

RÈGLEMENT

concernant

l'examen professionnel de cuisinière en diététique/cuisinier en diététique *

Du 24 juin 2022

(système modulaire avec examen final)

Vu l'art. 28, al. 2, de la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle, l'organe responsable au sens du ch. 1.3 arrête le règlement d'examen suivant:

1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1.1 But de l'examen

L'examen professionnel fédéral a pour but de vérifier de manière exhaustive si les candidats ont acquis les compétences nécessaires pour exercer de manière responsable une activité professionnelle exigeante.

1.2 Profil de la profession

1.2.1 Domaine d'activité

Les cuisiniers en diététique titulaires du 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.

Ils 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.

1.2.2 Principales compétences opérationnelles

Les cuisiniers en diététique titulaires du 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;

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

- 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 avec lesquels ils interagissent en amont et en aval 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 restrictions médicales et diététiques et en concertation avec les diététiciens, le personnel soignant et les médecins;
- ont connaissance des différences entre les cultures de travail en équipe des professions des soins, des professions thérapeutiques et des équipes en cuisine et collaborent de manière ciblée selon une approche orientée vers les solutions dans les projets interdisciplinaires.

Les compétences opérationnelles détaillées sont décrites dans les directives relatives au présent règlement d'examen.

1.23 Exercice de la profession

Les cuisiniers en diététique 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 vers les besoins des clients présuppose sur l'achat de produits alimentaires destinés aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers ainsi que l'utilisation de techniques de cuisson adaptées.

Les cuisiniers en diététique veillent à une collaboration fructueuse et convaincante au sein de l'équipe en cuisine et avec les services en amont et en aval. Ils appliquent les consignes des médecins et/ou des diététiciens. Ils s'appuient sur les principes de base les plus récents reconnus par la science 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.

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

Les cuisiniers en diététique 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, des pensionnaires et des 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.

Les cuisiniers en diététique contribuent à la protection de l'être humain et de la nature en assurant un approvisionnement optimisé sous les angles écologique et quantitatif, 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.

1.3 Organe responsable

1.31 Les organisations du monde du travail suivantes constituent l'organe responsable:

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

1.32 L'organe responsable est compétent pour toute la Suisse.

2. ORGANISATION

2.1 Composition de la commission chargée de l'assurance de la qualité

2.11 Toutes les tâches liées à l'octroi du brevet sont confiées à une commission chargée de l'assurance de la qualité (commission AQ). La commission AQ est composée de:

- 2 membres de ARTISET;
- 2 membres de H+ Les Hôpitaux de Suisse;
- 2 membres de Hotel & Gastro *formation* Suisse;
- 1 membre de Hotel & Gastro Union.

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

2.12 Les responsables des examens occupent la présidence à tour de rôle pour une durée de trois ans et élisent le président ou la présidente. Pour le reste, la commission AQ se constitue elle-même. Le quorum est atteint lorsque la majorité des membres est présente. Les décisions se prennent à la majorité des membres présents. Le président tranche en cas d'égalité des voix. Les séances de la commission d'examen peuvent être réalisées sous forme de vidéoconférence.

2.2 Tâches de la commission AQ

2.21 La commission AQ

- a) arrête les directives relatives au présent règlement d'examen et les met à jour périodiquement;
- b) fixe la taxe d'examen;
- c) fixe la date et le lieu de l'examen final;
- d) définit le programme d'examen;
- e) donne l'ordre de préparer les énoncés de l'examen et organise l'examen final;
- f) nomme et engage les experts, et les forme pour accomplir leurs tâches;
- g) décide de l'admission à l'examen final ainsi que d'une éventuelle exclusion de ce dernier;
- h) définit les contenus des modules et les exigences des examens de module;
- i) procède au contrôle des certificats de modules et à l'évaluation de l'examen final et décide de l'octroi du brevet;
- j) traite les requêtes et les recours;
- k) procède régulièrement à la mise à jour des modules, ordonne leur adaptation et fixe la durée de validité des certificats de modules;
- l) décide de la reconnaissance ou de la prise en compte d'autres diplômes et d'autres prestations;
- m) reconnaît l'offre de modules des différents prestataires;
- n) rend compte de ses activités aux instances supérieures et au Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI);
- o) veille au développement et à l'assurance de la qualité, et en particulier à l'actualisation régulière du profil de qualification en fonction des besoins du marché du travail;
- p) prépare le budget et les comptes de la révision et les soumet à l'approbation par l'organe responsable.

