

Directives pour la procédure de qualification Révision sommaire 2012

Employée en cuisine AFP/ Employé en cuisine AFP



Table des matières :

Ordonnance sur la formation professionnelle initiale Employé/e en cuisine AFP du 7 décembre 2004 (extraits)	Page 2
Plan de formation (extraits)	Page 3
Pondération des domaines de qualification	Page 4
Domaine de qualification « Travaux pratiques »	Page 5
Domaine de qualification « Connaissances professionnelles »	Page 6
Annexes : Liste des mets	Page 8

1 Ordonnance sur la formation professionnelle initiale Employée en cuisine AFP/Employé en cuisine AFP du 7 décembre 2004 (extraits)

Section 8 : Procédure de qualification

Art. 17 Admission à la procédure de qualification

Est admise à l'examen final la personne qui a suivi la formation professionnelle initiale :

- a. conformément à la présente ordonnance ;
- b. dans une institution de formation autorisée par le canton ;
- c. dans un autre cadre que celui d'une formation réglementée et qui rend crédible son aptitude à satisfaire aux exigences de l'examen.

Art. 18 Objet, étendue et organisation de la procédure de qualification

¹ La procédure de qualification sert à démontrer que les compétences décrites aux art. 4 à 6 ont été acquises.

² L'examen final porte sur les domaines de qualification suivants dans les modalités décrites ci-après :

- a. Travaux pratiques
L'examen final dure env. 4 heures. Il comprend les domaines suivants : cuisine froide, cuisine chaude et entremets.
- b. Connaissances professionnelles
L'examen final dure env. 2 ½ heures. La partie orale dure env. ½ heure. L'examen comprend les domaines suivants : hygiène, sécurité au travail et protection de la santé, menus, calcul professionnel, diététique, denrées alimentaires et cuisine.
- c. Enseignement des connaissances professionnelles
La note d'expérience (note d'école) est prise en considération. Elle correspond à la moyenne des notes semestrielles obtenues dans la branche «connaissances professionnelles».
- d. Culture générale
L'examen final dans le domaine de qualification « culture générale » est régi par l'art. 11.

³ L'attestation des compétences doit être remise par l'entreprise formatrice. Cette attestation est établie par le formateur et porte sur l'ensemble des domaines centraux et de services ; le formateur et la personne en formation évaluent ensemble l'attestation des compétences (elle ne se présente pas sous la forme de notes, mais elle est nécessaire pour la remise de l'attestation fédérale de formation professionnelle et est envoyée à l'autorité cantonale).

Art. 19 Conditions de réussite

¹ L'examen final est réussi si :

- a. la note du domaine de qualification « travaux pratiques » doit être supérieure ou égale à 4 ;
- b. la note globale est supérieure ou égale à 4.

² La note globale correspond à la moyenne des notes pondérées des domaines de qualification, arrondie à la première décimale.

³ Pour le calcul de la note globale, les domaines de qualification au sens de l'art. 18, al. 2 sont pris en compte selon la pondération suivante :

- a. « travaux pratiques » : coefficient 2 ;
- b. « connaissances professionnelles », « enseignement des connaissances professionnelles » et « culture générale » : coefficient 1.

Art. 20 Répétitions

¹ La répétition de la procédure de qualification est régie par l'art. 33 OFPr.

² Les anciennes notes d'école sont prises en compte pour les personnes qui répètent la procédure de qualification et qui ne fréquentent plus l'école professionnelle. Pour les personnes qui suivent à nouveau l'enseignement des connaissances professionnelles, les nouvelles notes d'école comptent.

Art. 21 Cas particuliers

Pour les personnes qui ont suivi la formation préalable hors du cadre de la formation professionnelle initiale réglementée dans la présente ordonnance, le domaine de qualification « connaissances professionnelles » est comptabilisé deux fois à la place de la note d'école de l'enseignement des connaissances professionnelles.

2 Plan de formation (extrait)

C

1 Organisation de la qualification finale

1.1 La qualification finale a lieu dans une école professionnelle, dans l'entreprise formatrice ou dans une autre entreprise appropriée. Un poste de travail ainsi que les équipements nécessaires en parfait état sont mis à la disposition des personnes en formation. La convocation indique quel matériel elles doivent apporter.

Les personnes en formation prennent connaissance des sujets d'examen au début des épreuves. Elles reçoivent au besoin les explications nécessaires.

