



Règlement pour la réalisation des cours interentreprises

relatif aux ordonnances du SEFRI du 2010, 2012 et 2024 pour les formations professionnelles initiale
de

**Cuisinière / Cuisinier
avec certificat fédéral de capacité (CFC)**

**Employée en cuisine / Employé en cuisine
avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP)**

N° de la profession 79007 et 79022

N° de la profession 79009 et 79025

Table des matières

| | | |
|----------|--|----------|
| 1 | Principes de base concernant les cours interentreprises | 1 |
| 1.1 | Loi fédérale sur la formation professionnelle (LFPr) | 1 |
| 1.2 | Ordonnance sur la formation professionnelle (OFPr) | 1 |
| 1.3 | Ordonnances sur les formations professionnelles initiales de | 1 |
| 1.4 | Plans de formation pour les formations professionnelles initiales de | 1 |
| 1.5 | Autres données de base | 1 |
| 2 | Organisation des cours interentreprises | 2 |
| 2.1 | Organe responsable | 2 |
| 2.2 | Durée et périodes | 2 |
| 2.3 | Organes | 2 |
| 2.3.1 | Commission de surveillance | 2 |
| 2.3.2 | Commissions des cours | 3 |
| 2.3.3 | Les centres CIE ou emplacements tiers comparables | 3 |
| 3 | Exigences didactiques | 4 |
| 3.1 | Directives méthodologiques et didactiques générales | 4 |
| 4 | Exigences envers les instructeurs des CIE | 4 |
| 4.1 | Qualifications professionnelles | 4 |
| 4.2 | Caractéristiques personnelles / comportement | 4 |
| 4.3 | Cours de formateur | 4 |
| 4.4 | Formation à la pédagogie professionnelle (selon l'art. 45 OFPr) | 5 |
| 4.5 | Compétences méthodologiques et didactiques | 5 |
| 4.6 | Capacité d'enseignement | 5 |
| 4.7 | Connaissances de la psychologie des jeunes | 5 |
| 4.8 | Capacités de leader | 5 |
| 4.9 | Connaissances des prescriptions de formation | 5 |
| 5 | Planification des cours | 5 |
| 5.1 | Planification des cours interentreprises (exemple) Cuisinière CFC / Cuisinier CFC | 5 |
| 5.2 | Planification des cours interentreprises (exemple) Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP | 6 |
| 5.3 | Durée des cours interentreprises et convocation au cours | 6 |
| 6 | Assurance de qualité | 6 |
| 7 | Directives concernant l'équipement des locaux des CIE | 7 |
| 7.1 | Exigences envers le centre des CIE | 7 |
| 7.2 | Locaux et équipements, machines et éléments du mobilier | 8 |
| 7.2.1 | Exigences générales | 8 |
| 7.2.2 | Réception des marchandises | 8 |
| 7.2.3 | Zone d'épluchage | 8 |
| 7.2.4 | Cuisine froide | 8 |
| 7.2.5 | Cuisine chaude | 9 |
| 7.2.6 | Secteur entremets | 9 |
| 7.2.7 | Nettoyage de la cuisine | 9 |
| 7.2.8 | Hygiène au poste de travail | 9 |
| 7.2.9 | Élimination | 9 |

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 8 | Répartition des cours interentreprises – Révision 2024 | 10 |
| 9 | Répartition des cours interentreprises 1 à 5 Cuisinière CFC / Cuisinier CFC – Plan de formation 2009..... | 11 |
| 9.1 | Cours interentreprise 1 | 11 |
| | Domaines du cours interentreprise 1..... | 12 |
| 9.2 | Cours interentreprise 2 | 13 |
| | Domaines du cours interentreprise 2..... | 14 |
| 9.3 | Cours interentreprise 3 | 15 |
| | Domaines du cours interentreprise 3..... | 15 |
| 9.4 | Cours interentreprise 4 | 16 |
| | Domaines du cours interentreprise 4..... | 16 |
| 9.5 | Cours interentreprise 5 | 17 |
| | Domaines du cours interentreprise 5..... | 18 |
| 10 | Répartition des cours interentreprises 1 à 4 Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP – Plan de formation 2015 | 19 |
| 10.1 | Cours interentreprise 1 | 19 |
| 10.2 | Cours interentreprise 2 | 23 |
| 10.3 | Cours interentreprise 3 | 27 |
| 10.4 | Cours interentreprise 4 | 31 |

1 Principes de base concernant les cours interentreprises

En sa qualité d'organisation du monde du travail (OrTra), Hotel & Gastro *formation* Suisse est responsable des formations professionnelles initiales dans la restauration et l'hôtellerie. Elle édicte le règlement suivant concernant la réalisation des cours interentreprises (CIE) en se basant sur les plans de formation aux Ordonnances sur les formations professionnelles initiales de Cuisinière CFC / Cuisinier CFC du 05 mai 2009 et d'Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP du 07 décembre 2004. Le règlement s'adresse aux organisations cantonales et régionales de Hotel & Gastro *formation* Suisse ainsi qu'à leurs instructeurs des CIE.

1.1 Loi fédérale sur la formation professionnelle (LFPPr)

Du 13 décembre 2002, art. 23

1.2 Ordonnance sur la formation professionnelle (OFPr)

Du 19 novembre 2003, art. 32

1.3 Ordonnances sur les formations professionnelles initiales de

- Cuisinière CFC / Cuisinier CFC, 05 mai 2009
- Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP, 07 décembre 2004
- Cuisinière CFC / Cuisinier CFC, 20 juin 2023
- Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP, 20 juin 2023

1.4 Plans de formation pour les formations professionnelles initiales de

- Cuisinière CPC / Cuisinier CFC, 05 mai 2009
- Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP, 20 novembre 2015
- Cuisinière CFC / Cuisinier CFC, 20 juin 2023
- Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP, 20 juin 2023

Ces plans de formation des années 2009 et 2015 indiquent les objectifs généraux, les objectifs particuliers et les objectifs évaluateurs pour les trois lieux de formation.

Ces plans de formation de l'année 2023 indiquent les domaines de compétences opérationnelles, les compétences opérationnelles et les objectifs évaluateurs pour les trois lieux de formation.

1.5 Autres données de base

- Règlement CSFP pour le subventionnement des cours interentreprises (CIE) du 20 février 2018

2 Organisation des cours interentreprises

Les cours interentreprises complètent la formation dans la pratique professionnelle et la formation scolaire. La participation à ces cours est obligatoire pour tous les apprentis (LFPr Art. 19, 23).

2.1 Organe responsable

Hotel & Gastro *formation* Suisse et ses organisations cantonales et régionales sont responsables de ces cours.

2.2 Durée et périodes

Les cours interentreprises pour Cuisinière CFC / Cuisinier CFC durent :

- en première année de formation (cours 1 et 2) 4 jours de 8 heures chaque fois
- en deuxième année de formation (cours 3 et 4) 4 jours de 8 heures chaque fois
- en troisième année de formation (cours 5) 4 jours de 8 heures

Total 20 jours

Les cours interentreprises pour Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP durent :

- en première année de formation (cours 1 et 2) 4 jours de 8 heures chaque fois
- en deuxième année de formation (cours 3 et 4) 4 jours de 8 heures chaque fois

Total 16 jours

Aucun cours n'a lieu pendant le dernier semestre des formations professionnelles initiales.

Dans le cadre des cours professionnels intercantonaux, les cours interentreprises forment partie intégrante des cours blocs. Dans les internats disposant de l'infrastructure d'un hôtel et pour les tâches des apprentis/domaines d'activités on dispose de domaines d'exercice idéaux pour les cours interentreprises.

2.3 Organes

Les organes des cours sont :

- la commission de surveillance
- les commissions des cours
- les centres CIE ou emplacements tiers comparables

Les commissions se constituent elles-mêmes et établissent un règlement. Les autorités responsables des cantons ont en tout temps accès aux cours.

2.3.1 Commission de surveillance

La commission de surveillance est le Comité de Hotel & Gastro *formation* Suisse dont font partie, conformément aux statuts de Hotel & Gastro *formation* Suisse, les représentants des partenaires sociaux dans la restauration et l'hôtellerie.

Le Comité d'Hotel & Gastro *formation* Suisse veille à l'application uniforme du présent règlement sur le territoire de la Confédération suisse, avec par conséquent les tâches suivantes en particulier :

- Elaboration d'un programme de formation pour les cours interentreprises sur la base de l'Ordonnance sur la formation professionnelle initiale et du plan de formation.
- Elaboration d'un règlement pour la réalisation ainsi que l'équipement des locaux pour les cours interentreprises.

2.3.2 Commissions des cours

Les organisations cantonales ou régionales de Hotel & Gastro *formation* Suisse sont engagées comme Commissions des cours au sens de l'art. 24 de l'ordonnance sur la formation. Les organes responsables, la composition et les tâches sont détaillés dans les statuts des organisations cantonales et régionales de Hotel & Gastro *formation* Suisse. Pour les questions concernant les cours interentreprises, les cantons concernés obtiennent le droit de siéger et de voter dans les organisations cantonales et régionales de Hotel & Gastro *formation* Suisse. Au moins un siège de représentant des cantons doit être attribué au sein de la Commission des cours. Pour les délibérations il est recommandé d'élire une représentation des enseignants de l'école professionnelle ainsi qu'une suppléance des instructeurs des CIE au sein de la commission. Toutes les questions d'organisation doivent être réglées à l'interne selon l'organisation cantonale ou régionale. En général un accord sur les prestations est convenu entre les organisations cantonales ou régionales avec les cantons concernés.

