée aux soins palliatifs – Régimes alimentaires adaptés aux maladies rénales – Alimentation adaptée aux sportifs – Alimentation adaptée aux personnes transplantées – Alimentation à différents stades de la vie – Alimentation adaptée à la grossesse et à l'allaitement – Régimes alimentaires alternatifs Offres gastronomiques Évaluation des procédures	Planification des menus – Élaborer des plans de menus pour différents régimes alimentaires – Vérifier et adapter les plans de menus existants – Adapter les plans de menus existants en fonction de consignes diététiques – Planifier les menus conformément aux attentes des clients en appliquant les principes professionnels, du marché et du service et rédiger les cartes des menus de manière adaptée aux clients et conforme à la loi en allemand, en français ou en italien.
A5 Assister les clients pour des questions relatives à l'alimentation en concertation avec les diététiciens, le personnel soignant et les médecins	Communication avec différentes personnes (y compris les proches), par exemple pour des recommandations de produits, de recettes, de techniques de cuisson Secret professionnel, discrétion	Assistance pour des questions relatives à l'alimentation – Assister les clients pour des questions relatives à l'alimentation en concertation avec les diététiciens, le personnel soignant et les médecins – Recommander des produits, des recettes et des techniques de cuisson aux clients – Respecter le secret professionnel et faire preuve de discrétion dans la communication avec les clients

B. Cuisiner des plats diététiques

Description du domaine de compétences opérationnelles	Contexte
Les cuisiniers en diététique appliquent les prescriptions des médecins et/ou des diététiciens et préparent des repas de manière appropriée. Les cuisiniers en diététique font le lien entre la culture de l'entreprise et la stratégie d'achat. Ils sont en mesure de comprendre les concepts d'achat et d'élimination des déchets qui en résultent. Les cuisiniers en diététique sont capables de garantir la logistique et le stockage des denrées alimentaires et des additifs pour les personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers conformément aux prescriptions légales, de les analyser selon les principes écologiques et économiques, et de les adapter le cas échéant. Ils donnent des instructions aux collaborateurs de la cuisine diététique, les soutiennent et surveillent le travail demandé.	Les cuisiniers en diététique sont responsables de l'achat, du stockage et de l'élimination des denrées alimentaires et des additifs pour les personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers. Lors de l'achat des marchandises et de la production des repas, les cuisiniers en diététique respectent les exigences de qualité et d'hygiène

Compétences opérationnelles	Dispositions thématiques / contenu	Critères de performance
B1 Réaliser des plats diététiques en tenant compte de l'évolution des besoins des clients, des prescriptions médicales ou des instructions des diététiciens	Pathologies pouvant être influencés par l'alimentation Recommandations nutrithérapeutiques Prescriptions médicales Besoins spécifiques des clients Recettes de plats diététiques Recherche de solutions et d'alternatives	Cuisine diététique – Préparer et présenter des plats conformément aux régimes alimentaires prescrits – Utiliser les aliments semi-transformés et prêts à l'emploi de l'entreprise et préparer des repas équilibrés compatibles avec les régimes alimentaires prescrits.
B2 Utiliser des denrées alimentaires et des additifs destinés aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers	Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP) (définition, déclaration, étiquetage, caractéristiques divergeant de celles des denrées alimentaires normales, critères d'homologation des additifs) Ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDAI) Avantages et inconvénients des denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers par rapport aux denrées alimentaires normales	Denrées alimentaires et additifs – Lors de la préparation des plats, utiliser des denrées alimentaires et additifs destinés aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers en fonction des besoins et motiver leur emploi – Expliquer les avantages et inconvénients des denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers par rapport aux denrées alimentaires normales – Prendre en compte le mode d'action, le potentiel allergénique, l'intolérance, et les pseudoallergènes des denrées alimentaires

Compétences opérationnelles	Dispositions thématiques / contenu	Critères de performance
	Exigences applicables aux denrées alimentaires et aux additifs utilisés à des fins diététiques Mode d'action, potentiel allergénique, intolérance, pseudoallergènes	
B3 Utiliser des méthodes de production, techniques de cuisson, appareils et moyens auxiliaires adaptés à des régimes alimentaires donnés	Agir sur les micro- et les macronutriments, y compris sur leur consistance et leur texture, par l'utilisation ciblée de méthodes de production, de techniques de cuisson, d'appareils et de moyens auxiliaires	Méthodes de production – Utiliser des méthodes de production, techniques de cuisson, appareils et moyens auxiliaires adaptés à des régimes alimentaires donnés – Réduire de manière ciblée la consommation d'énergie lors de la préparation des plats
B4 Organiser et surveiller l'achat, le stockage et l'élimination des denrées alimentaires et des additifs pour les personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers	Quantités nécessaires Évaluation des denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP) (définition, déclaration, étiquetage, caractéristiques divergeant de celles des denrées alimentaires normales, critères d'homologation des additifs) Exigences applicables aux denrées alimentaires et aux additifs utilisés à des fins diététiques Mesures pour éviter le gaspillage alimentaire Critères écologiques tels que les labels, l'origine, l'impact sur le climat	Gestion des denrées alimentaires et des additifs – Établir et expliquer les critères permettant un achat de marchandises économique, adéquat et écologique de denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers – Gérer les marchandises, du contrôle des stocks jusqu'à leur sortie (achat, stockage, recyclage, élimination, prévention du gaspillage alimentaire) – Mettre en œuvre des mesures pour éviter le gaspillage alimentaire dans la gestion des marchandises – Effectuer les commandes de manière judicieuse tant sur le plan économique que sur le plan écologique et contrôler les livraisons – Expliquer les notions de critères de qualité et de détermination de la qualité – Recycler le matériel et les déchets ou les éliminer de manière appropriée en respectant l'environnement
B5 Veiller au respect des exigences d'assurance qualité et d'hygiène dans la cuisine diététique	Gestion de la qualité Denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers Recettes Denrées alimentaires spéciales Additifs	Assurance qualité et hygiène – Veiller au respect des exigences d'assurance qualité et d'hygiène – Expliquer l'ordonnance sur l'hygiène et l'autocontrôle en lien avec les denrées alimentaires, les additifs et les régimes alimentaires spéciaux destinés aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers et planifier et mettre en œuvre une formation des collaborateurs à ce sujet
B6 Donner des instructions aux collaborateurs pour des tâches spécialisées de la cuisine diététique et surveiller leur travail	Méthodologie des instructions Culture de feed-back, technique de feed-back	Instructions – Donner des instructions aux collaborateurs dans le cadre des tâches spécialisées de la cuisine diététique et surveiller leur travail – Initier et encourager la formation continue des collaborateurs