1.2 Les domaines de qualification à examiner sont :

Domaine de qualification travaux pratiques :

- Position 1 : Entrées froides ou soupes
- Position 2 : Viande, volaille ou poisson
- Position 3 : Garnitures à base de féculé, légumes
- Position 4 : Desserts (entremets)
- Position 5 : Economies, hygiène, sécurité au travail

Domaine de qualification connaissances professionnelles :

- Position 1 : Connaissances d'entreprise, hygiène, sécurité au travail, protection de la santé, calcul professionnel
- Position 2 : Diététique, connaissance des menus
- Position 3 : Connaissances culinaires, connaissance des denrées alimentaires

L'entretien de l'examen doit être réalisé de façon interdisciplinaire.

Domaine de qualification enseignement des connaissances professionnelles :

La note correspond à la moyenne des notes du 1^{er} au 4^{ème} semestres de l'école professionnelle ou du cours professionnel intercantonal et est arrondie à la première décimale.

Domaine de qualification culture générale :

Selon le règlement de l'Office fédéral concernant la branche « Culture générale ».

1.3 Les performances de la procédure de qualification finale sont évaluées par des notes allant de 6 à 1. Les demi-notes intermédiaires sont admises.

1.4 La note de chaque domaine de qualification composé de positions distinctes est arrondie comme moyenne à la première décimale.

1.5 Le relevé de notes fait état de la note globale et du résumé des performances de chaque domaine de qualification avec une note.

1.6 Echelle des notes

Notes	Qualité des performances
6	Très bonne
5	Bonne
4	Suffisante
3	Faible
2	Très faible
1	Inutilisable

1.7 Pour déterminer si la procédure de qualification est réussie, les domaines de qualification ci-après sont appréciés et pondérés comme suit :

- Travaux pratiques (coefficient deux)
- Connaissances professionnelles
- Enseignement des connaissances professionnelles
- Culture générale

1.8 La note globale correspond à la somme des notes des domaines de qualification, divisée par 5 et arrondie à la première décimale.

3 Pondération des domaines de qualification : vue d'ensemble

Travaux pratiques	Pos. 1 Entrées froides ou soupes Pos. 2 Viande, volaille ou poisson Pos. 3 Garnitures à base de féculé, légumes Pos. 4 Desserts (entremets) Pos. 5 Economies, hygiène, sécurité au travail	40 %
Connaissances professionnelles : Epreuve écrite	Pos. 1 Connaissances d'entreprise, hygiène, sécurité au travail, protection de la santé, calcul professionnel Pos. 2 Diététique, connaissance des menus	20 %
Epreuve orale	Pos. 3 Connaissances culinaires, connaissance des denrées alimentaires	
Enseignement des connaissances professionnelles	Note d'expérience (note d'école)	20 %
Culture générale épreuve écrite Note d'école	(selon plan d'études cadre établi par le SEFRI)	20 %

4 Domaine de qualification « Travaux pratiques »

4.1 Horaire possible pour les travaux pratiques

Horaire possible	Temps	Travaux	Explications
07h45 – 08h00		- Accueil / Prise des postes	Visite de la cuisine
08h00 – 08h30	30 min.	- Remise des exercices d'examens - Préparations	Établir le plan de travail, préparer les recettes, poser des questions
08h30 – 09h00	30 min.	- Travaux de préparation en cuisine	Selon plan de travail
09h00 – 09h30		- Pause (30 Min.)	
09h30 – 11h30	120 min.	- Préparation des mets	
11h30	20 min.	- Envoi hors d'œuvre / potage	Hors d'œuvre froid ou potage
11h50	25 min.	- Envoi du plat principal	Viande, volaille ou poisson avec féculent et un légume
12h15		- Envoi du dessert (entremets)	Créer un dessert selon les directives
12h15 – 12h30	15 min.	- Travaux de rangements	
	240 min.	TOTAL	

Les documents de base pour le domaine de qualification « travaux pratiques » sont le plan de formation et le livre de recettes Pauli (Romandie et Tessin 2^{ème} édition) ainsi que les recettes de l'entreprise formatrice et les documents reçus lors des cours interentreprises.

Les mets sont préparés pour 4 personnes.

Information : Le planning horaire permet 2 passages par jour ou en cas de besoin, le décalage de l'heure du début de la procédure (arrivée des candidats).

Recommandation : La liste des mets utilisée le jour de la procédure sera envoyée lors des convocations.