Les organes responsables des organisations exécutantes se chargent en particulier des tâches suivantes :

- Ils élaborent le programme des cours et les plans d'études sur la base du programme de formation pour les cours interentreprises de la commission de surveillance.
- Ils préparent les budgets et les décomptes.
- Ils fixent les contributions des entreprises formatrices et les leur facturent.
- Ils préparent la demande de subvention aux cantons concernés.
- Ils choisissent les instructeurs des cours interentreprises sur la base des exigences mentionnées au point 4.
- Ils s'assurent que les locaux et équipements nécessaires pour les cours sont disponibles.
- Ils déterminent les dates des cours interentreprises et gèrent les annonces et les convocations.
- Ils assurent l'enseignement en école professionnelle pendant les cours interentreprises, en accord avec les écoles professionnelles et entreprises formatrices concernées.
- Ils contrôlent l'activité de formation et s'assurent que les objectifs des cours sont atteints.
- Si nécessaire, ils fournissent le logement et les repas.
- Ils rendent compte des cours interentreprises à l'attention des cantons participants.
- Ils informent les entreprises formatrices sur les cours interentreprises.

2.3.3 Les centres CIE ou emplacements tiers comparables

Par centres CIE on entend les locaux, les installations et leur gestion en vue de la réalisation des cours interentreprises. Certaines des tâches des centres CIE peuvent se recouper avec celles de la Commission des cours, en particulier lorsque les cours interentreprises sont organisés dans les locaux des centres Hotel & Gastro *formation* cantonaux ou régionaux.

3 Exigences didactiques

- Les cours interentreprises complètent la formation dans la pratique professionnelle et la formation scolaire. L'objectif de ces cours est d'apporter aux apprentis les compétences de base du métier, et cela en coordination avec l'école professionnelle et l'entreprise formatrice.
- Les objectifs généraux, les objectifs particuliers et les objectifs évaluateurs pour les cours interentreprises et les autres lieux de formation sont fixés dans le plan de formation au point 4.
- Dans le cadre des cours spécialisés intercantonaux, ces cours interentreprises font partie intégrante des cours blocs.

3.1 Directives méthodologiques et didactiques générales

- Le processus pédagogique est, dans son ensemble, au moins aussi important que le résultat final. Expérimenter une culture de l'erreur positive y contribue de manière décisive. A cette occasion il s'agit d'accorder suffisamment d'attention à l'évaluation des expériences vécues au cours de la formation dans les domaines aussi bien professionnel qu'interpersonnel (p.ex. travail d'équipe, fiabilité, gérer les conflits, etc.).
- Le nombre de leçons indiqué peut, selon la situation et/ou le domaine, être dérivé et réparti en déroulements pour les différentes unités de leçons ou pour la durée de journées entières ou de demi-journées de formation. Ce faisant il faut, si possible, veiller à l'interconnexion avec l'enseignement de l'école professionnelle (connaissances professionnelles et culture générale).
- A l'occasion des cours interentreprises on communique, applique, concrétise, exerce, approfondi et, si nécessaire, corrige et améliore les capacités, compétences et connaissances professionnelles de base. Par la même occasion ce cadre offre (lors des cours blocs organisés en internat également) les possibilités de stimuler les apprentis de manière ciblée à planifier, réaliser, contrôler de manière indépendante les travaux pour eux-mêmes et les groupes de travail, et apprendre ainsi à prendre des responsabilités.

4 Exigences envers les instructeurs des CIE

Fondement : LFPr art. 45 et OFPr art. 45, resp. art. 47

Les instructeurs CIE disposent d'un niveau équilibré de compétences professionnelles, méthodologiques et sociales.

4.1 Qualifications professionnelles

Les instructeurs CIE sont en possession d'un brevet fédéral (examen professionnel) dans le métier à enseigner et disposent de larges connaissances professionnelles. Ils devraient déjà avoir exercé dans des fonctions de cadres moyens ou supérieurs.

4.2 Caractéristiques personnelles / comportement

L'âge minimum des instructeurs CIE devrait être de 24 ans au début de leur activité. Aussi longtemps que les instructeurs CIE s'entendent bien avec les jeunes et que les apprentis suivent avec plaisir les cours interentreprises, il n'y a aucun besoin de fixer une limite à leur engagement pour des raisons d'âge.

Les instructeurs CIE sont des modèles sur le plan humain et social. Ils garantissent une formation ciblée sans risque pour la santé physique, psychique ou morale des apprentis.

4.3 Cours de formateur

Les instructeurs CIE doivent obligatoirement suivre un cours de formateur.

4.4 Formation à la pédagogie professionnelle (selon l'art. 45 OFPr)

- Les instructeurs CIE aux cours interentreprises et autres lieux de formation comparables disposent de :
- une formation professionnelle supérieure terminée ou une qualification équivalente dans le domaine qu'ils enseignent ;
- deux ans d'expérience professionnelle dans ce domaine après avoir suivi la formation professionnelle supérieure ;
- une formation à la pédagogie professionnelle de :
 - 600 heures de formation s'il s'agit de l'activité professionnelle principale,
 - 300 heures de formation s'il s'agit d'une activité accessoire.

4.5 Compétences méthodologiques et didactiques

Les instructeurs CIE ont des connaissances méthodologiques et didactiques de base et en apportent la preuve à la commission des cours lors de la leçon d'essai.

4.6 Capacité d'enseignement

Les instructeurs CIE doivent être en mesure de créer des situations d'apprentissage qui permettent le développement de compétences opérationnelles chez les apprentis.

4.7 Connaissances de la psychologie des jeunes

Les instructeurs CIE doivent être à l'aise avec le monde émotionnel et l'univers quotidien des apprentis. Ils occupent une position de confiance.

4.8 Capacités de leader

La gestion de classes comptant jusqu'à 15 apprentis env. dans la même année de formation exige une autorité naturelle. Pour les classes AFP on recommande des classes avec des plus petits effectifs. Il faut dans ce cas faire preuve d'exemplarité et de connaissances professionnelles.

4.9 Connaissances des prescriptions de formation

Etant donné que les apprentis s'adressent souvent aux instructeurs CIE avec leurs questions en rapport avec le métier, des connaissances approfondies des contenus des ordonnances et des plans de formation sont importantes.

5 Planification des cours

5.1 Planification des cours interentreprises (exemple)

Cuisinière CFC / Cuisinier CFC

| 1 ^e année | Août | Sept. | Oct. | Nov. | Déc. | Jan. | Fév. | Mars | Avril | Mai | Juin | Juil. |
|----------------------|-------|-------|------|------|------|------|------|------|-------|-----|------|-------|
| CFC | CIE 1 | | | | | | | | CIE 2 | | | |

| 2 ^e année | Août | Sept. | Oct. | Nov. | Déc. | Jan. | Fév. | Mars | Avril | Mai | Juin | Juil. |
|----------------------|------|-------|-------|------|------|-------|------|------|-------|-----|------|-------|
| CFC | | | CIE 3 | | | CIE 4 | | | | | | |

| 3 ^e année | Août | Sept. | Oct. | Nov. | Déc. | Jan. | Fév. | Mars | Avril | Mai | Juin | Juil. |
|----------------------|------|-------|-------|------|------|------|------|------|-------|-----|------|-------|
| CFC | | | CIE 5 | | | | | | | | | |

Pour des raisons organisationnelles des décalages sont possibles dans une mesure limitée.

5.2 Planification des cours interentreprises (exemple) Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP

| 1 ^e année | Août | Sept. | Oct. | Nov. | Déc. | Jan. | Fév. | Mars | Avril | Mai | Juin | Juil. |
|----------------------|-------|-------|------|------|------|-------|------|------|-------|-----|------|-------|
| AFP | CIE 1 | | | | | CIE 2 | | | | | | |

| 2 ^e année | Août | Sept. | Oct. | Nov. | Déc. | Jan. | Fév. | Mars | Avril | Mai | Juin | Juil. |
|----------------------|-------|-------|------|------|-------|------|------|------|-------|-----|------|-------|
| AFP | CIE 3 | | | | CIE 4 | | | | | | | |

Pour des raisons organisationnelles des décalages sont possibles dans une mesure limitée.

5.3 Durée des cours interentreprises et convocation au cours

Les cours interentreprises durent

- au total 20 journées de formation pour les apprentis en formation professionnelle initiale
Cuisinière CFC / Cuisinier CFC
- au total 16 journées de formation pour les apprentis en formation professionnelle initiale
Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP

En général la durée de chaque cours est de quatre jours de 8 heures chaque fois (cinquième jour Ecole professionnelle). Pour les décalages possibles voir l'ordonnance sur la formation du métier en question.

La plus petite unité est d'une journée.

Aucun cours interentreprises n'est organisé pendant le dernier semestre de la formation professionnelle initiale.

Les apprentis sont convoqués aux cours interentreprises au moins quatre semaines avant le début de ceux-ci. Le programme du cours leur est transmis par la même occasion.

6 Assurance de qualité

Depuis 2010 les cours sont évalués selon les critères du système de qualité des cantons « QualCIE ».

Sur demande Hotel & Gastro *formation* Suisse propose aux organisations cantonales ou régionales de suivre périodiquement des cours et, si nécessaire, de fournir un feedback consultatif et de soutien.