C. Organiser des procédures opérationnelles

Description du domaine de compétences opérationnelles	Contexte
Les cuisiniers en diététique planifient, organisent et contrôlent les processus de travail et mettent en œuvre les objectifs de l'entreprise. Ils sont capables de présenter, d'analyser et de documenter les processus de travail et de les adapter aux réalités de l'entreprise. En outre, ils répertorient, mesurent et évaluent les prestations et apprécient leur rentabilité. Les cuisiniers en diététique présentent leurs informations et leurs arguments de manière compétente et mènent leurs entretiens de manière ciblée et adaptée aux interlocuteurs. Ils collaborent aux projets internes interdisciplinaires en présentant les besoins de leur propre domaine.	Afin de répondre aux exigences spéciales des régimes alimentaires adaptés aux besoins, les cuisiniers en diététique utilisent éventuellement des appareils spéciaux et des moyens auxiliaires. Dans toutes leurs activités, les cuisiniers en diététique respectent les prescriptions légales et de l'entreprise. Les cuisiniers en diététique travaillent souvent avec d'autres cuisiniers et du personnel auxiliaire. La communication avec les professionnels internes et externes joue alors un rôle important pour permettre aux processus de travail de répondre parfaitement aux exigences d'une alimentation équilibrée.

Compétences opérationnelles	Dispositions thématiques / contenu	Critères de performance
C1 Organiser et exécuter des tâches dans la cuisine diététique	Techniques de travail	Organisation du travail - Planifier et organiser ses propres tâches avec les moyens auxiliaires adéquats et les exécuter de manière méthodique, efficace et en veillant à la qualité - Planifier les activités en collaboration avec les services situés en amont et en aval et prendre les dispositions nécessaires de manière ciblée - Utiliser et interpréter les documents, formulaires et fichiers - Rechercher, vérifier, préparer, transmettre et sécuriser les informations - Évaluer les besoins en infrastructure spécialisée et en équipements pour la cuisine diététique et proposer et justifier leur achat
C2 Respecter et appliquer les lois et réglementations applicables au domaine de la cuisine diététique	Documents de travail et processus de travail Traitement des informations confidentielles Secret professionnel et discrétion Organisation du système de santé suisse Étiquetage des denrées alimentaires Denrées alimentaires spéciales, additifs Procédures opérationnelles Maintien de la valeur	Lois et réglementations - Expliquer les principes de l'organisation du système de santé suisse - Établir des check-lists relatives à la stratégie de santé dans sa propre entreprise et en déduire des mesures adaptées - Traiter les documents et informations de manière confidentielle conformément aux prescriptions légales et de l'entreprise

Compétences opérationnelles	Dispositions thématiques / contenu	Critères de performance
C3 Répertorier et évaluer les prestations de cuisine diététique et apprécier leur rentabilité	Pré- et post-calculs Saisie des prestations Rentabilité Productivité	Rentabilité – Effectuer des pré- et post-calculs – Mettre en évidence la rentabilité et la productivité des prestations et des processus de travail et expliquer leur signification pour le succès de son propre domaine de travail
C4 Communiquer avec différents groupes cibles selon une approche interdisciplinaire et de manière adaptée à l'interlocuteur et veiller à une collaboration orientée solution	Collaborateurs, clients Voies hiérarchiques et d'information Communication bienveillante Technique de présentation Technique d'entretien Établissement de procès-verbal	Communication et collaboration – Collaborer de manière ciblée avec les clients, les professionnels et les collaborateurs de son équipe ainsi que participer aux groupes de projet selon une approche orientée solution – Préparer et mener de manière ciblée des entretiens et des réunions avec des services internes et externes selon une approche orientée solution – Utiliser les techniques d'information, de communication et de présentation de manière ciblée et adaptée à l'interlocuteur – Dans les situations critiques, garder une vue d'ensemble et gérer la pression de manière judicieuse