4.2 Exemples d'épreuve

Une proposition de la liste des mets pour le domaine de qualification « travaux pratiques » Employé-e en cuisine AFP sera mise à disposition par Hotel & Gastro *formation* Suisse. La liste des mets imposés sera préparée par les responsables de la commission d'examen des cantons concernés. Celle-ci sera présentée de manière transparente aux apprentis pour qu'ils puissent se préparer de manière ciblée. Le jour de l'examen « travaux pratiques », les candidats recevront les recettes et les directives pour les mets à préparer.

Les mets à cuisinier lors des « travaux pratiques », seront distribués aux candidats le jour de l'examen.

En annexe, la liste des mets et les critères pour les entremets

5 Domaine de qualification « Connaissances professionnelles »

5.1 Épreuve écrite

Position	Temps	Concept écrit :
Pos 1 Connaissances d'entreprise, hygiène, sécurité au travail, protection de la santé calcul professionnel (*) (* = un modèle de formules de la commission d'examens écrits)	30 min. 40 min.	1. Le domaine de qualification « connaissances professionnelles » écrit comprend 3 situations et dure en tout 110 minutes. <ul style="list-style-type: none"> • Situation 1, Temps à disposition 40' : • Situation 2, Temps à disposition 40' : • Situation 3, Temps à disposition 30' : 2. Les situations sont orientées pratique et processus. Elles englobent les deux positions du plan de formation qui doivent être examinées, soit : <ul style="list-style-type: none"> • Pos. 1 = Connaissances d'entreprise, hygiène, sécurité au travail, protection de la santé, calcul professionnel • Pos. 2 = Diététique, connaissance des menus
Pos 2 Diététique Connaissance des menus	20 min. 20 min.	3. Les candidat-e-s reçoivent, lisent et résolvent le formulaire d'examen avec une pause entre chaque situation. Le temps à disposition pour prendre connaissances des documents ne peut pas être ajouté au temps imparti pour la résolution car des questions de compréhension peuvent être posées. 4. Le nombre de points pouvant être obtenu pour chaque situation est indiqué sur la page de garde. 5. La commission d'examen résume, pour chaque candidat-e, les résultats des positions pour chacun des trois examens sur une feuille de récapitulative des notes.
TOTAL	110 min.	6. Aucun moyen auxiliaire n'est admis à l'exception d'une calculatrice et de la feuille de formules pour le calcul

5.2 Épreuve orale *

Position	Temps	Concept oral, pour les trois variantes :
Pos 3 Connaissances culinaires, connaissance des denrées alimentaires	10 min.	1. Le domaine de qualification oral « connaissances professionnelles » est d'une durée de 40 minutes et englobe les parties suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • <i>Connaissances des denrées alimentaires</i> • <i>Connaissances culinaires</i> Le dossier de formation et des prestations fait partie intégrante de cette partie.
	30 min.	Entretien professionnelle sur une annotation du dossier de formation* ou un entretien professionnelle approfondi sur un thème choisi. (Pas d'évaluation sur le dossier de formation et des prestations, uniquement sur l'entretien)
TOTAL	40 min.	

* L'entretien professionnel est basé sur les cinq processus.

Une matrice directive, avec les objectifs évaluateurs sur les processus, sera préparée comme modèle par Hotel & Gastro formation Suisse.

- Idée directrice :** Les apprentis peuvent tirer au sort un menu du cours interentreprise (CIE) qui fait partie intégrante de leur formation. Ce menu les accompagnera tout au long de l'examen oral.
- Avantages :** La possibilité de tirer un menu du CIE donne une certaine sécurité à l'apprenti. Comme ils ont l'habitude de ces menus et qu'ils ont pu les mettre en pratique, l'examen sera d'autant plus axé sur la pratique, équitable et adapté.
- Marche à suivre :** Les menus sont connus, visible et classé dans le classeur CIE de manière transparente. Les chefs experts peuvent joindre ceux-ci aux convocations à la procédure de qualification.
- Choix et décision** Un menu est tiré au sort lors de la procédure de qualification. Ce menu sert de base pour l'entretien professionnel.
- Durée de l'entretien :** 10 minutes sont à disposition pour le dossier de formation et des prestations. Le menu demande 30 minutes du temps d'examen et sera traité à la suite.
- Important :** Seul le menu 1 des 4 fois 4 jours de CIE sera utilisé. Ce qui fait un choix de 16 menus (voir classeur CIE). Le classeur CIE peut être commandé auprès de Hotel & Gastro formation Suisse.
- Précision :** Le domaine de qualification « Travaux pratiques » ne devrait pas avoir lieu le même jour que « l'épreuve orale »
- Recommandation :** Examiner le domaine de qualification écrit « connaissances professionnelles » dans le cadre d'une journée (normale) d'école. Les domaines « oral » et « écrit » ne devraient pas être le même jour.