7 Directives concernant l'équipement des locaux des CIE

Les dispositions (ordonnances sur la formation, plans de formation, etc.) ainsi que les exigences légales de la loi suisse sur les denrées alimentaires et les ordonnances qui en découlent forment la base pour les installations et l'équipement des locaux prévus pour les cours interentreprises. On trouvera ci-après quels sont les points essentiels à respecter pour que le contenu des enseignements mentionnés dans le présent règlement concernant l'hygiène et l'organisation du travail puisse être mis en œuvre.

La sécurité au travail doit pouvoir être garantie en tout temps. Les instructeurs des CIE sont des soutiens responsables pour la transmission des mesures conformément à l'annexe 2 (mesures d'accompagnement de la sécurité au travail et de la protection de la santé du métier en question).

7.1 Exigences envers le centre des CIE

- Un éclairage adéquat et suffisamment de lumière du jour garantissent un travail en toute sécurité.
- Vestiaire avec armoires verrouillables et la possibilité de se changer, ainsi que WC (toilette).
- Une pharmacie d'urgence doit être accessible dans un endroit protégé et correctement indiqué.
- Salle de théorie avec beamer et possibilités de charger les laptops des participants, ainsi qu'accès au Wifi et imprimante, etc.
- PC / laptop avec les programmes de la branche et imprimante pour les instructeurs CIE.
- La cuisine pour les cours ainsi que les locaux de stockage et de travail nécessaires correspondent aux dispositions légales pour une cuisine professionnelle.
- Livraison, stockage (chambres froides), préparation, équipements, locaux d'entreposage ainsi que les stations d'élimination sont placés dans l'ordre approprié.
- Les équipements nécessaires tels que balances et possibilités de lavage sont disponibles.
- Les surfaces de travail sont conçues de telle sorte qu'elles permettent un travail ergonomique.
- Possibilités d'aération dans les deux sens.
- Des hottes de ventilation ou des éléments d'aération au plafond sont installés au-dessus de tous les appareils de cuisson qui provoquent de la fumée et de la vapeur.
- Tous les dépôts sont réalisés dans des conteneurs Gastro-Norm (GN).
- Tous les secteurs de la cuisine (y compris les zones de réfrigération) sont atteignables sans seuil avec des chariots GN.
- Des grilles pour l'évacuation au sol sont installées au-dessous de tous les bacs de lavage, les rôtissoires basculantes ainsi que les marmites.
- Des harasses en plastique propres sont souhaitables, permettant de transférer de manière hygiénique les marchandises de la réception et contrôle jusqu'à la cuisine ou vers le stockage.
- Les appareils, machines, tables, composants en acier chromé, récipients pour les épices et autres accessoires de cuisine devraient autant que possible être mobiles.
- L'installation des cuisinières devrait être telle que le travail en groupes est assuré dans le respect des BPF et de la sécurité au travail. Il est recommandé de mettre à disposition de chaque groupe de travail une cuisinière et suffisamment de surface de travail afin de pouvoir assurer un travail professionnellement correct.
- Si une récupération thermique est possible, elle devrait être utilisée.
- Le revêtement du sol devrait être antiglisse. Il faut néanmoins pouvoir pratiquer un nettoyage rigoureux.
- Les surfaces des parois sont lavables.
- Il faut examiner des sources d'énergie alternatives.
- Tous les appareils doivent avoir une prise de courant et être mobiles.

7.2 Locaux et équipements, machines et éléments du mobilier

7.2.1 Exigences générales

- Stations pour se laver les mains avec distributeurs de savon, de papier et de désinfectant
- Utilisation simple et sûre des appareils
- Bonnes possibilités de surveillance
- Sécurité opérationnelle selon Annexe 2
- Equipement de protection individuelle EPI
- Armoire pour les produits de nettoyage en zone séparée
- Nettoyage et entretien facile des appareils
- Modèles high-tech (év. comme objet de démonstration)
- Infrastructure économique en énergie et facile d'entretien
- Dans le respect de Gastro-Norm
- Possibilité d'extension modulaire
- Tiroir pour les couteaux (év. verrouillable), barres aimantées comme alternative

7.2.2 Réception des marchandises

- Possibilité de laver
- Séparation / planification des zones
- Appareil pour le contrôle de la température

7.2.3 Zone d'épluchage

- Grandes cuves de lavage
- Mandoline, autre machine à couper les légumes
- Machine sous vide
- Essoreuse à salade

7.2.4 Cuisine froide

- Machine universelle
- Balance
- Trancheuse
- Cutter
- Hachoir
- Pacojet
- Surfaces de dépôt
- Possibilités de réfrigération aux postes de travail
- Machine à glaçons
- Cellule de refroidissement

7.2.5 Cuisine chaude

- Cuisinières combinées (électro / gaz / induction)
- Fours
- Salamandre
- Armoire chauffante
- Fritteuses
- Combisteamer
- Fumoir indoor
- Groupe réfrigérant
- Tables de travail
- Batteurs / mixeurs plongeants

7.2.6 Secteur entremets

- Mixeur-batteur
- Balances
- Plaque de marbre
- Four à pâtisserie / Combisteamer
- Congélateur à glaces / Pacojet
- Meubles frigorifiques
- Ustensiles de travail

7.2.7 Nettoyage de la cuisine

- Lave-vaisselle
- Eviers
- Produit de nettoyage respectueux de l'environnement (appliquer EPI)

7.2.8 Hygiène au poste de travail

- Planches de travail (à déclarer selon l'entreprise) :
 - rouge pour viande et volailles cuites
 - bleu pour volailles crues
 - jaune pour fruits et entremets
 - blanc pour poissons et crustacés
 - vert pour légumes

7.2.9 Elimination

- Espace réfrigéré ou une possibilité d'élimination appropriée
- Conteneurs fermés sur roulettes
- Espace ou container pour bouteilles, cartons, tôle et verre
- Possibilités organisées d'élimination dans la cuisine

8 Répartition des cours interentreprises – Révision 2024

La répartition des objectifs évaluateurs des CIE sur les différents cours figure dans le programme de formation pour les cours interentreprises. Le document correspondant peut être téléchargé pour les formations professionnelles initiale Cuisinière CFC / Cuisinier CFC et Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP sur le site Internet d'Hotel & Gastro *formation* Suisse.

9 Répartition des cours interentreprises 1 à 5 Cuisinière CFC / Cuisinier CFC – Plan de formation 2009

9.1 Cours interentreprise 1

| Objectifs généraux, objectifs particuliers, objectifs évaluateurs | Numéro objectifs évaluateurs |
|--|----------------------------------|
| 1 Production/préparation/présentation des mets et des plats, Deuxième langue / termes techniques de cuisine | |
| 1.1 Denrées alimentaires végétales Caractéristiques qualitatives Réception des marchandises et stockage Préparation | 1.1.2 1.1.3 1.1.4 |
| 1.3 Denrées alimentaires d'origine animale Caractéristiques qualitatives Réception des marchandises et stockage | 1.3.2 1.3.3 |
| 1.5 Diététique Nutriments | 1.5.2 |
| 1.6 Méthodes de cuisson Techniques de préparation Technique de chaleur humide Technique de chaleur sèche | 1.6.3 1.6.4 1.6.5 |
| 1.7 Dresser / arranger les mets / présentation Importance et impact Eléments de présentation | 1.7.1 1.7.3 |
| 2 Compréhension et contribution efficace aux processus d'entreprise | |
| 2.2 Processus de travail personnel Mise en place Dossier de formation | 2.2.2 2.2.3 |
| 2.3 Processus généraux d'entreprise Gestion des marchandises Température Législation sur les denrées alimentaires Élimination des déchets | 2.3.1 2.3.3 2.3.4 2.3.5 |
| 2.4 Compréhension et gestion de la technologie et de sa mise en œuvre Énergie | 2.4.2 |
| 3 Approche et actions centrées sur les clients et s'inscrivant dans une logique économique et écologique | |
| 3.3 Approche et actions durables Déontologie | 3.3.1 |

| | |
|--|----------------------------------|
| 4 Sécurité au travail, protection de la santé, protection de l'environnement et protection contre les incendies | |
| 4.1 Sécurité au travail et protection de la santé Mesures Prévention Premiers secours | 4.1.2 4.1.3 4.1.4 |
| 4.2 Protection de l'environnement au sein de l'entreprise Protection de l'environnement | 4.2.1 |
| 4.4 Protection contre les incendies Mesures de protection | 4.4.2 |
| 5 Hygiène et préservation des valeurs | |
| 5.1 Hygiène personnelle et d'entreprise ODAIUOs Mesures | 5.1.1 5.1.2 |
| 5.2 Concept d'hygiène BPF Fiches de contrôle Activité de contrôle | 5.2.1 5.2.2 5.2.3 |
| 5.3 Maintien de la valeur Mesures Modes d'emploi Travaux de maintenance Nettoyage | 5.3.1 5.3.2 5.3.3 5.3.4 |

Domaines du cours interentreprise 1

Sujets principaux : légumes / lait et produits laitiers / œufs et produits aux œufs

Introduction pratique dans le métier hygiène, éthique, sécurité au travail, protection de la santé et protection contre les incendies, principes de base lors de la réception des marchandises

Introduction du métier : pratique professionnelle

- Hygiène en trois étapes (hygiène personnelle, production et entreprise)
- Sécurité au travail, protection de la santé et protection contre les incendies
- Base de la réception des marchandises / stockage / l'étiquetage
- Classer des couteaux, outils, casseroles, machines, appareils
- Méthodes de cuisson préparatoires
- Méthode de cuisson : mets de légumes et potages de légumes
- Techniques de coupe des légumes
- Fonds de base : fond de légumes, bouillon, fond brun
- Ethique, écologie