2.22 La commission AQ peut déléguer des tâches administratives à un secrétariat.

2.3 Publicité et surveillance

- 2.31 L'examen final est placé sous la surveillance de la Confédération. Il n'est pas public. Dans des cas particuliers, la commission AQ peut accorder des dérogations à cette règle.
- 2.32 Le SEFRI est invité suffisamment tôt à assister à l'examen final et reçoit les dossiers nécessaires.

3. PUBLICATION, INSCRIPTION, ADMISSION, FRAIS D'EXAMEN

3.1 Publication

- 3.11 L'examen final est annoncé publiquement dans les trois langues officielles six mois au moins avant le début des épreuves.
- 3.12 La publication informe au moins sur:
- les dates des épreuves;
 - la taxe d'examen;
 - l'adresse d'inscription;
 - le délai d'inscription;
 - le déroulement de l'examen.

3.2 Inscription

L'inscription doit comporter:

- un résumé de la formation et des activités professionnelles du candidat;
- les copies des titres et des certificats de travail requis pour l'admission;
- les copies des certificats de modules obtenus ou des attestations d'équivalences correspondantes;
- la mention de la langue d'examen;
- la copie d'une pièce d'identité officielle munie d'une photo;
- la mention du numéro d'assurance sociale (n° AVS)¹

3.3 Admission

- 3.31 Sont admis à l'examen final les candidats qui:
- possèdent un certificat fédéral de capacité de cuisinière/cuisinier ou une autre qualification équivalente; et
 - peuvent justifier, à l'expiration du délai d'inscription à l'examen final, d'au moins deux ans d'expérience professionnelle avec un taux d'occupation de 100%; et
 - ont acquis les certificats de modules requis ou disposent des attestations d'équivalence nécessaires.

Les candidats sont admis sous réserve du paiement de la taxe d'examen, dans les délais impartis, selon le ch. 3.41 et de la remise du travail de projet complet dans au plus tard 40 jours avant le début de l'examen final.

- 3.32 L'admission à l'examen final requiert d'être en possession des certificats de modules suivants:

module 1: Régimes alimentaires basés sur les besoins

module 2: Organisation opérationnelle

Le contenu et les exigences des modules sont spécifiés dans les descriptifs des modules de l'organe responsable (identification des modules et exigences en matière d'attestation des compétences). Ces descriptifs figurent dans les directives ou dans leur annexe.

¹ La base juridique de ce relevé est l'ordonnance sur les relevés statistiques (RS 431.012.1; n° 70 de l'annexe). La commission AQ ou le SEFRI relève, sur mandat de l'Office fédéral de la statistique, les numéros AVS utiles à des fins purement statistiques.

- 3.33 Les décisions concernant l'admission à l'examen final sont communiquées par écrit aux candidats au moins quatre mois avant le début de l'examen final. Les décisions négatives indiquent les motifs et les voies de droit.

3.4 Frais

- 3.41 Après avoir reçu confirmation de son admission, le candidat acquitte la taxe d'examen. Les taxes pour l'établissement du brevet et pour l'inscription de son titulaire dans le registre officiel des titulaires de brevets ainsi qu'une éventuelle contribution pour frais de matériel sont perçues séparément. Ces frais sont à la charge du candidat.
- 3.42 Le candidat qui, conformément au ch. 4.2, se retire dans le délai autorisé ou pour des raisons valables a droit au remboursement du montant payé, déduction faite des frais occasionnés.
- 3.43 L'échec à l'examen final ne donne droit à aucun remboursement.
- 3.44 Pour le candidat qui répète l'examen final, le montant de la taxe d'examen est fixé dans chaque cas par la commission AQ, compte tenu du nombre d'épreuves répétées.
- 3.45 Les frais de déplacement, de logement, de subsistance et d'assurance pendant la durée de l'examen final sont à la charge du candidat.

4. ORGANISATION DE L'EXAMEN FINAL

4.1 Convocation

- 4.11 L'examen final a lieu si, après sa publication au moins vingt candidats remplissent les conditions d'admission ou au moins tous les deux ans.
- 4.12 Les candidats peuvent choisir de passer l'examen final dans l'une des trois langues officielles: le français, l'allemand ou l'italien.
- 4.13 Les candidats sont convoqués par écrit au moins 40 jours avant le début de l'examen final. La convocation comprend:
- a) le programme de l'examen final, avec l'indication du lieu, de la date et de l'heure des épreuves et des moyens auxiliaires autorisés dont les candidats sont invités à se munir;
 - b) la liste des experts.
- 4.14 Toute demande de récusation d'un expert doit être motivée et adressée à la commission AQ 30 jours au moins avant le début de l'examen. La commission prend les mesures qui s'imposent.

