

Cuisinier CFC / Cuisinière CFC

Avec certificat fédéral de capacité

Programme d'enseignement école

Avant-propos

Au moment de l'entrée en vigueur de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de la profession, le plan de formation correspondant établi par l'organisation compétente du monde du travail et approuvé par l'OFFT est disponible.

Le programme d'enseignement école qui est un document établi à partir du plan de formation est un document officiel de l'école.

Ce document a une lisibilité par semestre des thèmes et des objectifs de formation, précise les compétences professionnelles, méthodologiques et sociales et personnelles que l'apprenti étudiera durant sa formation. Les ouvrages utilisés durant la formation y sont mentionnés de même que d'autres informations utiles, telles les adresses des lieux de formations et les activités durant la formation.

Les objectifs et les exigences de la formation sont présentés en termes de compétences opérationnelles en précisant bien les compétences sociales et personnelles.

Le programme d'enseignement école est distribué à chaque enseignant qui peut contrôler l'acquisition des objectifs en cochant dans les cases "Vu; Evalué; Acquis; Approfondi".

Adresses utiles

Adresses associations

Hotel & Gastro formation
Eichstrasse 20
6353 Weggis

Hotel & Gastro formation
Siège romand
Route des Pressoirs 8
1027 Lonay
Tél. : 021 804 85 30
Fax. : 021 804 85 38

Adresses CIE

GastroJura
Rue de l'Avenir 23
Case postale 274
2800 Delémont
Tél. : 032 421 45 45

De l'Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de 2010

PLAN D'ENSEIGNEMENT CADRE CUISINIÈRE CFC/ CUISINIER CFC

Auteurs : Werner Schuhmacher, Andrea Hanselmann, Alexander Wilhelm, Michael Ramseier, Oscar Eberli

Date : 30.08.2009

TABLEAU GENERAL DE REPARTITION DES BRANCHES	5
INTRODUCTION	6
SUPPORTS DE COURS RECOMMANDES	7
COMPETENCES D'ACTION	8
1 ^{ère} année de formation	8
2 ^{ème} année de formation	8
3 ^{ème} année de formation	9
1 ^{ER} SEMESTRE : MA FONCTION: DENREES ALIMENTAIRES VEGETALES (LEGUMES) / DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE (LAIT ET PRODUITS LAITIERS, ŒUFS ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS)	10
2 ^{EME} SEMESTRE : MA CUISINE: DENREES ALIMENTAIRES VEGETALES (POMMES DE TERRE/ CEREALES / LEGUMINEUSES/ POUSSES/ FRUITS). AUTRES DENREES ALIMENTAIRES (PATES ALIMENTAIRES, PRODUITS POUR FAIRE LEVER LA PATE / PAIN / PRODUITS SUCRANTS ET EDULCORANTS)	11
3 ^{EME} SEMESTRE : MON ENVIRONNEMENT: DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES (POISSONS, CRUSTACES, COQUILLAGES ET MOLLUSQUES) / AUTRES DENREES ALIMENTAIRES / PRODUITS (GRAISSES ALIMENTAIRES ET HUILES).....	12
4 ^{EME} SEMESTRE : MON ETABLISSEMENT: DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES (VIANDE DE BOUCHERIE, PRODUITS CARNES, VOLAILLE)	13
5 ^{EME} SEMESTRE : MES EVENEMENTS: DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES (GIBIER) / DENREES ALIMENTAIRES VEGETALES (CHAMPIGNONS)	14
AUTRES DENREES ALIMENTAIRES (EPICES, CACAO, CHOCOLAT, PRODUITS SEMI-FINIS DE PATISSERIE)	14
5 ^{EME} SEMESTRE : MON AVENIR : FORMATION CONTINUE / REPETER / APPROFONDIR.....	15
LISTE DE CONTROLE DES SUJETS CONNEXES, REPETITIFS	16
Cette liste est un aperçu du semestre durant lequel les sujets connexes sont enseignés pour la première fois. Il est prévu que le formateur intègre ces "thèmes répétitifs" aux processus correspondants dans les semestres suivants.....	16
CALCULS	17
1.1 Idée directrice.....	17
1.2 Structure	17
Bénéfice.....	17
1.3 Exercices concrets	18
1.3.1 Processus de l'achat et de la préparation	18
1.3.2 Processus, réception de la marchandise, entreposage.....	18
1.3.3 Processus de préparation de produits	18
1.3.4 Processus du prix de vente.....	18
1.3.5 Processus de vente.....	18
PROCEDURES DE QUALIFICATION	19
ACTIVITES LIES A L'ENSEIGNEMENT	20