9.2 Cours interentreprise 2

| Objectifs généraux, objectifs particuliers, objectifs évaluateurs | Numéro objectifs évaluateurs |
|--|---|
| 1 Production/préparation/présentation des mets et des plats Deuxième langue / termes techniques de cuisine | |
| 1.1 Denrées alimentaires végétales Caractéristiques qualitatives Réception des marchandises et stockage Préparation | 1.1.2 1.1.3 1.1.4 |
| 1.3 Denrées alimentaires d'origine animale Caractéristiques qualitatives Réception des marchandises et stockage | 1.3.2 1.3.3 |
| 1.4 Autres denrées alimentaires / produits Pâtes | 1.4.3 |
| 1.6 Méthodes de cuisson Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements Techniques de préparation Technique de chaleur humide Technique de chaleur sèche | 1.6.1 1.6.2 1.6.3 1.6.4 1.6.5 |
| 1.7 Dresser / arranger les mets / présentation Importance et impact Eléments de présentation | 1.7.1 1.7.3 |
| 2 Compréhension et contribution efficace aux processus d'entreprise | |
| 2.1 Organisation Points de jonction | 2.1.3 |
| 2.2 Processus de travail personnel Gestion du temps Mise en place Dossier de formation | 2.2.1 2.2.2 2.2.3 |
| 2.3 Processus généraux d'entreprise Température | 2.3.3 |
| 2.4 Compréhension et gestion de la technologie et de sa mise en œuvre Energie Gestion de la température Planification de l'utilisation | 2.4.2 2.4.3 2.4.4 |
| 4 Sécurité au travail, protection de la santé, protection de l'environnement et protection contre les incendies | |
| 4.1 Sécurité au travail et protection de la santé Prescriptions | 4.1.1 |
| 4.3 Gestion écologique des ressources Gestion efficiente | 4.3.2 |
| 5 Hygiène et préservation des valeurs | |
| 5.2 Concept d'hygiène BPF | 5.2.1 |
| 5.3 Maintien de la valeur Remédier aux pannes | 5.3.5 |

Domaines du cours interentreprise 2

Sujets principaux : pommes de terre / céréales / pâtes / légumineuses / pousses / fruits / édulcorants

Mettre en évidence les liens entre la technologie utilisée, la méthode de cuisson et la rationalité lors de la préparation d'un mets.

Thèmes journaliers abordés : les méthodes de cuisson

- Gestion du temps et planification du travail
- Reconnaître les différentes méthodes de cuisson, citer le temps de cuisson et classer les appareils utilisés
- Légumes et potages (groupes principaux)
- Hors d'œuvres chauds et collations chaudes
- Mets de poisson (pocher, griller, frire, sauter)
- Mets de volaille (griller, braiser, étuver, pocher)
- Créer un entremets à partir des recettes de bases : pâtes, masses, crèmes

9.3 Cours interentreprise 3

| Objectifs généraux, objectifs particuliers, objectifs évaluateurs | Numéro objectifs évaluateurs |
|--|------------------------------|
| 1 Production/préparation/présentation des mets et des plats Deuxième langue / termes techniques de cuisine | |
| 1.2 Denrées alimentaires animales Caractéristiques qualitatives Réception des marchandises et stockage Préparation | 1.2.2 1.2.3 1.2.4 |
| 1.5 Diététique Nutriments (graisses, protéines) | 1.5.2 |
| 1.6 Méthodes de cuisson Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures Technique de chaleur humide Technique de chaleur sèche | 1.6.1 1.6.4 1.6.5 |
| 1.7 Dresser / arranger les mets / présentation Importance et impact Éléments de présentation Perception sensorielle | 1.7.1 1.7.3 1.7.4 |
| 1.8 Expressions professionnelles et formulations dans une deuxième langue / termes techniques de cuisine Produits et termes techniques Formulations | 1.8.1 1.8.2 |
| 2 Compréhension et contribution efficace aux processus d'entreprise | |
| 2.2 Processus de travail personnel Gestion du temps Mise en place Dossier de formation | 2.2.1 2.2.2 2.2.3 |
| 2.3 Processus généraux d'entreprise Déroulement du service Distribution des plats | 2.3.8 2.3.9 |
| 5 Hygiène et préservation des valeurs | |
| 5.1 Hygiène personnelle et d'entreprise ODAIIOUs Mesures Etat de l'hygiène | 5.1.1 5.1.2 5.1.3 |
| 5.2 Concept d'hygiène BPF | 5.2.1 |

Domaines du cours interentreprise 3

Sujets principaux : poissons / crustacés, coquillages et mollusques / graisses et huiles alimentaires

Denrées alimentaires animales, répétition de la 1ère et du 2^{ème} semestre, méthodes de cuisson, gestion du temps, dresser des mets, présentation

Thèmes journaliers abordés : les méthodes de cuisson

- Gestion du temps et planification du travail
- Mets à base de poissons, crustacés, coquillages et de mollusques
- Mets à base de légumes, mets à base de pommes de terre, mets à base de céréales
- Mets de viande et de gibier
- Desserts et confiserie
- Cocktail dînatoire

9.4 Cours interentreprise 4

| Objectifs généraux, objectifs particuliers, objectifs évaluateurs | Numéro objectifs évaluateurs |
|--|------------------------------|
| 1 Production/préparation/présentation des mets et des plats Deuxième langue / termes techniques de cuisine | |
| 1.2 Denrées alimentaires animales Caractéristiques qualitatives Réception des marchandises et stockage Préparation | 1.2.2 1.2.3 1.2.4 |
| 1.5 Diététique Types d'alimentation | 1.5.5 |
| 1.6 Méthodes de cuisson Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures Technique de chaleur humide Technique de chaleur sèche | 1.6.1 1.6.4 1.6.5 |
| 1.7 Dresser / arranger les mets / présentation Importance et impact Eléments de présentation Perception sensorielle | 1.7.1 1.7.3 1.7.4 |
| 1.8 Expressions professionnelles et formulations dans une deuxième langue / termes techniques de cuisine Produits et termes techniques Formulations | 1.8.1 1.8.2 |
| 2 Compréhension et contribution efficace aux processus d'entreprise | |
| 2.2 Processus de travail personnel Gestion du temps Mise en place Dossier de formation | 2.2.1 2.2.2 2.2.3 |
| 2.3 Processus généraux d'entreprise Déroulement du service Distribution des plats | 2.3.8 2.3.9 |
| 5 Hygiène et préservation des valeurs | |
| 5.1 Hygiène personnelle et d'entreprise Etat de l'hygiène | 5.1.3 |
| 5.2 Concept d'hygiène BPF | 5.2.1 |

Domaines du cours interentreprise 4

Sujets principaux : viande de boucherie / produits carnés / volaille

Pratique professionnelle : compétences personnelles, développement de l'habileté et des techniques de travail sous formes de projets. Les mets spéciaux, les buffets de salades et les buffets d'entremets

Thèmes journaliers abordés : les méthodes de cuisson

- Gestion du temps et planification du travail
- Planifier un projet et l'élaborer
- Types d'alimentation
- Buffet de pâtes / buffet de salades
- Buffet d'entremets et de desserts
- Cuisine froide (gestion du temps et techniques de travail)
- Mets spéciaux

9.5 Cours interentreprise 5

| Objectifs généraux, objectifs particuliers, objectifs évaluateurs | Numéro objectifs évaluateurs |
|--|------------------------------|
| 1 Production/préparation/présentation des mets et des plats Deuxième langue / termes techniques de cuisine | |
| 1.1 Denrées alimentaires végétales Caractéristiques qualitatives Réception des marchandises et stockage Préparation | 1.1.2 1.1.3 1.1.4 |
| 1.2 Denrées alimentaires animales Caractéristiques qualitatives Réception des marchandises et stockage Préparation | 1.2.2 1.2.3 1.2.4 |
| 1.6 Méthodes de cuisson Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures Technique de chaleur humide Technique de chaleur sèche | 1.6.1 1.6.4 1.6.5 |
| 1.7 Dresser / arranger les mets / présentation Importance et impact Eléments de présentation Perception sensorielle | 1.7.1 1.7.3 1.7.4 |
| 1.8 Expressions professionnelles et formulations dans une deuxième langue / termes techniques de cuisine Produits et termes techniques Formulations | 1.8.1 1.8.2 |
| 2 Compréhension et contribution efficace aux processus d'entreprise | |
| 2.2 Processus de travail personnel Gestion du temps Mise en place Dossier de formation | 2.2.1 2.2.2 2.2.3 |
| 2.3 Processus généraux d'entreprise Planification de la production et des processus | 2.3.7 |
| 2.4 Compréhension et gestion de la technologie et de sa mise en œuvre Planification de l'utilisation | 2.4.4 |
| 4 Sécurité au travail, protection de la santé, protection de l'environnement et protection contre les incendies | |
| 4.1 Sécurité au travail et protection de la santé Règlements | 4.1.1 |
| 5 Hygiène et préservation des valeurs | |
| 5.1 Hygiène personnelle et d'entreprise ODAIIOUs | 5.1.1 |
| 5.2 Concept d'hygiène BPF | 5.2.1 |

Domaines du cours interentreprise 5

Sujets principaux : gibier / champignons / fines herbes / cacao et chocolat

Développer les compétences personnelles et identifier ses propres faiblesses

Travail sous forme de projet : planifier et réaliser un menu

Thèmes journaliers abordés :