4.2 Retrait

- 4.21 Les candidats ont la possibilité d'annuler leur inscription jusqu'à deux mois avant le début de l'examen final.
- 4.22 Passé ce délai, le retrait n'est possible que si une raison valable le justifie. Sont notamment réputées raisons valables:
- a) la maternité;
 - b) la maladie et l'accident;
 - c) le décès d'un proche;
 - d) le service militaire, le service de protection civile ou le service civil imprévu.
- 4.23 Le retrait doit être communiqué sans délai et par écrit à la commission AQ, assorti de pièces justificatives.

4.3 Non-admission et exclusion

- 4.31 Le candidat qui, en rapport avec les conditions d'admission, donne sciemment de fausses informations, présente les certificats de modules obtenus par une tierce personne ou tente de tromper d'une autre manière la commission AQ n'est pas admis à l'examen final.

4.32 Est exclu de l'examen final quiconque:

- a) utilise du matériel ou des documents non autorisés;
- b) enfreint gravement la discipline de l'examen;
- c) tente de tromper les experts.

4.33 La décision d'exclure un candidat incombe à la commission AQ. Le candidat a le droit de passer l'examen final sous réserve, jusqu'à ce qu'une décision formelle ait été arrêtée.

4.4 Surveillance de l'examen et experts

4.41 Au moins une personne compétente surveille l'exécution des travaux d'examen écrits et pratiques. Elle consigne ses observations par écrit.

4.42 Deux experts au moins évaluent les travaux écrits et les travaux pratiques. Ils s'entendent sur la note à attribuer.

4.43 Deux experts au moins procèdent aux examens oraux, prennent des notes sur l'entretien d'examen et sur le déroulement de l'examen, apprécient les prestations fournies et s'entendent sur la note à attribuer.

4.44 Les enseignants aux cours préparatoires, les personnes ayant des liens de parenté avec le candidat ainsi que les supérieurs hiérarchiques présents ou passés du candidat ou ses collaborateurs se refusent en tant qu'experts.

4.5 Séance d'attribution des notes

4.51 La commission AQ décide de la réussite ou de l'échec des candidats lors d'une séance mise sur pied après l'examen. La personne représentant le SEFRI est invitée suffisamment tôt à cette séance.

4.52 Les enseignants aux cours préparatoires, les personnes ayant des liens de parenté avec le candidat ainsi que les supérieurs hiérarchiques présents ou passés du candidat ou ses collaborateurs se refusent lors de la prise de décision sur l'octroi du brevet.

5. EXAMEN FINAL

5.1 Épreuves d'examen

5.11 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. Confection de plats diététiques, planification de la production incl.	pratique	390 min.	3
2. Régimes alimentaires en fonctions des besoins, organisation opérationnelle, communication	écrit	150 min.	1
3. Régimes alimentaires en fonctions 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 épreuves 3 et 4 de l'examen peuvent également être effectuées en ligne.

Épreuve d'examen 1: Confection de plats diététiques, planification de la production incluse (pratique)

Description	<p>Cette épreuve d'examen comprend la préparation et la réalisation de plats diététiques.</p> <p>Les candidats travaillent en cuisine conformément aux prescriptions de la législation 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.</p> <p>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 au moyen des denrées alimentaires et des additifs destinés aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers et avec la technique de cuisson adaptée.</p>
Domaines de compétences opérationnelles	<p>Les compétences opérationnelles examinées dans le cadre de cette épreuve d'examen relèvent des domaines de compétences opérationnelles ci-après (cf. directives relatives au présent règlement d'examen):</p> <ul style="list-style-type: none">- mettre en œuvre des régimes alimentaires selon les besoins (DCO A);- cuisiner des plats diététiques (DCO B);- organiser des procédures opérationnelles (DCO C).

Épreuve d'examen 2: Régimes alimentaires en fonction des besoins, organisation opérationnelle, communication (écrit)

Description	<p>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.</p>
Domaines de compétences opérationnelles	<p>Les compétences opérationnelles examinées dans le cadre de cette épreuve d'examen relèvent des domaines de compétences opérationnelles ci-après (cf. directives relatives au présent règlement d'examen):</p> <ul style="list-style-type: none">- mettre en œuvre des régimes alimentaires selon les besoins (DCO A);- organiser des procédures opérationnelles (DCO B).

