

Directives

Pour la pondération de la note semestrielle dans les écoles professionnelles

Apprentissage de cuisinière CFC / cuisinier CFC

1. Documents de base
2. Responsabilités
3. Principes de bases pour la pondération
4. Etablissement de la note semestrielle
5. Modalité de recours contre la note d'expérience
6. Caractère juridique de cette directive

1. Documents de base

- Loi sur la formation professionnelle du 13.12.2002, Art. 34.
- Ordonnance du 19.11.2003 sur la formation professionnelle, Art. 34.
- Ordonnance sur la formation initiale de cuisinière CFC / cuisinier CFC du 5.5.2009, Art. 16 et 20.
- Plan de formation pour la formation initiale de cuisinière CFC / cuisinier CFC du 5.5.2009.
- Plan d'enseignement cadre de cuisinière CFC / cuisinier CFC 2010.
- Manuel de l'experte / l'expert aux procédures de qualification de la formation initiale IFFP, 2^{ème} édition, éditeur IFFP (utilisation adéquate).
- Manuel pour experts aux procédures de qualification de la formation professionnelle initiale (CSFO).

2. Responsabilités

- Les cantons sont responsables de l'organisation et du suivi dans les écoles professionnelles ainsi que de l'organisation des procédures de qualifications.
- Les organisations du monde du travail sont responsables du contenu de la formation.
- Dans le but d'une collaboration entre les partenaires de formation, les organisations du monde du travail proposent que toutes les écoles professionnelles suivent les mêmes directives pour la pondération de la note semestrielle.
- L'abandon des branches professionnelles pour un enseignement construit sur l'approche par processus est à prendre en compte lors de l'établissement de la note semestrielle.

3. Principes de bases pour la pondération

- L'établissement de la note semestrielle est calculé à partir des processus thématiques de la formation et se base sur les données suivantes :
 - 4 – 8 notes venant d'évaluations écrites, de travaux de groupe ainsi que de projets réalisés sur les thèmes de base du plan d'enseignement cadre.
 - 1 – 2 notes venant des domaines: compétences méthodologiques, sociales et personnelles respectant le plan d'enseignement cadre.

Sur la base des objectifs évaluateurs du plan de formation, les examens écrits seront créés.

- Le modèle de taxonomie du plan de formation sera celle utilisée pour les examens écrits.

Selon le niveau de formation, un objectif évaluateur complexe, peut faire l'objet d'une évaluation fractionnée. La pondération doit correspondre à la taxonomie.

4. Etablissement de la note semestrielle

La note semestrielle se base sur la pondération établie pendant le semestre et selon l'Art. 34 OFPr. Cette note sera arrondie à la note supérieure ou à la demi-note.

- Les écoles professionnelles, respectivement les cantons concernés, définissent le nombre de notes d'enseignement professionnel nécessaire pour obtenir la note semestrielle. Le plan d'enseignement cadre de cuisinière CFC / cuisinier CFC doit être pris en compte.
- Selon les lois cantonales, il est possible de déposer un recours contre une note semestrielle. Les modalités pour déposer un recours ainsi que les délais doivent être connus.

5. Modalités de recours contre la note d'expérience

- Lors de la remise de la note semestrielle, il est possible de déposer un recours.
- Dans le cadre de la procédure de qualification, il est possible de déposer un recours contre les notes des différents domaines de qualification ou contre la note finale. Le processus à suivre est régi par les lois cantonales.
La note d'expérience est composée des notes obtenues durant le semestre d'enseignement des connaissances professionnelles. Elle est arrondie à la note supérieure ou à la demi-note. Aucun recours ne peut être déposé après expiration du délai imposé par le canton.

6. Caractères juridiques de cette directive

- Ce document est mis à disposition par les organisations du monde du travail pour les cantons et les écoles professionnelles. Cette recommandation vise à uniformiser ou à permettre une unité dans tous les cantons, concernant cette note d'expérience.

Weggis, Mars 2010

Pour l'organisation du monde du travail :

Hotel & Gastro formation

Max Züst
Directeur

Thomas Hasler
Sous-directeur