- Planifier un projet et l'élaborer
- Organisation de l'offre
- Planification de la production et des processus
- Points de jonction, organisation
- Gestion du temps, temps de cuisson et planification de l'utilisation
- Acquisition
- Dresser, présenter et mettre en valeur les mets
- Eléments de présentation possible
- Processus généraux d'entreprise et expériences
- Calcul spécifique aux mets selon les recettes (poids et prix)

10 Répartition des cours interentreprises 1 à 4 Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP – Plan de formation 2015

10.1 Cours interentreprise 1

| Objectif général | |
|---|--|
| <p>1 Objectif général Cuisine froide, entremets</p> <p>La capacité de préparer et apprêter des mets froids et des entremets froids et congelés, des pâtes et des mélanges fait partie des compétences centrales des employés en cuisine. Ils sont en mesure de stocker correctement les denrées alimentaires de la cuisine froide, de préparer des mets froids et des entremets froids et congelés et d'apprêter des plats froids conformément aux prescriptions de l'entreprise et aux besoins des hôtes.</p> | |
| Objectifs particuliers | Objectifs évaluateurs |
| <p>1.1 Les employés en cuisine comprennent les caractéristiques et la composition de sauces froides et sont capables de préparer celles-ci selon les règles de l'art.</p> | <p>1.1.1 Les employés en cuisine sont capables d'expliquer les ingrédients et la préparation pour des sauces de base froides et de préparer celles-ci. (K3)</p> <p>1.1.2 Les employés en cuisine sont en mesure de décrire les dérivés et les règles les plus importants pour la préparation de sauces de base froides et d'appliquer celles-ci. (K3)</p> |
| <p>1.2 Les employés en cuisine sont capables de préparer et présenter des plats froids simples, des entrées froides, des salades et des garnitures répondant aux exigences des hôtes et conformément aux objectifs de l'entreprise.</p> | <p>1.2.1 Les employés en cuisine sont en mesure de caractériser les modes de préparation de différentes salades et de préparer ainsi que présenter des salades. (K3)</p> <p>1.2.2 Les employés en cuisine sont capables de décrire différentes entrées froides et de préparer ainsi que présenter celles-ci. (K3)</p> <p>1.2.3 Les employés en cuisine sont capables de décrire l'utilisation de différentes garnitures, d'en mettre en évidence les avantages et les inconvénients dans la conception de mets froids, et d'utiliser celles-ci en tenant compte des exigences des hôtes. (K3)</p> <p>1.2.4 Les employés en cuisine sont en mesure de décrire et d'appliquer les possibilités d'utilisation des plus importants types de coupe dans la préparation de mets froids. (K3)</p> |

| Objectifs particuliers | Objectifs évaluateurs |
|---|---|
| <p>1.3 Les employés en cuisine sont capables de préparer et présenter des entremets froids et congelés, ainsi que des pâtes et des mélanges, en répondant aux exigences des hôtes et conformément aux objectifs de l'entreprise.</p> | <p>1.3.1 Les employés en cuisine sont capables de décrire différents entremets froids et congelés, de préparer et présenter ceux-ci. (K3)</p> <p>1.3.2 Les employés en cuisine sont en mesure de caractériser les modes de préparation de pâtes et de mélanges différents, de fabriquer ceux-ci et les réutiliser pour d'autres mets. (K3)</p> |
| <p>1.4 Les employés en cuisine reconnaissent l'importance d'une alimentation saine, les caractéristiques et le stockage approprié des denrées alimentaires et comprennent les différentes formes et méthodes d'entreposage.</p> | <p>1.4.1 Les employés en cuisine expliquent l'importance des différentes méthodes de conservation et d'entreposage et sont capables d'en mettre en évidence les avantages et les inconvénients pour différents mets froids et produits alimentaires. (K2)</p> <p>1.4.2 Les employés en cuisine sont en mesure d'appliquer les différentes formes d'entreposage de mets froids et de produits alimentaires et d'en décrire les avantages et les inconvénients. (K3)</p> <p>1.4.4 Les employés en cuisine sont en mesure d'expliquer les fondements d'une alimentation saine. (K2)</p> |

| Objectif général | |
|--|--|
| <p>5 Objectif général Connaissance de l'entreprise</p> <p>Pour les employés en cuisine, la compréhension des processus corrects et efficaces en cuisine est une condition préalable essentielle pour réaliser leurs propres travaux de manière adéquate et consciencieuse et pour travailler de façon orientée équipe avec les supérieurs et les collaborateurs. Une importance particulière doit dès lors être accordée à la connaissance, au maniement et à l'entretien des appareils, machines et équipements dans le domaine de la cuisine.</p> | |
| Objectifs particuliers | Objectifs évaluateurs |
| <p>5.1 Les employés en cuisine sont capables de décrire l'organisation de l'entreprise dans le domaine de la cuisine, de caractériser les postes de fonction et leurs responsables, et de décrire d'importantes interfaces.</p> | <p>5.1.1 Les employés en cuisine décrivent les objectifs, la composition, les postes et les processus de travail d'une entreprise gastronomique comme de la cuisine et en expliquent les tâches et les actions communes. (K2)</p> <p>5.1.2 Les employés en cuisine expliquent les objectifs et le mode de fonctionnement de systèmes d'assurance qualité et sont en mesure d'en mettre en évidence les avantages. (K2)</p> <p>5.1.3 Les employés en cuisine sont capables d'expliquer les principaux documents et les travaux administratifs de la cuisine dans leur composition et leur fonction. (K2)</p> |
| <p>5.2 Les employés en cuisine comprennent les principes économiques et écologiques du domaine de la cuisine et sont en mesure de reconnaître les conséquences d'une organisation consciencieuse de leurs processus de travail et tâches personnels.</p> | <p>5.2.1 Les employés en cuisine sont capables de décrire les principes économiques des processus de travail dans le domaine de la cuisine et de déterminer les conséquences d'une organisation propre du travail. (K2)</p> <p>5.2.2 Les employés en cuisine décrivent l'importance de principes écologiques dans les processus de travail dans le domaine de la cuisine et sont capables de déterminer les conséquences d'une organisation propre du travail. (K2)</p> |
| <p>5.3 Les employés en cuisine décrivent la composition et le mode de fonctionnement pratique des machines, appareils, équipements et matériaux dans le domaine de la cuisine et sont capables d'en garantir l'utilisation adéquate, le nettoyage et l'entretien.</p> | <p>5.3.1 Les employés en cuisine mettent en évidence, au moyen d'exemples typiques, les caractéristiques et les possibilités d'utilisation des machines, appareils, équipements et matériaux les plus importants dans le domaine de la cuisine. (K3)</p> <p>5.3.2 Les employés en cuisine mettent en évidence, les principes d'une utilisation efficace, soignée et écologique des équipements, appareils et matériaux d'exploitation pour le nettoyage dans le domaine de cuisine. (K3)</p> |

| Objectif général | |
|--|---|
| <p>7 Objectif général Hygiène e sécurité au travail</p> <p>Pour les employés en cuisine, la compréhension de l'hygiène, de la sécurité au travail et de la protection de la santé constitue une compétence principale, non seulement parce que ces exigences sont posées par des prescriptions légales et d'entreprises, mais aussi parce que l'hygiène est un facteur important autant pour la qualité des produits que pour la préservation de la valeur. Les employés en cuisine comprennent ces exigences et les appliquent consciencieusement dans leur propre domaine de travail.</p> | |
| Objectifs particuliers | Objectifs évaluateurs |
| <p>7.1 Les employés en cuisine décrivent les principes des hygiènes personnelles, d'entreprise et alimentaire et sont capables de les mettre en application dans l'intérêt de l'entreprise dans leur propre domaine de travail.</p> | <p>7.1.1 Les employés en cuisine décrivent, au moyen de possibles problèmes et de domaines d'action, l'objectif fondamental de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les domaines typiques de tâches de l'ordonnance sur les denrées alimentaires. (K3)</p> <p>7.1.2 Les employés en cuisine expliquent l'importance des règles et des mesures de l'hygiène personnelle, d'entreprise et alimentaire et les appliquent de façon économiquement et écologiquement réfléchie dans leurs processus de travail et dans l'entreprise. (K3)</p> <p>7.1.3 Les employés en cuisine décrivent les causes d'une hygiène insuffisante et sont capables de décrire les répercussions d'une hygiène insuffisante. (K2)</p> <p>7.1.4 Les employés en cuisine expliquent les principes de la microbiologie et mettent en évidence d'importants liens avec l'hygiène alimentaire. (K2)</p> |
| <p>7.2 Les employés en cuisine comprennent les principes et règles de la sécurité au travail et de la protection de la santé et décrivent leur importance pour leur propre travail comme dans les entreprises de restauration.</p> | <p>7.2.1 Les employés en cuisine sont capables, à l'aide de mesures concrètes, de mettre en évidence les dispositions réglementaires relatives à la sécurité au travail et à la protection de la santé et d'expliquer leur importance. (K3)</p> <p>7.2.2 Les employés en cuisine mettent en évidence de potentielles causes et conséquences d'accidents dans le domaine de la cuisine et exposent les conséquences pour eux-mêmes et les collaborateurs. (K3)</p> <p>7.2.3 Les employés en cuisine décrivent les risques d'accident dans le domaine de la cuisine et sont capables d'expliquer les mesures pour les éviter. (K3)</p> <p>7.2.4 Les employés en cuisine sont capables de mettre en évidence les tâches qui nuisent à la santé et d'expliquer et appliquer les mesures de protection contre la maladie. (K3)</p> |