Épreuve d'examen 3: Régimes alimentaires en fonction des besoins, organisation opérationnelle, communication (oral)

Description	<p>Cette épreuve d'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.</p>
Domaines de compétences opérationnelles	<p>Les compétences opérationnelles examinées dans le cadre de cette épreuve d'examen relèvent des domaines de compétences opérationnelles ci-après (cf. directives relatives au présent règlement d'examen):</p> <ul style="list-style-type: none">- mettre en œuvre des régimes alimentaires selon les besoins (DCO A);- organiser des procédures opérationnelles (DCO C).

Épreuve d'examen 4: Travail pratique

Domaines de compétences opérationnelles	Les compétences opérationnelles examinées dans le cadre de cette épreuve d'examen relèvent des domaines de compétences opérationnelles ci-après (cf. directives relatives au présent règlement d'examen): <ul style="list-style-type: none">– mettre en œuvre des régimes alimentaires selon les besoins (DCO A);– cuisiner des plats diététiques (DCO B);– organiser des procédures opérationnelles (DCO C).
---	---

4.1 Travail pratique (écrit, élaboré à l'avance)

Description	<p>Ce point d'appréciation comprend un travail pratique associé à une mise en pratique en situation opérationnelle. Le candidat traite une situation (tâche d'examen) en s'appuyant sur sa propre pratique professionnelle. La situation correspond au profil de qualification du cuisinier en diététique conformément à l'annexe des directives. Le succès du travail pratique présuppose que les compétences opérationnelles issues de plusieurs domaines de compétences opérationnelles soient démontrées de manière interdisciplinaire.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
-------------	--

4.2 Présentation (oral, 10 minutes)

Description	Le candidat présente le travail pratique à l'équipe d'experts.
-------------	--

4.3 Entretien professionnel (oral, 20 minutes)

Description	L'entretien professionnel suit immédiatement la présentation du travail pratique. L'équipe d'experts pose 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.
-------------	---

Des informations détaillées sur les différentes épreuves d'examen sont contenues dans les directives relatives au présent règlement d'examen.

- 5.12 Chaque épreuve peut être subdivisée en points d'appréciation. La commission AQ fixe cette subdivision et la pondération des points d'appréciation dans les directives relatives au présent règlement d'examen.

5.2 Exigences

- 5.21 La commission AQ arrête les dispositions détaillées concernant l'examen final figurant dans les directives relatives au présent règlement d'examen (au sens du ch. 2.21, let. a).
- 5.22 La commission AQ décide de l'équivalence des épreuves ou des modules effectués dans le cadre d'autres examens du degré tertiaire ainsi que de la dispense éventuelle des épreuves correspondantes du présent règlement d'examen. Les candidats ne peuvent pas être dispensés des épreuves qui portent, conformément au profil de la profession, sur les compétences principales.

6. ÉVALUATION ET ATTRIBUTION DES NOTES

6.1 Généralités

L'évaluation des épreuves et de l'examen final est basée sur des notes. Les dispositions des ch. 6.2 et 6.3 sont applicables.

6.2 Évaluation

6.21 Une note entière ou une demi-note est attribuée pour les points d'appréciation, conformément au ch. 6.3.

6.22 La note d'une épreuve est la moyenne des notes des points d'appréciation correspondants. Elle est arrondie à la première décimale. Si le mode d'appréciation permet de déterminer directement la note de l'épreuve sans faire usage de points d'appréciation, la note de l'épreuve est attribuée conformément au ch. 6.3.

6.23 La note globale de l'examen final correspond à la moyenne pondérée des notes des épreuves. Elle est arrondie à la première décimale.

6.3 Notation

Les prestations des candidats sont évaluées au moyen de notes échelonnées de 6 à 1. Les notes supérieures ou égales à 4,0 désignent des prestations suffisantes. Seules les demi-notes sont admises comme notes intermédiaires.

6.4 Conditions de réussite de l'examen final et de l'octroi du brevet

6.41 L'examen final est réussi, si:

- a) la note globale est au moins égale à 4.0;
- b) la note de l'épreuve 1 est au moins égale à 4.0;
- c) il n'y a pas plus d'une note d'épreuve inférieure à 4.0 sur l'ensemble de l'examen;
- d) aucune note d'épreuve inférieure à 3.0 n'a été obtenue.

6.42 L'examen final est considéré comme non réussi, si le candidat:

- a) ne se désiste pas à temps;
- b) ne se présente pas à l'examen ou à une épreuve, et ne donne pas de raison valable;
- c) se retire après le début de l'examen sans raison valable;
- d) est exclu de l'examen.

