Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union GastroSuisse hotelleriesuisse

»inside«

»inside« est le bulletin d'information officiel d'**Hotel & Gastro *formation* Suisse.** Il vous informe régulièrement sur l'actualité des révisions des métiers et des projets de développement professionnel dans l'hôtellerie-restauration.

Révision CUISINIER 2022

L' »inside« 3/2019 consacré à la révision CUISINIER 2022 dresse un état des lieux de la révision Cuisinière CFC/cuisinier CFC et Employé(e) de cuisine AFP.

Actuellement, la procédure de qualification (PQ) Cuisinière CFC/cuisinier CFC comprend 60% de connaissances scolaires (20% culture générale, 20% notes d'expérience connaissance de la branche, 20% examen écrit final connaissance de la branche). Dans le cadre de la révision, la formation doit être davantage axée sur la pratique. Ceci a des conséquences sur la PQ. La nouveauté est que la partie scolaire de la PQ ne fait plus l'objet d'un examen écrit car la note d'expérience a déjà été relevée à l'écrit pendant six (CFC)/quatre (EBA) semestres. Un entretien professionnel oral peut être réalisé au moyen du portfolio électronique.

Le «portfolio» vient du monde de l'art; on peut y compulser les expériences et les travaux pour les présenter et en parler. La nouveauté est aussi que la cuisinière CFC/le cuisinier CFC ainsi que l'employé(e) de cuisine EBA tiendront un portfolio et seront examinés au cours d'un entretien professionnel sur la base de ce dernier. Les apprentis recueillent donc leurs expériences par écrit dans un portfolio. La charge des entreprises serait moins lourde puisque la création et le suivi du portfolio incombent à l'école professionnelle. Contrairement à la documentation pédagogique, le portfolio doit être vérifié et noté. La documentation pédagogique doit être réalisée en référence à la formation de spécialiste en restauration CFC et d'employé/e en restauration AFP en s'appuyant sur des tâches pratiques.

Le développement du portfolio demande du temps. De plus, un concept-cadre didactique est nécessaire pour sa mise en œuvre. Pour que tout soit réalisé d'un seul tenant, la PQ doit elle aussi être définie avant la consultation. C'est pourquoi l'entrée en vigueur de l'ordonnance révisée est prévue pour le 1er janvier 2022, soit un an après la date prévue.

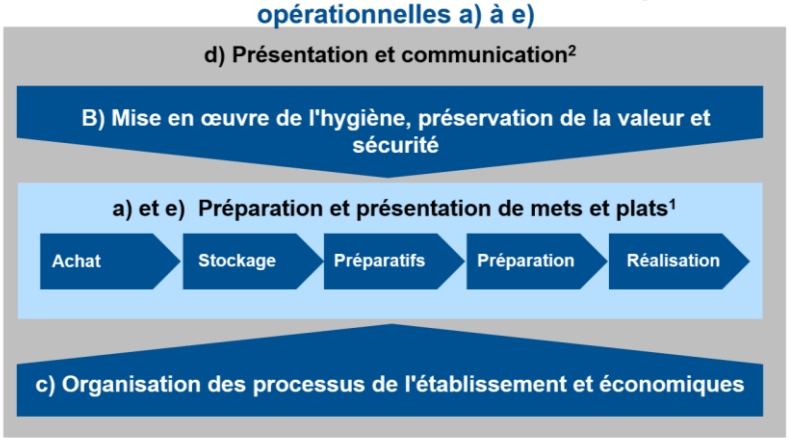
Groupe de travail complet Révision CUISINIER

- Florian Bettschen, Représentant Pratique
- Roberto Biaggi, Représentant Pratique Suisse romande
- Fabian Gerber, Représentant CIE
- Daniel Inauen, Représentant CIE et PQ
- Christian Jakob, Représentant Pratique
- Gerhard Kiniger, Représentant Pratique
- Saverio Pezzi, Représentant CIE
- Christoph Remund, Représentant Pratique
- Thomas Rüegg, Représentant aspects scolaires
- Claudia Rüttimann, Représentante Pratique
- Oliver von Rickenbach, Représentant Pratique
- René Schanz, Représentant PQ et Formation professionnelle supérieure
- Yann Studer, Représentant Pratique Suisse romande
- Thomas Hasler, Conseil
- Albert Loretan, Suivi du projet
- Bruno Lustenberger, Conseil
- Mike Kuhn, Conseil
- Olivier Lehrian, Suivi du projet Suisse romande
- Fredi Schneider, Suivi pédagogique
- Martin Schönbächler, Direction du projet
- Nina Theus, Directrice adj. du projet

Compétences approfondies

La formation professionnelle initiale Cuisinière CFC/cuisinier CFC comprendra des compétences approfondies. (au lieu des compétences complémentaires, terme utilisé pour la/le Spécialiste en restauration CFC, on parle ici de compétence approfondie). Ce terme désigne l'approfondissement des points forts de l'entreprise. Les compétences approfondies sont en lien direct avec les compétences opérationnelles professionnelles (COP). Les COP rendent compte, avec les DCO, de la qualification le jour J + 1 (un jour après l'obtention de la PQ). L'illustration ci-dessous montre l'intégration des DCO dans le concept global.

Cuisinière CFC/cuisinier CFC: domaines de compétences opérationnelles a) à e)



[1] Les compétences approfondies des DCO e) sont intégrées dans les DCO a)
[2] Communication (y compris compétences numériques et de transformation)

La compétence approfondie est déterminée à la fin de la première année d'apprentissage par la formatrice/le formateur. Il n'y aura pas de compétences approfondies pour les employé(e)s de cuisine AFP.

Examen professionnel diététique

Le premier examen professionnel est prévu à l'automne 2022 au vu du système de certification visé. Le démarrage des premiers cours préparatoires aura lieu à l'automne 2021. Pour de plus amples informations, consulter l'»inside« Examen professionnel diététique 2/2019.

Agenda

- Élaboration de la PQ avec les dispositions d'exécution et d'un concept didactique pour les trois lieux de formation d'ici à août 2020
- Sept./oct. 2020 consultation au sein de l'association (profils de qualification, plans de formation, PQ avec dispositions d'exécution et concept didactique)
- Entrée en vigueur de l'ordonnance de formation le 1.1.2022

Contact

Hotel & Gastro *formation* Suisse
Martin Schönbächler
info@hotelgastro.ch
Téléphone: +41 41 392 77 40

Destinataires

L'»inside« Révision CUISINIER 2022 3/2019 est envoyé par mail en trois langues (d/f/i) aux destinataires suivants:

- Membres des organisations responsables ainsi que leurs sections et associations professionnelles
- 21 organisations décentralisées d'Hotel & Gastro *formation* Suisse
- Partenaires associés, SEFRI et cantons

ainsi qu'aux sections ou associations professionnelles et revues spécialisées désignées par **HotellerieSuisse, GastroSuisse**, **Hotel & Gastro Union**