Annexes :

Domaine de qualification « Travaux pratiques »

Liste des mets

Hors d'œuvres ou soupes :

Hors d'œuvres froid	Préparation de manière indépendante et correcte des hors d'œuvres froids
	<i>Choix de mets :</i>
Soupes froides	<i>Soupe froide de melon et mélisse</i>
Salades	<i>Salade de champignons sur toast</i>
	<i>Salade niçoise</i>
	<i>Salade grecque</i>
	<i>Salade andalouse</i>
	<i>Salade de tomates avec mozzarella et basilic</i>
	<i>Cocktail de légumes au sésame</i>
	<i>Cocktail crevettes avec avocats</i>
	<i>Cocktail de crevettes géantes</i>
	<i>Filet de truite fumé sur salade de saison et vinaigrette aux tomates</i>
Soupes	Préparation de manière indépendante et correcte de soupes
	<i>Choix de mets :</i>
Consommé	<i>Consommé Célestine</i>
	<i>Consommé Royale</i>
Potage crème	<i>Crème de tomates</i>
	<i>Crème de chou-fleur / Crème Dubarry</i>
Potage purée	<i>Crème de carottes / Crème Crécy</i>
	<i>Potage Parmentier avec des croûtons</i>
Potage aux légumes	<i>Minestrone</i>
	<i>Potage bonne femme</i>
Potage de légumineuses	<i>Potage de lentilles</i>
Potage aux céréales	<i>Potage de semoule à la brunoise de légumes</i>
	<i>Potage à l'orge</i>

Domaine de qualification « Travaux pratiques »

Liste des mets

Mets de viande de boucherie :

Mets de viande de boucherie	Préparation de manière indépendante et correcte de mets à base de viandes avec la méthode de cuisson...
<i>Technique de chaleur humide Méthode de cuisson humide</i>	Choix de mets :
... pocher	<i>Suprême de poulet poché aux concombres</i>
... braiser / glacer	<i>Tendron de veau glacé</i> <i>Poularde au vin rouge</i>
... étuver	<i>Goulache de veau à la crème viennoise</i> <i>Fricassée de volaille à l'estragon</i>
... bouillir	<i>Blanquette de veau aux légumes variés</i> <i>Blanquette d'agneau aux tomates et aux fines herbes</i>
<i>Technique de chaleur sèche Méthode de cuisson sèche</i>	Choix de mets :
... sauter	<i>Emincé de veau zurichoise</i> <i>Dés de suprême de volaille aux poivrons, olives et tomates</i> <i>Escalopes de veau sautées au citron</i>
... griller	<i>Steak de porc grillé, sauce béarnaise</i> <i>Entrecôte grillée, beurre aux fines herbes</i> <i>Suprême de poulet grillés à la diable</i>
... rôtir	<i>Carré de porc, sauce au porto et tomates séchées</i> <i>Carré d'agneau à la provençale</i>

Mets de poisson :

Mets de poisson	Préparation de manière indépendante et correcte de mets à base de poisson avec la méthode de cuisson...
<i>Technique de chaleur humide Méthode de cuisson humide</i>	Choix de mets :
... pocher	<i>Côtelette de saumon pochée écossaise</i> <i>Filets de truite pochés zougise</i>
<i>Technique de chaleur sèche Méthode de cuisson sèche</i>	Choix de mets :
... griller	<i>Escalopes de saumon grillées au beurre au vin rouge</i>
... sauter	<i>Filet de sandre sauté en croûte de sésame et fines herbes</i> <i>Filets de féra aux câpres et tomates</i>
... frire	<i>Filets de perche frits, sauce tartare</i>

Domaine de qualification « Travaux pratiques »

Liste des mets

Féculents :

Exemple d'un conseil pratique pour la préparation du couscous :

Prêt à l'emploi : 200 g / Méthode de cuisson : Etuver

Faire suer les échalotes et l'ail haché dans de l'huile d'olive, ajouter le Couscous. Ajouter le double de quantité de fonds de légumes, bien mélanger et laisser gonfler. Le couscous est cuit lorsqu'il a absorbé tout le liquide et que les grains ne forment pas de grumeaux en remuant.

