Examen professionnel Cuisinière en diététique / Cuisinier en diététique

Guide pour le travail pratique

Sommaire

Guide pour le travail pratique		**1**
1.	**Introduction**	**2**
2.	**Déroulement du travail pratique**	**2**
3.	**Indications sur le contenu professionnel pour le travail pratique**	**3**
4.	**Exigences envers le contenu du travail pratique**	**4**
5.	**Exigences sur la présentation du travail pratique**	**6**
6.	**Remise et date de soumission**	**7**
7.	**Conseils sur la présentation et entretien professionnel**	**7**
8.	**Évaluation du travail pratique**	**9**

Auteur/e:	René Schanz, Peter Meier
Date	22.3.2024
Version	1.0
Confirmation de modification	Indications pour la préparation du travail pratique (remplace la disposition volontaire)

1. Introduction

Dans le cadre de l'examen professionnel la candidate ou le candidat élabore un travail pratique qui est déposé avant l'examen final et présenté pendant ce dernier.

Le présent guide décrit le contenu, les conditions cadre et l'évaluation du travail pratique.

Dans le cas du travail pratique il s'agit avant tout de se concentrer, dans le domaine de travail comme cuisinière en diététique / cuisinier en diététique, sur un sujet précis et de se décider pour un questionnement concret choisi dans sa pratique individuelle. La confrontation approfondie avec ce sujet doit relier des expériences pratiques issues de sa propre activité avec les aspects théoriques de la formation. Il s'en suit un résultat indépendant et approfondi qui représente aussi une utilité pour les entreprises.

Bases juridiques

- Règlement du 24 juin 2022 pour l'examen professionnel de cuisinière en diététique / cuisinier en diététique
- Directives du 1er juillet 2022, pages 11 et 12, pour le règlement d'examen professionnel cuisinière en diététique / cuisinier en diététique

2. Déroulement du travail pratique

Objectif

Avec son travail pratique la candidate/le candidat apporte la preuve qu'elle/il est capable de planifier, calculer, décrire, préparer, présenter et refléter de façon indépendante des travaux délicats dans le secteur de la cuisine diététique.

Déroulement

Délai/durée	Déroulement	Responsable
Avant l'inscription à l'examen fédéral	Le guide et le projet pour le travail pratique sont disponibles sur le site internet de Hotel & Gastro *formation*	Candidat/e
4 mois avant l'examen final	Début du travail pratique	Candidat/e
40 jours avant le début de l'examen final	Remise du travail pratique	Candidat/e
Evaluation du travail pratique	Evaluation du travail pratique et préparation de l'examen oral	Expert/experte
Examen oral	Examen oral (30 minutes) 10 minutes présentation (mise en place comprise) 20 minutes entretien professionnel sur le travail pratique	Candidat/e Experts/es

Choix du sujet du travail pratique

Les candidates et candidats choisissent eux-mêmes le sujet de leur travail pratique. Il s'agit d'un projet en lien avec son propre environnement professionnel qui comprend des bases et des connaissances pratiques de la cuisine diététique (du domaine de la cuisine diététique). L'idée est principalement de transférer ce qui a été appris dans la pratique, ainsi que de présenter les résultats.

La candidate/le candidat choisit le sujet du travail pratique sur la base des critères suivants :

a. le sujet est important pour le secteur de la cuisine diététique (plus value évidente) ;

b. le travail sélectionné atteint la complexité d'un véritable projet ou initiative ;

c. le travail pratique doit être planifié, calculé, réalisé, évalué et réfléchi de manière indépendante.

Pour autant que possible la thématique à traiter doit être sélectionnée en accord avec le supérieur. La suite de la démarche est la suivante :

Trouver un sujet parmi les contenus appris des domaines de compétences opérationnelles (a – c) et de sa propre pratique. Définir le titre du travail pratique ainsi que la description de la situation de départ correspondante.

Concentrer la thématique sur deux objectifs concrets issus de la pratique. Définir les divergences entre la situation réelle et la situation souhaitée. Prise en compte des conditions cadre données (ce qui doit ou peut être modifié, et ce qui ne le peut pas).

3. Indications sur le contenu professionnel pour le travail pratique

I. Indication sur le projet dans l'ensemble

Dans la documentation Power Work, la méthode en six étapes (IPERKA) explique quelles sont les phases pour la mise en place d'un projet (travail pratique). Ainsi, lors de la remise du travail pratique, on n'attend **pas juste la conception d'une approche de solution mais aussi la preuve de sa réalisation** dans la pratique professionnelle et entrepreneuriale. Les résultats/occasions à ce sujet sont évalués dans ce but et doivent être mis en évidence dans le cadre de la présentation du travail pratique.

Conseil: informez vos supérieurs assez vite sur votre projet et vos intentions (objectifs du projet). Vous avez besoin de leur soutien et de leur accord pour la réalisation.