TABLEAU GENERAL DE REPARTITION DES BRANCHES

Matières	1ère année		2ème année		3ème année		Total
	1	2	3	4	5	6	
Connaissances professionnelles	100	100	100	100	100	100	600
Production/préparation/présentation des mets et des plats/deuxième langue/ Termes techniques	70	70	65	65	65	65	400
Compréhension et contribution efficace aux processus d'entreprise	5	5	10	10	15	15	60
Approche et action centrées sur les clients et s'inscrivant dans une logique économique et écologique	10	10	10	10	10	10	60
Sécurité au travail, protection de la santé, protection de l'environnement et protection contre les incendies	5	5	5	5	5	5	30
Hygiène et préservation des valeurs	10	10	10	10	5	5	50
Culture générale	60	60	60	60	60	60	
Langue et communication / Société							0
Sport	20	20	20	20	20	20	120
Totaux par semestre	180	180	180	180	180	180	1080
Totaux par année	360		360		360		

INTRODUCTION

Le plan d'enseignement cadre ci-dessous se base sur les fondements de l'ordonnance de la formation initiale de cuisinière/cuisinier et le plan de formation du 5 mai 2009 .

Le plan d'enseignement cadre est structuré sur l'idée de base de la formation orienté par le processus. Les objectifs généraux (1.), les objectifs particuliers (1.1) et les objectifs évaluateurs (1.1.1) ont été repris du plan de formation et repartis sur les 6 semestres. Grâce à la collaboration des différentes commissions le contenu des documents du plan d'enseignement cadre a pu être coordonné chronologiquement avec le guide méthodique et les cours interentreprises.

Le plan d'enseignement cadre sert de base pour d'établir un plan de formation interne à l'école qui tient compte des conditions cadres actuelles professionnelles, personnelles et organisationnelles de l'école professionnelle.

Il est structuré de manière à se composer : des thèmes de base bien définis, des sujets connexes ainsi que des compétences d'action. Les thèmes de base et les sujets connexes ont été liés et sont enseignés en intégrant les compétences d'action. Ceci permet une liberté raisonnable de mise en pratique. Les objectifs évaluateurs du plan de formation sont obligatoires en respectant les étapes C et la procédure de qualification (Examen final).

Le tableau de périodes défini par le plan de formation est également obligatoire.

Le tableau de périodes définit le nombre de périodes par semestre. Il faut tenir compte que la langue étrangère fait partie de l'objectif général 1 et que le partage des "thèmes de base" et des "sujets connexes" ne correspond pas exactement au partage des objectifs évaluateurs.

Semestre	Périodes pour objectif général 1	Périodes pour objectifs généraux 2-5
1 ^{er} semestre	70	30
2 ^{ème} semestre	70	30
3 ^{ème} semestre	65	35
4 ^{ème} semestre	65	35
5 ^{ème} semestre	65	35
6 ^{ème} semestre	65	35

Caractéristiques:

Etant donné que les desserts se composent de différentes denrées alimentaires et qu'ils ne sont pas mentionnés comme objectifs évaluateurs individuels, ils ont été classés en fonction des ingrédients principaux et de la complexité aux semestres 1,2 et 5. Il existe une liste séparée pour les desserts.

L'enseignement de la langue étrangère commence au troisième semestre afin de ne pas créer d'obstacles supplémentaires pour le passage de la formation initiale de deux ans avec AFP¹ vers le CFC². Le but de l'enseignement de la langue étrangère à comme but premier de pouvoir réagir dans des situations basées sur l'action et non d'atteindre une compétence reconnue européenne.

C'est pour la même raison que le calcul sera enseigné seulement à partir du 3ème semestre. De plus amples détails à ce sujet se trouvent dans le chapitre "calcul".

¹ Attestation fédérale (AFP)

² Certificat fédéral de capacité

SUPPORTS DE COURS RECOMMANDES

- Pauli, **Technologie culinaire**, 4^{ème} édition (2008), Pauli Fachbuchverlag : Langue : FR
- C.Egli, E.Gall, A.Häring, M.Lüthi. La formation de l'alimentation „**Réfléchir en mangeant**“. 3^{ème} édition (2003). Weggis: Hotel&Gastro *formation*. Langue : FR
- Clarisse Pifko. Support **Gestion d'entreprise et organisation: formation de base en hôtellerie-restauration**. 1^{ère} édition. Langue : FR
2005. Zürich: Compendio Bildungsmedien AG
- Support de cours pour la langue étrangère::Hotel&Gastro *formation*, Weggis

COMPETENCES D'ACTION

Ci-dessous une liste des compétences d'action par semestre avec des points de repères comme soutien pour la mise en pratique.