Mets de pommes de terre	Préparation de manière indépendante et correcte de mets à base de pommes de terre avec la méthode de cuisson...
<i>Technique de chaleur humide Méthode de cuisson humide</i>	Choix de mets :
... bouillir/Etuver	<i>Pommes Mont-d'Or</i>
	<i>Pommes nature</i>
... braiser	<i>Pommes au bouillon</i>
	<i>Pommes fondantes</i>
<i>Technique de chaleur sèche Méthode de cuisson sèche</i>	Choix de mets :
... cuire au four	<i>Gratin dauphinois</i>
... rôtir	<i>Pommes Parmentier</i>
	<i>Pommes rissolées</i>
... sauter	<i>Pommes lyonnaise</i>
	<i>Pommes nouvelles sautées</i>
	<i>Rösti bernois</i>
A base de purée de pommes de terre	Choix de mets :
... masse à duchesse	<i>Pommes Duchesse</i>
... masse à dauphine	<i>Pommes dauphine</i>
... masse à gnocchi	<i>Gnocchi piémontaise</i>
Mets de céréales	Préparation de manière indépendante et correcte de mets à base de céréales...
... avec de la farine de céréales, de la vapeur ou de la semoule :	
Pâtes (fraîches)	<i>Nouilles aux épinards, Nouilles au safran, Nouilles aux légumes</i>
Spaetzli / Knöpfli	<i>Spaetzli/frisettes, Spaetzli à la tomate</i>
Mets de blé	<i>Gnocchis romaine, Polenta, risotto à l'orge et brunoise de légumes</i>
... mets de riz :	
Riz créole	<i>Riz créole avec amandes effilées, Riz créole aux herbes</i>
Riz pilaf	<i>Riz pilaf aux herbes, Riz pilaf aux légumes</i>
Risotto	<i>Risotto aux légumes, Risotto, Risotto au safran</i>

Domaine de qualification « Travaux pratiques »

Liste des mets

Légumes :

Exemple d'un conseil pratique, voir féculents

Mets de légumes	Préparation de manière indépendante et correcte de mets à base de légumes avec la méthode de cuisson...
<i>Techniques de chaleur humide Méthode de cuisson humide</i>	Choix de mets :
... bouillir	<i>(par ex. : Asperges milanaise, Salsifis à la crème, ...)</i>
... cuire à la vapeur	<i>(par ex. : Endives belges "sous vide", Brocoli, ...)</i>
... étuver	<i>(par ex. : Ratatouille, Pois mange-tout étuvés, ...)</i>
... glacer	<i>(par ex. : Carottes glacées, Betteraves rouges glacées, ...)</i>
... braiser	<i>(par ex. : Laitue braisée, Fenouil braisé, ...)</i>
<i>Technique de chaleur sèche Méthode de cuisson sèche</i>	Choix de mets :
... sauter	<i>(par ex. : Tranches de courgettes panées et sautées, Choux de Bruxelles sautés, ...)</i>
... griller	<i>(par ex. : Tranches de courgettes grillées, Tranches d'aubergines grillées, ...)</i>
... gratiner	<i>(par ex. : Chou-fleur gratiné, Poireau gratiné, ...)</i>
... frire	<i>(par ex. : Chou-fleur frit à l'œuf, Chou-fleur frit, ...)</i>

Entremets (Libre choix selon les directives édictées par la commission d'examens) :

Critères possibles pour un exercice d'entremets :

Entremets froids, glacés ou chauds :

- Confectionnez un entremets froid à base de crème avec une mignardise assortie.
- Confectionnez une tarte aux fruits de saison avec liaison
- Confectionnez une Panna cotta selon votre goût et une mignardise dressée.
- Mousse aux fruits avec une garniture et une sauce.
- Parfait glacé ou mousse glacée, accompagné de fraises et rhubarbe (compote, coulis).
- Crème renversée ou pouding démoulé aux céréales avec garniture et sauce assortie.
- Parfait glacé aux noix, fruits de saison et biscuit assorti
- Un entremets au séré, complété avec des abricots.
- Ingrédient de base : Fraises, accompagné d'une crème et / ou pâte
- Donnée de l'exercice (ces denrées alimentaires ainsi que la méthode de cuisson doivent être utilisées) :
 - Bananes et amandes
 - Pâte feuilletée CF
 - Méthode de cuisson : cuire au four

Pour chaque entremets une mignardise, à choix

- Donnée de l'exercice (ces denrées alimentaires doivent être utilisées) :

Une mousse pour quatre personnes doit être produite.

Ingrédients : chocolat ou framboises ou mangue ou poires ou...

Pour chaque entremets une mignardise, à choix