II. Indication sur le sujet

Ne choisissez pas des sujets « très généraux » tels que « Alimentation végane », « Substances allergènes au quotidien » ou « Menus de la semaine en cas de diabète sucré de type II ». Concentrez-vous sur un format réalisable dans le temps à disposition et approfondi tel que « Niveau de consistance 4 dans le traitement palliatif de patientes et patients avec un diabète sucré de type II pour deux jours », « Intolérance au fructose sur la base de 5 déjeuners pour enfants », « Assurer la préparation et la distribution de mets chauds en cas d'alimentation à teneur en sodium réduite (4-6 g) », « 4 créations de collations riches en calories pour la gériatrie », « Fabrication maison rigoureuse de pain et pâtisseries pour des patientes et patients avec une intolérance au gluten », etc.

Conseil: informez-vous sur les produits que l'on trouve sur le marché qui peuvent vous simplifier la recette et la préparation sans contrevenir au type de régime demandé (p.ex. hydrocolloïdes modernes, fécules ou assaisonnements sans calories).

Conseil: dans votre travail pratique renoncez à des explications ou transcriptions théoriques détaillées. Si nécessaire mentionnez-les dans vos sources et relevez-les dans la liste des sources. Vous économiserez ainsi de la place pour vos propres conclusions.

Conseil: un projet doit générer au moins une valeur ajoutée et n'est jamais juste une finalité en soi. Idéalement votre sujet propose une valeur ajoutée mesurable à tous les niveaux (personnes concernées et participants).

III. Indications sur le contexte

La conception et la réalisation d'un projet implique toujours des coûts internes et externes (impact financier).

Conseil: tenez le relevé de ces dépenses à disposition pour le cas où on vous questionnerait à ce sujet dans le cadre de l'examen final.

Un projet influence toujours les déroulements opérationnels (processus).

Conseil: lors de la recherche de solution ayez toujours une vision globale. Pour ces modes d'alimentation en particulier, cela implique la planification initiale et se termine avec le service du mets à la patiente ou au patient.

Avec votre idée de projet, placez-vous toujours dans la perspective du groupe cible.

Conseil: une alimentation saine doit aussi être appétissante et faire plaisir. Pour les patientes et patients en particulier, les conditions physique, psychique et spirituelle jouent un rôle important.

En général les projets sont soit une nouveauté, soit uniques pour une entreprise ou pour vous comme cheffe ou chef de projet.

Conseil: faites tout de même des recherches sur le sujet. On peut souvent recourir à des conclusions analogues issues d'autres projets pour comparaison ou comme complément

4. Exigences envers le contenu du travail pratique

Ce chapitre comprend les principaux points concernant le contenu et la présentation du travail pratique écrit.

La structure (éléments et ordre de présentation) doit se baser sur les indications ci-après. Les contenus demandés doivent pouvoir se retrouver de manière explicite dans les chapitres correspondants.

L'ordre des différents chapitres et la numérotation du sommaire doivent être présentés conformément à la consigne.

Page titre

- Titre et sous-titre du travail pratique
- Examen professionnel cuisinière en diététique / cuisinier en diététique
- Nom de l'entreprise
- Nom, prénom et adresse de la candidate / du candidat (avec e-mail et téléphone)
- Date de remise
- Ev. graphique ou illustration

Avant-propos et portrait de l'auteur/e

L'avant-propos doit présenter le contenu du travail pratique sur une page au maximum. Il peut aussi comprendre des points personnels tels que des remerciements par exemple. Le portrait doit informer la lectrice / le lecteur sur le parcours professionnel de la rédactrice / du rédacteur ainsi que sur l'environnement professionnel actuel (entreprise, fonction, activités principales).

Sommaire

Le sommaire reproduit la structure du travail pratique et reflète son déroulement logique. Il est important que les titres des chapitres et sous-chapitres soient explicites et que la présentation soit claire. Le sommaire comprend les titres des chapitres et sous-chapitres.

Le sommaire comprend :

- Tous les chapitres et sous-chapitres avec le numéro des pages correspondantes.
- Les titres des documents en annexe.

Contenus du travail pratique

Le travail pratique comprend les contenus (chapitres) suivants :

1. **Introduction**

   Raison ou motivation du choix du projet

2. **Situation de départ**

   Brève description de l'entreprise, des segments clients / patients / hôtes, de l'offre de la cuisine diététique, principaux défis et besoins d'intervention dans le domaine de la cuisine diététique (processus depuis la planification jusqu'à la consommation), problèmes sélectionnés (divergence entre la situation réelle et la situation souhaitée) et les objectifs formulés pour le travail pratique.

3. **Description du projet mis en place**

   Procédure, planification du travail et du temps nécessaires, personnes concernées/utilisation de ressources, calculs des valeurs nutritives, denrées alimentaires, techniques de travail, techniques de cuisson, coûts, priorisation, risques / obstacles et autres aspects à choix.