10.2 Cours interentreprise 2

| Objectif général | |
|---|--|
| 2 Objectif général Cuisine chaude 1 : Soupes, garnitures à base de féculé, légumes La compréhension des caractéristiques et de la préparation de mets chauds simples comme les soupes, les garnitures à base de féculé et les légumes constituent une base essentielle des aptitudes professionnelles des employés en cuisine. Ils sont capables de décrire les caractéristiques et les particularités de mets chauds simples, de préparer et présenter ceux-ci, ainsi que de stocker correctement les denrées alimentaires et les mets chauds et de juger de leur qualité. | |
| Objectifs particuliers | Objectifs évaluateurs |
| 2.1 La compréhension des caractéristiques et de la préparation de mets chauds simples comme les soupes, les garnitures à base de féculé et les légumes constituent une base essentielle des aptitudes professionnelles des employés en cuisine. Ils sont capables de décrire les caractéristiques et les particularités de mets chauds simples, de préparer et présenter ceux-ci, ainsi que de stocker correctement les denrées alimentaires et les mets chauds et de juger de leur qualité. | 2.1.1 Les employés en cuisine sont capables de décrire les caractéristiques et la composition de soupes et d'en effectuer la fabrication dans les règles de l'art ainsi que la présentation répondant aux exigences des hôtes. (K3) 2.1.2 Les employés en cuisine sont capables de décrire les caractéristiques et la composition de légumes et d'en effectuer le traitement dans les règles de l'art ainsi que la présentation répondant aux exigences des hôtes. (K3) 2.1.3 Les employés en cuisine sont capables de fabriquer des garnitures à base de féculé et d'en mettre en évidence, au moyen d'exemples, les possibilités d'utilisation. (K3) 2.1.4 Les employés en cuisine sont capables de décrire les caractéristiques et la composition de mets à base d'œufs et de fromage et de fabriquer ceux-ci dans les règles de l'art de façon indépendante et les présenter en tenant compte des exigences des hôtes. (K3) 2.1.5 Les employés en cuisine sont capables de décrire les caractéristiques et les possibilités d'utilisation des produits Convenience-Food de différents ordres dans mon entreprise formatrice et d'utiliser ceux-ci. (K3) |

| Objectifs particuliers | Objectifs évaluateurs |
|---|--|
| <p>2.2 Les employés en cuisine reconnaissent l'importance d'un stockage approprié du lait, des produits laitiers et des fruits et sont en mesure de les stocker de manière adéquate.</p> | <p>2.2.1 Les employés en cuisine sont capables de caractériser différents produits laitiers et d'en mettre en évidence, au moyen d'exemples, l'utilisation dans la fabrication de mets chauds simples. (K3)</p> <p>2.2.2 Les employés en cuisine sont en mesure de caractériser les modes les plus courants de conservation du lait et d'appliquer ceux-ci de manière adéquate au moyen d'exemples. (K3)</p> |
| <p>2.3 Les employés en cuisine sont capables de répartir les fruits dans différents groupes, de décrire leurs possibilités d'utilisation et de juger leur qualité.</p> | <p>2.3.1 Les employés en cuisine sont capables d'exposer les caractéristiques et les particularités des différents fruits et d'en mettre en évidence les possibilités d'utilisation. (K2)</p> <p>2.3.2 Les employés en cuisine sont en mesure de répartir les fruits dans différents groupes et de juger de leur bonne qualité au moyen de critères prescrits. (K3)</p> |
| <p>2.4 Les employés en cuisine décrivent, la provenance, la valeur et l'importance de matières de base et comprennent leur mode d'action dans une alimentation saine.</p> | <p>2.4.1 Les employés en cuisine expliquent la valeur et l'importance de matières de base et en mettent en évidence l'apparition au moyen d'exemples. (K2)</p> <p>2.4.2 Les employés en cuisine sont en mesure de mettre en évidence, au moyen d'exemples, les influences et les effets de matières de base dans une alimentation saine. (K2)</p> |

| Objectif général | |
|--|--|
| <p>5 Objectif général Connaissance de l'entreprise</p> <p>Pour les employés en cuisine, la compréhension des processus corrects et efficaces en cuisine est une condition préalable essentielle pour réaliser leurs propres travaux de manière adéquate et consciencieuse et pour travailler de façon orientée équipe avec les supérieurs et les collaborateurs. Une importance particulière doit dès lors être accordée à la connaissance, au maniement et à l'entretien des appareils, machines et équipements dans le domaine de la cuisine.</p> | |
| Objectifs particuliers | Objectifs évaluateurs |
| <p>5.3 Les employés en cuisine décrivent la composition et le mode de fonctionnement pratique des machines, appareils, équipements et matériaux dans le domaine de la cuisine et sont capables d'en garantir l'utilisation adéquate, le nettoyage et l'entretien.</p> | <p>5.3.3 Les employés en cuisine décrivent l'importance d'un rapport soigné avec les équipements, appareils et matériaux d'exploitation et sont capables de mettre en œuvre les mesures appropriées à la préservation de la valeur. (K3)</p> <p>5.3.4 Les employés en cuisine maîtrisent les étapes isolées dans les processus de nettoyage dans le domaine de la cuisine et sont capables d'en mettre en évidence l'importance au moyen d'exemples expressifs. (K3)</p> |

| Objectif général | |
|---|--|
| <p>6 Objectif général Menus et calcul professionnel</p> <p>Des connaissances essentielles en matière de menus et de calcul professionnel sont des compétences importantes des employés en cuisine. Ils savent établir des menus simples en prenant en considération les substances nutritives et les saisons, et sont capables de documenter et d'adapter leurs préparations et de calculer des menus simples.</p> | |
| Objectifs particuliers | Objectifs évaluateurs |
| <p>6.1 Les employés en cuisine sont capables d'expliquer les exigences liées à la description de préparations, de les justifier, de les adapter et de les calculer quantitativement.</p> | <p>6.1.1 Les employés en cuisine sont en mesure de décrire l'importance, la composition et la fonction de recettes et sont capables de mettre celles-ci en évidence au moyen d'exemples et à partir de leur domaine de travail. (K3)</p> |
| <p>6.2 Les employés en cuisine sont en mesure de décrire les exigences nutritionnelles et les conditions saisonnières liées à la conception de menus et d'établir et calculer quantitativement des menus simples.</p> | <p>6.2.1 Les employés en cuisine décrivent l'importance de différentes substances nutritives dans une alimentation saine et sont capables de décrire différentes substances nutritives et de mettre en évidence leur valeur au moyen d'exemples pratiques. (K3)</p> |

| Objectif général | |
|--|---|
| <p>7 Objectif général Hygiène e sécurité au travail</p> <p>Pour les employés en cuisine, la compréhension de l'hygiène, de la sécurité au travail et de la protection de la santé constitue une compétence principale, non seulement parce que ces exigences sont posées par des prescriptions légales et d'entreprises, mais aussi parce que l'hygiène est un facteur important autant pour la qualité des produits que pour la préservation de la valeur. Les employés en cuisine comprennent ces exigences et les appliquent consciencieusement dans leur propre domaine de travail.</p> | |
| Objectifs particuliers | Objectifs évaluateurs |
| <p>7.1 Les employés en cuisine décrivent les principes des hygiènes personnelles, d'entreprise et alimentaire et sont capables de les mettre en application dans l'intérêt de l'entreprise dans leur propre domaine de travail.</p> | <p>7.1.1 Les employés en cuisine décrivent, au moyen de possibles problèmes et de domaines d'action, l'objectif fondamental de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les domaines typiques de tâches de l'ordonnance sur les denrées alimentaires. (K3)</p> <p>7.1.2 Les employés en cuisine expliquent l'importance des règles et des mesures de l'hygiène personnelle, d'entreprise et alimentaire et les appliquent de façon économiquement et écologiquement réfléchie dans leurs processus de travail et dans l'entreprise. (K3)</p> <p>7.1.3 Les employés en cuisine décrivent les causes d'une hygiène insuffisante et sont capables de décrire les répercussions d'une hygiène insuffisante. (K2)</p> <p>7.1.4 Les employés en cuisine expliquent les principes de la microbiologie et mettent en évidence d'importants liens avec l'hygiène alimentaire. (K2)</p> |
| <p>7.2 Les employés en cuisine comprennent les principes et règles de la sécurité au travail et de la protection de la santé et décrivent leur importance pour leur propre travail comme dans les entreprises de restauration.</p> | <p>7.2.1 Les employés en cuisine sont capables, à l'aide de mesures concrètes, de mettre en évidence les dispositions réglementaires relatives à la sécurité au travail et à la protection de la santé et d'expliquer leur importance. (K3)</p> |