6.43 La commission AQ décide de la réussite de l'examen final uniquement sur la base des prestations fournies par le candidat. Le brevet fédéral est décerné aux candidats qui ont réussi l'examen.

6.44 La commission AQ établit un certificat d'examen final pour chaque candidat. Le certificat doit contenir au moins les données suivantes:

- a) la validation des certificats de modules requis ou des attestations d'équivalence nécessaires;
- b) les notes des différentes épreuves d'examen et la note globale de l'examen final;
- c) la mention de réussite ou d'échec à l'examen final;
- d) les voies de droit, si le brevet est refusé.

6.5 Répétition

6.51 Le candidat qui échoue à l'examen final est autorisé à le repasser à deux reprises.

6.52 Les examens répétés ne portent que sur les épreuves dans lesquelles le candidat a fourni une prestation insuffisante.

6.53 Les conditions d'inscription et d'admission au premier examen final s'appliquent également aux examens répétés.

7. BREVET, TITRE ET PROCÉDURE

7.1 Titre et publication

7.11 Le brevet fédéral est délivré par le SEFRI à la demande de la commission AQ et porte la signature de la direction du SEFRI et du président de la commission AQ.

7.12 Les titulaires du brevet sont autorisés à porter le titre protégé de:

**Cuisinière en diététique avec brevet fédéral /
Cuisinier en diététique avec brevet fédéral**

**Diätköchin mit eidgenössischem Fachausweis /
Diätkoch mit eidgenössischem Fachausweis**

**Cuoca in dietetica con attestato professionale federale /
Cuoco in dietetica con attestato professionale federale**

Traduction du titre en anglais:

Specialist in Professional Diet Kitchen, Federal Diploma of Higher Education.

7.13 Les noms des titulaires de brevet sont inscrits dans un registre tenu par le SEFRI.

7.2 Retrait du brevet

7.21 Le SEFRI peut retirer tout brevet obtenu de manière illicite. La poursuite pénale est réservée.

7.22 La décision du SEFRI peut être déférée dans les 30 jours suivant sa notification au Tribunal administratif fédéral.

7.3 Voies de droit

7.31 Les candidats qui se sont vu refuser l'admission à l'examen final 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.

7.32 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.

8. COUVERTURE DES FRAIS D'EXAMEN

8.1 Sur proposition de la commission AQ, l'organe responsable fixe le montant des indemnités versées aux membres de la commission d'examen et aux experts.

8.2 L'organe responsable assume les frais d'examen qui ne sont pas couverts par la taxe d'examen, la subvention fédérale ou d'autres ressources.

8.3 Conformément aux directives en la matière², la commission d'examen remet au SEFRI un compte de résultats détaillé au terme de l'examen. Sur cette base, le SEFRI définit le montant de la subvention fédérale accordée pour l'organisation de l'examen.

² Directives du SEFRI concernant l'octroi de subventions fédérales pour l'organisation d'examens professionnels fédéraux et d'examens professionnels fédéraux supérieurs selon les art. 56 LFP et 65 OFPr.

9. DISPOSITIONS FINALES

9.1 Dispositions transitoires

Les personnes qui ont obtenu le certificat fédéral de capacité de cuisinière en diététique/cuisinier en diététique et qui remplissent les conditions stipulées au ch. 3.31 peuvent passer un examen réduit jusqu'au 31 décembre 2026. L'examen réduit porte sur les épreuves 3 et 4 selon le ch. 5.11. Pour le reste, le règlement d'examen s'applique par analogie.

9.2 Entrée en vigueur

Le présent règlement d'examen entre en vigueur le 1^{er} juillet 2022.

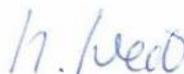
10. Édiction

Berne, le 13.4.22

ARTISET



Dr. Daniel Höchli
Directeur



Monika Weder
Responsable de la formation

Weggis, le 27.05.2022

Hotel & Gastro formation Suisse



Nicole Brändle Schlegel
Présidente



Max Züst
Directeur

Berne, le 21.04.2022

H+ Les Hôpitaux de Suisse



Isabelle Moret
Présidente



Anne-Geneviève Bütikofer
Directrice

Le présent règlement d'examen est approuvé.

Berne, le 24 JUIN 2022

Secrétariat d'État à la formation,
à la recherche et à l'innovation SEFRI



Rémy Hübschi
Directeur suppléant
Chef de la division Formation professionnelle et continue