4. **Description des résultats**
   Vérifier si le but est atteint, situation actuelle, éventuelles raisons en cas de retard, valeur ajoutée vérifiable (évaluation intégrale de tous les processus concernés) et enseignement et conclusions personnels pour l'avenir professionnel, bilan professionnel final (conclusion) sur le projet élaboré (et pas sur le travail pratique).

5. **Réflexion**

6. **Déclaration de travail autonome**

7. **Indication des sources**

   Une seule liste avec toutes les bases, références, moyens auxiliaires utilisés

8. **Annexe**

   Pour illustrer et détailler certains aspects. L'annexe doit présenter les tableaux, illustrations, indications, listes d'abréviations, etc. complémentaires qui sont importants pour la traçabilité du processus de réalisation. Les différentes annexes sont numérotées. Les suppléments doivent être mentionnés dans les explications.

Remarques sur les contenus du travail pratique

Au final le travail pratique doit donner une impression d'unité globale. Afin d'éviter une simple série de chapitres et d'éléments individuels il est important que les différents chapitres mettent en évidence la structure et les liens par des réflexions qui les relient. Vos propres réflexions et justifications, ainsi que des graphiques, des images et des tableaux pour les différents éléments améliorent la compréhension.

Déclaration de travail autonome

Confirmation par les participants que le travail pratique est rédigé de manière indépendante et que les contenus tiers sont déclarés comme tels.

1. Je confirme que j'ai rédigé le présent travail pratique de manière autonome, que les idées tierces sont indiquées et citées en bonne et due forme, et que les sources correspondantes sont mentionnées.
2. Je suis conscient/e que la preuve d'une violation de la confirmation donnée sous 1, dans le sens des chiffres 4.32 ainsi que 6.43 du règlement d'examen pour l'examen professionnel « cuisinière en diététique / cuisinier en diététique avec diplôme fédéral », peut entraîner l'exclusion de l'examen final. Dans un tel cas l'examen final est considéré comme échoué.

Lieu / date / signature de la candidate / du candidat

En l'absence de la déclaration de travail autonome et/ou si celle-ci n'est pas signée de la main de la candidate / du candidat dans le document soumis au format PDF, le travail pratique ne sera pas évalué. Il en résulterait la note 1.0 pour l'eprèuve 4 de l'examen.

5. Exigences sur la présentation du travail pratique

Pour le travail pratique il est obligatoire d'utiliser le modèle Word mis à disposition (police de caractère Arial et taille 11).

Sans l'annexe, le travail pratique comprend 20 pages format A4 au maximum. L'annexe elle-même doit être limitée à 10 pages format A4 au maximum.

Abréviations

Seules les abréviations admises par un dictionnaire sont autorisées dans le texte, ou celles qui sont courantes dans le langage habituel. Les termes concrets sont écrits lors de la première utilisation, puis l'abréviation utilisée par la suite est présentée entre parenthèses.

Tableaux et illustrations

Tous les tableaux et illustrations sont numérotés en suivant et munis d'un titre.

Tab. 3 : Calcul du mets

Ill. 4 : Résultats de l'évaluation

Tous les tableaux et illustrations sont commentés ou expliqués dans le texte.

En-tête et pied de page

L'en-tête contient le titre du travail pratique. Le prénom et nom de la candidate / du candidat ainsi que le numéro de la page sont ajoutés en pied de page. La page titre ne comprend ni en-tête, ni pied de page.

Notes de bas de page

Des remarques spéciales ou indications de source sont présentées en pied-de page[1].

6. Remise et date de soumission

Date de remise et forme de la soumission

La date limite de soumission est communiquée dans l'annonce de l'examen fédéral. Le travail pratique complet doit être téléchargé sur la plateforme sous forme de **1 document électronique PDF signé**.

Une fois remis, les documents ne peuvent plus être modifiés.

Marche à suivre pour la remise du travail pratique

Après votre inscription à l'examen fédéral de cuisinière en diététique / cuisinier en diététique vous recevrez par mail séparé vos données d'accès à la plateforme Moodle. Téléchargez dans les délais en passant par la plateforme Moodle (www.hotelgastro-elearning.ch).