10.3 Cours interentreprise 3

| Objectif général | |
|---|---|
| <p>3 Objectif général Cuisine chaude 2 : Plats à base de poisson</p> <p>La compréhension des caractéristiques, de la composition et de la préparation de sauces de base chaudes et de plats simples à base de poisson est une condition préalable nécessaire à l'exercice compétent de la profession des employés en cuisine. Les employés en cuisine sont capables de préparer et de présenter des plats simples à base de poisson ainsi que des jus de cuisson conformément aux règles de modes de préparation de base choisis, et de tenir compte des exigences d'une alimentation saine.</p> | |
| Objectifs particuliers | Objectifs évaluateurs |
| <p>3.1 Les employés en cuisine sont en mesure de comprendre des modes de préparation de base et de préparer des sauces de base.</p> | <p>3.1.1 Les employés en cuisine sont capables d'illustrer, au moyen d'exemples expressifs, les modes de préparation de base et leur utilisation ainsi que leurs avantages et leurs inconvénients et d'appliquer des méthodes propres pour des plats simples à base de poisson. (K3)</p> <p>3.1.2 Les employés en cuisine sont capables de décrire la composition des sauces chaudes, d'expliquer les plus importants dérivés et de fabriquer ceux-ci. (K3)</p> |
| <p>3.2 Les employés en cuisine sont capables d'expliquer la composition de plats simples à base de poisson et de jus de cuisson, ainsi que de les préparer et de les présenter selon les règles de l'art.</p> | <p>3.2.1 Les employés en cuisine expliquent les caractéristiques particulières du poisson et sont capables de fabriquer et préparer des mets simples à base de poisson. (K3)</p> <p>3.2.2 Les employés en cuisine décrivent les particularités des jus de cuisson et sont capables de fabriquer ceux-ci dans les règles et de façon réfléchie. (K3)</p> |
| <p>3.3 Les employés en cuisine sont en mesure de caractériser et de juger les denrées alimentaires et les ingrédients essentiels à la cuisine chaude, de décrire leur fabrication et d'en expliquer l'utilisation.</p> | <p>3.3.1 Les employés en cuisine sont capables de mettre en évidence, au moyen d'exemples, l'utilisation et le traitement des pommes de terre, des champignons, des céréales et des œufs et de juger de leur qualité au moyen de critères prescrits. (K3)</p> <p>3.3.2 Les employés en cuisine sont en mesure de décrire, au moyen d'exemples, l'utilisation et le traitement du sel, des herbes et des épices et de juger de leur qualité au moyen de critères prescrits. (K3)</p> |
| <p>3.4 Les employés en cuisine reconnaissent l'importance de matières consommables dans une alimentation saine et sont capables d'en décrire le mode d'action.</p> | <p>3.4.1 Les employés en cuisine expliquent la valeur et l'importance de matières consommables et en mettent en évidence l'apparition au moyen d'exemples. (K2)</p> <p>3.4.2 Les employés en cuisine sont en mesure de mettre en évidence, au moyen d'exemples, les influences et les effets de matières consommables dans une alimentation saine. (K2)</p> |

| Objectif général | |
|--|---|
| <p>5 Objectif général Connaissance de l'entreprise</p> <p>Pour les employés en cuisine, la compréhension des processus corrects et efficaces en cuisine est une condition préalable essentielle pour réaliser leurs propres travaux de manière adéquate et consciencieuse et pour travailler de façon orientée équipe avec les supérieurs et les collaborateurs. Une importance particulière doit dès lors être accordée à la connaissance, au maniement et à l'entretien des appareils, machines et équipements dans le domaine de la cuisine.</p> | |
| Objectifs particuliers | Objectifs évaluateurs |
| <p>5.3 Les employés en cuisine décrivent la composition et le mode de fonctionnement pratique des machines, appareils, équipements et matériaux dans le domaine de la cuisine et sont capables d'en garantir l'utilisation adéquate, le nettoyage et l'entretien.</p> | <p>5.3.3 Les employés en cuisine décrivent l'importance d'un rapport soigné avec les équipements, appareils et matériaux d'exploitation et sont capables de mettre en œuvre les mesures appropriées à la préservation de la valeur. (K3)</p> <p>5.3.4 Les employés en cuisine maîtrisent les étapes isolées dans les processus de nettoyage dans le domaine de la cuisine et sont capables d'en mettre en évidence l'importance au moyen d'exemples expressifs. (K3)</p> |
| <p>5.4 Les employés en cuisine reconnaissent la fonction et l'importance de règles de comportement en présence de supérieurs, d'hôtes et de collaborateurs et les emploient dans la réalisation de leurs tâches.</p> | <p>5.4.1 Les employés en cuisine décrivent l'importance de l'hygiène corporelle, des vêtements, du langage et des gestes pour une apparence réussie et sont capables de mettre en évidence les comportements positifs et négatifs. (K2)</p> <p>5.4.2 Les employés en cuisine expliquent l'importance, les aspects et les règles d'une communication efficace envers les hôtes, les supérieurs et les collaborateurs et les appliquent au moyen de situations typiques. (K3)</p> <p>5.4.3 Les employés en cuisine expliquent l'importance et les aspects d'une conduite confiante et analysent de manière critique leurs propres forces et faiblesses. (K3)</p> |

| Objectif général | |
|---|---|
| <p>6 Objectif général Menus et calcul professionnel</p> <p>Des connaissances essentielles en matière de menus et de calcul professionnel sont des compétences importantes des employés en cuisine. Ils savent établir des menus simples en prenant en considération les substances nutritives et les saisons, et sont capables de documenter et d'adapter leurs préparations et de calculer des menus simples.</p> | |
| Objectifs particuliers | Objectifs évaluateurs |
| <p>6.1 Les employés en cuisine sont capables d'expliquer les exigences liées à la description de préparations, de les justifier, de les adapter et de les calculer quantitativement.</p> | <p>6.1.1 Les employés en cuisine sont en mesure de décrire l'importance, la composition et la fonction de recettes et sont capables de mettre celles-ci en évidence au moyen d'exemples et à partir de leur domaine de travail. (K3)</p> <p>6.1.2 Les employés en cuisine sont capables de créer, d'adapter des recettes de façon autonome et de calculer, dans de simples exemples, la valeur des quantités et des coûts. (K3)</p> |
| <p>6.2 Les employés en cuisine sont en mesure de décrire les exigences nutritionnelles et les conditions saisonnières liées à la conception de menus et d'établir et calculer quantitativement des menus simples.</p> | <p>6.2.1 Les employés en cuisine décrivent l'importance de différentes substances nutritives dans une alimentation saine et sont capables de décrire différentes substances nutritives et de mettre en évidence leur valeur au moyen d'exemples pratiques. (K3)</p> <p>6.2.2 Les employés en cuisine décrivent les facteurs d'influence des saisons dans la conception de menus et sont capables d'expliquer les principes fondamentaux. (K3)</p> |

| Objectif général | |
|--|---|
| <p>7 Objectif général Hygiène e sécurité au travail</p> <p>Pour les employés en cuisine, la compréhension de l'hygiène, de la sécurité au travail et de la protection de la santé constitue une compétence principale, non seulement parce que ces exigences sont posées par des prescriptions légales et d'entreprises, mais aussi parce que l'hygiène est un facteur important autant pour la qualité des produits que pour la préservation de la valeur. Les employés en cuisine comprennent ces exigences et les appliquent consciencieusement dans leur propre domaine de travail.</p> | |
| Objectifs particuliers | Objectifs évaluateurs |
| <p>7.1 Les employés en cuisine décrivent les principes des hygiènes personnelles, d'entreprise et alimentaire et sont capables de les mettre en application dans l'intérêt de l'entreprise dans leur propre domaine de travail.</p> | <p>7.1.1 Les employés en cuisine décrivent, au moyen de possibles problèmes et de domaines d'action, l'objectif fondamental de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les domaines typiques de tâches de l'ordonnance sur les denrées alimentaires. (K3)</p> <p>7.1.2 Les employés en cuisine expliquent l'importance des règles et des mesures de l'hygiène personnelle, d'entreprise et alimentaire et les appliquent de façon économiquement et écologiquement réfléchié dans leurs processus de travail et dans l'entreprise. (K3)</p> <p>7.1.3 Les employés en cuisine décrivent les causes d'une hygiène insuffisante et sont capables de décrire les répercussions d'une hygiène insuffisante. (K2)</p> <p>7.1.4 Les employés en cuisine expliquent les principes de la microbiologie et mettent en évidence d'importants liens avec l'hygiène alimentaire. (K2)</p> |
| <p>7.2 Les employés en cuisine comprennent les principes et règles de la sécurité au travail et de la protection de la santé et décrivent leur importance pour leur propre travail comme dans les entreprises de restauration.</p> | <p>7.2.1 Les employés en cuisine sont capables, à l'aide de mesures concrètes, de mettre en évidence les dispositions réglementaires relatives à la sécurité au travail et à la protection de la santé et d'expliquer leur importance. (K3)</p> <p>7.2.2 Les employés en cuisine mettent en évidence de potentielles causes et conséquences d'accidents dans le domaine de la cuisine et exposent les conséquences pour eux-mêmes et les collaborateurs. (K3)</p> <p>7.2.3 Les employés en cuisine décrivent les risques d'accident dans le domaine de la cuisine et sont capables d'expliquer les mesures pour les éviter. (K3)</p> <p>7.2.4 Les employés en cuisine sont capables de mettre en évidence les tâches qui nuisent à la santé et d'expliquer et appliquer les mesures de protection contre la maladie. (K3)</p> |