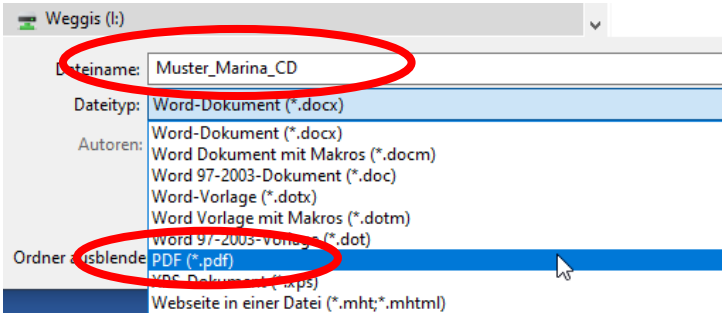
Respectez les données suivantes pour l'enregistrement de votre travail pratique:

→ Le travail pratique doit être enregistré sous forme d'un document unique

→ Les annexes, illustrations, etc. doivent être intégrées directement dans le document Word (év. comme annexe)

→ Vérifiez l'orthographe avant de finaliser le document

→ Enregistrez votre travail sous forme de document PDF (tous les éléments dans un seul PDF)



→ Contrôlez soigneusement que le document PDF est complet.

→ Téléchargez le document PDF:
Moodle (chambre): Cuisinière/cuisinier en diététique : soumettre le travail de projet
Nom du document: Nom_Prénom_CD
Taille max. du document: 10 MB

7. Conseils sur la présentation et entretien professionnel

Avant la présentation du travail pratique les candidats disposent de 5 minutes pour la préparation des moyens auxiliaires dans la salle d'examen.

Les moyens auxiliaires suivants sont disponibles et sont mis à disposition dans la salle d'examen : notebook, projecteur, flip chart, tableau d'affichage. Les présentations sous forme électroniques doivent être apportées par la candidate / le candidat sur une clé USB (sous forme de document PDF **et** PPT) et seront copiées dans la salle d'examen sur le notebook disponible.

[1] Il est recommandé d'indiquer les notes de bas de page dans un programme de traitement de texte.

Lors de l'examen oral les candidats apportent pour eux le travail pratique imprimé (base pour la discussion) et une fois la présentation imprimée (pour le dossier d'examen).

D'autres indications seront présentées dans la convocation à l'examen final.

Au début de sa présentation la candidate / le candidat définit à qui s'adresse la présentation orale (p.ex. supérieur, professionnel) et en présente les contenus de telle sorte que les avantages et profits du travail pratique soient présentés au destinataire de manière convaincante. La candidate / le candidat se limite ainsi à ses éléments essentiels (parties sélectionnées telles que, p.ex. questions, objectifs, propositions de solution, procédure, résultats, conclusions). L'experte / l'expert occupe le rôle de la / du destinataire.

La présentation orale présente une structure clairement reconnaissable que la candidate / le candidat signale au début de sa présentation. Elle est adaptée au destinataire, présentée en langue standard ou maternelle, et limitée à 10 minutes au maximum.

En dehors du contenu lui-même la qualité de la présentation orale dépend largement d'une présentation compétente et adaptée au destinataire. Il s'agit de veiller à sa propre présentation, à la façon de parler, au langage corporel et à l'utilisation des médias / accessoires.

Entretien professionnel

La présentation du travail pratique est suivie d'un entretien professionnel conduit essentiellement par la principale experte / le principal expert, en présence d'une co-experte / d'un co-expert et qui dure 20 minutes au maximum. Des questions sur le travail pratique et sur la présentation seront posées, vérifiant ainsi les compétences professionnelles, l'aisance avec le sujet et la capacité de communication. En complément d'autres questions sur le domaine de travail de la « cuisinière en diététique / du cuisinier en diététique » pourront être posées.

8. Évaluation du travail pratique

Le travail pratique est évalué par deux expertes ou experts.

Nombre maximum de points

4.1 Travail pratique (écrit)	60	points	Note de position
4.2 Présentation	30	points	Note de position
4.3 Entretien professionnel	30	points	Note de position

4.1 Travail pratique (pondération des paramètres)	Points max.	Points obtenus
Respect des exigences formelles (ampleur, projet, présentation, structure)	6	
Structure et présentation (structure, style, sémantique, orthographe, présentation)	6	
Capacité à justifier et à argumenter (explications, conclusions, analyse de la situation, facteurs d'influence, priorisation)	6	
Capacité à reconnaître et résoudre des problèmes en réseau (méthodologie, cycle de résolution des problèmes, origines/effets, approches pour l'amélioration)	9	
Capacité à organiser les travaux dans le domaine de la cuisine diététique (rapport à la pratique ; faisabilité financière, personnelle, organisationnelle et infrastructurelle ; conformité entre efficience, efficacité, productivité)	9	
Intelligibilité (description des résultats / conclusions / atteinte des objectifs)	6	
Justesse professionnelle (déclarations fondées, accord avec les documentations et les enseignements déterminants, qualité des contenus)	9	
Créativité (choix du sujet/du projet, approche globale, niveau d'innovation, proposition de solutions, pierres d'achoppement/risques)	6	
Autonomie (contribution personnelle, indication des sources, lisibilité et transparence des graphiques, illustrations et tableaux, réflexion)	3	
Total pour le travail pratique	**60**	