10.4 Cours interentreprise 4

| Objectif général | |
|---|---|
| <p>4 Objectif général Cuisine chaude 3 : Volailles et viande de boucherie</p> <p>La capacité de préparer et apprêter des mets chauds fait partie des compétences principales des employés en cuisine. Avec l'augmentation de la professionnalisation, ceux-ci sont capables de caractériser les modes de préparation de base de poissons, de volailles et de viande de boucherie, ainsi que de sauces, d'expliquer des modes de conservation et de comprendre l'importance des agents de conservation dans l'alimentation.</p> | |
| Objectifs particuliers | Objectifs évaluateurs |
| <p>4.1 Les employés en cuisine sont capables d'expliquer la composition de mets chauds, ainsi que de les préparer et les présenter selon les règles de l'art.</p> | <p>4.1.1 Les employés en cuisine expliquent les caractéristiques particulières des poissons et sont capables de fabriquer et préparer des mets à base de poisson. (K3)</p> <p>4.1.2 Les employés en cuisine décrivent les caractéristiques particulières des volailles et sont capables de fabriquer et préparer des mets simples à base de volaille. (K3)</p> <p>4.1.3 Les employés en cuisine décrivent les caractéristiques particulières de la viande de boucherie et sont capables de fabriquer et préparer des mets simples à base de viande. (K3)</p> |
| <p>4.2 Les employés en cuisine comprennent les modes de préparation de base et les appliquent selon les règles de l'art.</p> | <p>4.2.1 Les employés en cuisine sont capables d'illustrer, au moyen d'exemples expressifs, les modes de préparation de base et leur utilisation comme leurs avantages et inconvénients et d'appliquer des méthodes propres pour les mets à base de poisson, de volaille et de viande. (K3)</p> <p>4.2.2 Les employés en cuisine sont capables de décrire la composition de sauces chaudes et de jus de cuisson, d'expliquer les plus importants dérivés et de fabriquer ceux-ci. (K3)</p> |

| Objectifs particuliers | Objectifs évaluateurs |
|--|--|
| <p>4.3 Les employés en cuisine sont en mesure de caractériser et de juger les aliments carnés et les ingrédients de la cuisine chaude, ainsi que d'en expliquer l'utilisation et la conservation.</p> | <p>4.3.1 Les employés en cuisine sont capables de juger, selon des critères établis, de la bonne qualité des poissons, des volailles et de la viande de boucherie et d'en tirer des conclusions générales pour le stockage. (K2)</p> <p>4.3.2 Les employés en cuisine sont en mesure de caractériser les plus courants modes de conservation de produits alimentaires carnés et d'appliquer ceux-ci de façon adéquate, à l'aide d'exemples. (K2)</p> |
| <p>4.4 Les employés en cuisine reconnaissent la valeur et l'importance des agents de conservation et comprennent leur mode d'action dans une alimentation saine.</p> | <p>4.4.1 Les employés en cuisine expliquent la valeur et l'importance des agents de conservation et en mettent en évidence l'apparition au moyen d'exemples. (K2)</p> <p>4.4.2 Les employés en cuisine sont en mesure de mettre en évidence, au moyen d'exemples, les influences et les effets des agents de conservation dans une alimentation saine. (K2)</p> |

| Objectif général | |
|--|---|
| <p>5 Objectif général Connaissance de l'entreprise</p> <p>Pour les employés en cuisine, la compréhension des processus corrects et efficaces en cuisine est une condition préalable essentielle pour réaliser leurs propres travaux de manière adéquate et consciencieuse et pour travailler de façon orientée équipe avec les supérieurs et les collaborateurs. Une importance particulière doit dès lors être accordée à la connaissance, au maniement et à l'entretien des appareils, machines et équipements dans le domaine de la cuisine.</p> | |
| Objectifs particuliers | Objectifs évaluateurs |
| <p>5.3 Les employés en cuisine décrivent la composition et le mode de fonctionnement pratique des machines, appareils, équipements et matériaux dans le domaine de la cuisine et sont capables d'en garantir l'utilisation adéquate, le nettoyage et l'entretien.</p> | <p>5.3.3 Les employés en cuisine décrivent l'importance d'un rapport soigné avec les équipements, appareils et matériaux d'exploitation et sont capables de mettre en œuvre les mesures appropriées à la préservation de la valeur. (K3)</p> <p>5.3.4 Les employés en cuisine maîtrisent les étapes isolées dans les processus de nettoyage dans le domaine de la cuisine et sont capables d'en mettre en évidence l'importance au moyen d'exemples expressifs (K3).</p> |
| <p>5.4 Les employés en cuisine reconnaissent la fonction et l'importance de règles de comportement en présence de supérieurs, d'hôtes et de collaborateurs et les emploient dans la réalisation de leurs tâches.</p> | <p>5.4.1 Les employés en cuisine décrivent l'importance de l'hygiène corporelle, des vêtements, du langage et des gestes pour une apparence réussie et sont capables de mettre en évidence les comportements positifs et négatifs. (K2)</p> <p>5.4.2 Les employés en cuisine expliquent l'importance, les aspects et les règles d'une communication efficace envers les hôtes, les supérieurs et les collaborateurs et les appliquent au moyen de situations typiques. (K3)</p> <p>5.4.3 Les employés en cuisine expliquent l'importance et les aspects d'une conduite confiante et analysent de manière critique leurs propres forces et faiblesses. (K3)</p> |

| Objectif général | |
|---|---|
| <p>6 Objectif général Menus et calcul professionnel</p> <p>Des connaissances essentielles en matière de menus et de calcul professionnel sont des compétences importantes des employés en cuisine. Ils savent établir des menus simples en prenant en considération les substances nutritives et les saisons, et sont capables de documenter et d'adapter leurs préparations et de calculer des menus simples.</p> | |
| Objectifs particuliers | Objectifs évaluateurs |
| <p>6.1 Les employés en cuisine sont capables d'expliquer les exigences liées à la description de préparations, de les justifier, de les adapter et de les calculer quantitativement.</p> | <p>6.1.1 Les employés en cuisine sont en mesure de décrire l'importance, la composition et la fonction de recettes et sont capables de mettre celles-ci en évidence au moyen d'exemples et à partir de leur domaine de travail. (K3)</p> <p>6.1.2 Les employés en cuisine sont capables de créer, d'adapter des recettes de façon autonome et de calculer, dans de simples exemples, la valeur des quantités et des coûts. (K3)</p> |
| <p>6.2 Les employés en cuisine sont en mesure de décrire les exigences nutritionnelles et les conditions saisonnières liées à la conception de menus et d'établir et calculer quantitativement des menus simples.</p> | <p>6.2.1 Les employés en cuisine décrivent l'importance de différentes substances nutritives dans une alimentation saine et sont capables de décrire différentes substances nutritives et de mettre en évidence leur valeur au moyen d'exemples pratiques. (K3)</p> <p>6.2.2 Les employés en cuisine décrivent les facteurs d'influence des saisons dans la conception de menus et sont capables d'expliquer les principes fondamentaux. (K3)</p> <p>6.2.3 Les employés en cuisine sont en mesure d'exposer les principes pour la conception de menus et d'établir des menus simples ainsi que calculer et justifier les quantités. (K3)</p> |

| Objectif général | |
|--|---|
| <p>7 Objectif général Hygiène e sécurité au travail</p> <p>Pour les employés en cuisine, la compréhension de l'hygiène, de la sécurité au travail et de la protection de la santé constitue une compétence principale, non seulement parce que ces exigences sont posées par des prescriptions légales et d'entreprises, mais aussi parce que l'hygiène est un facteur important autant pour la qualité des produits que pour la préservation de la valeur. Les employés en cuisine comprennent ces exigences et les appliquent consciencieusement dans leur propre domaine de travail.</p> | |
| Objectifs particuliers | Objectifs évaluateurs |
| <p>7.1 Les employés en cuisine décrivent les principes des hygiènes personnelles, d'entreprise et alimentaire et sont capables de les mettre en application dans l'intérêt de l'entreprise dans leur propre domaine de travail.</p> | <p>7.1.1 Les employés en cuisine décrivent, au moyen de possibles problèmes et de domaines d'action, l'objectif fondamental de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les domaines typiques de tâches de l'ordonnance sur les denrées alimentaires. (K3)</p> <p>7.1.2 Les employés en cuisine expliquent l'importance des règles et des mesures de l'hygiène personnelle, d'entreprise et alimentaire et les appliquent de façon économiquement et écologiquement réfléchie dans leurs processus de travail et dans l'entreprise. (K3)</p> <p>7.1.3 Les employés en cuisine décrivent les causes d'une hygiène insuffisante et sont capables de décrire les répercussions d'une hygiène insuffisante. (K2)</p> <p>7.1.4 Les employés en cuisine expliquent les principes de la microbiologie et mettent en évidence d'importants liens avec l'hygiène alimentaire. (K2)</p> |
| <p>7.2 Les employés en cuisine comprennent les principes et règles de la sécurité au travail et de la protection de la santé et décrivent leur importance pour leur propre travail comme dans les entreprises de restauration.</p> | <p>7.2.1 Les employés en cuisine sont capables, à l'aide de mesures concrètes, de mettre en évidence les dispositions réglementaires relatives à la sécurité au travail et à la protection de la santé et d'expliquer leur importance. (K3)</p> <p>7.2.2 Les employés en cuisine mettent en évidence de potentielles causes et conséquences d'accidents dans le domaine de la cuisine et exposent les conséquences pour eux-mêmes et les collaborateurs. (K3)</p> <p>7.2.3 Les employés en cuisine décrivent les risques d'accident dans le domaine de la cuisine et sont capables d'expliquer les mesures pour les éviter. (K3)</p> <p>7.2.4 Les employés en cuisine sont capables de mettre en évidence les tâches qui nuisent à la santé et d'expliquer et appliquer les mesures de protection contre la maladie. (K3)</p> |