La structure correspond en premier lieu aux situations auxquelles l'apprenti est confronté au début de la formation avec la logique du "plus simple" au plus "exigeant".

1^{ère} année de formation

	<u>Compétences méthodiques</u>	<u>Compétences sociales et personnelles</u>
Compétences	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes <ul style="list-style-type: none"> • Classer et utiliser les aides didactiques • Appliquer la sécurité au travail, la protection de la santé et la protection de l'environnement • Juger ses propres étapes de travail et les adapter d'une manière systématique 	3.3 Capacités à communiquer <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler sa propre communication verbale et non-verbale et l'adapter en cas de besoin • Accueillir les critiques et répondre avec une estime de soi renforcée et polie
	2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus <ul style="list-style-type: none"> • A l'aide de la structure d'enseignement reconnaître les premières étapes de processus dans le contexte 	3.4 Capacité à gérer les conflits <ul style="list-style-type: none"> • Se confronter aux conflits d'une manière réfléchie et chercher des solutions orientées vers la réussite
	2.4 Stratégies d'apprentissage <ul style="list-style-type: none"> • Adapter les stratégies d'apprentissage à ses propres besoins 	3.5 Aptitude au travail en équipe <ul style="list-style-type: none"> • Se rendre compte de l'importance de l'équipe • Apprendre à travailler en équipe
	2.5 Techniques de créativité <ul style="list-style-type: none"> • Formuler ses propres critiques ainsi qu'accepter les critiques d'autrui • Créer ses propres schémas de réflexion 	3.6 Civilité <ul style="list-style-type: none"> • Travailler d'une manière ponctuelle, consciencieuse et ordonnée • Adapter son comportement aux attentes de l'école et des autres apprentis






2^{ème} année de formation

	<u>Compétences méthodiques</u>	<u>Compétences sociales et personnelles</u>
Compétences	2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître l'interface entre la matière apprise à l'école et l'entreprise • Reconnaître l'importance de l'interface pour le succès de l'entreprise et la favoriser 	3.3 Capacité à communiquer <ul style="list-style-type: none"> • Encourager une communication ouverte et spontanée
	2.3 Stratégie d'information et de communication <ul style="list-style-type: none"> • Connaître et appliquer les nouveaux moyens de communication et d'information comme : E-mail, internet et logiciels • Se procurer de manière autonome des informations sur différents sujets pour l'école et l'entreprise (clients de l'entreprise) 	3.4 Capacité à gérer les conflits <ul style="list-style-type: none"> • Se confronter aux conflits dans le cadre de la restauration d'une manière réfléchie et chercher des solutions orientées vers la réussite
	2.4 Stratégies d'apprentissage <ul style="list-style-type: none"> • Continuer à adapter ses propres stratégies d'apprentissage 	3.5 Aptitude au travail en équipe <ul style="list-style-type: none"> • Travailler en équipe d'une manière efficace et orientée vers la réussite
	2.5 Techniques de créativité <ul style="list-style-type: none"> • Ouverture à la nouveauté. Aider à trouver des solutions innovatrices par un état d'esprit créatif et des techniques créatives 	3.6 Civilité <ul style="list-style-type: none"> • Adapter son comportement en fonction des clients

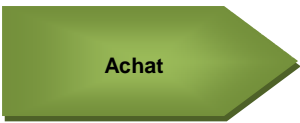




3^{ème} année de formation

Compétences	<p>Compétences méthodiques</p> <p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes</p> <ul style="list-style-type: none"> Planifier les étapes de travail, agir d'une manière ciblée et efficace et évaluer les étapes de travail de manière systématique <p>2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus</p> <ul style="list-style-type: none"> Tenir compte des processus situés en amont et en aval pour le succès de l'entreprise <p>2.3 Stratégies d'information et de communication</p> <ul style="list-style-type: none"> Optimisation de la transmission des informations au sein de l'entreprise et la mise en place de nouveaux systèmes <p>2.4 Stratégies d'apprentissage</p> <ul style="list-style-type: none"> Reconnaître les tâches et les problématiques par situation. Renforcer le plaisir, le succès et la satisfaction afin d'approfondir les compétences individuelles tout au long de la vie <p>2.5 Techniques de créativité</p> <ul style="list-style-type: none"> Ouvert à la nouveauté. Apporter des solutions novatrices par un état d'esprit créatif et cela grâce aux techniques de créativité acquises 	<p>Compétences sociales et personnelles</p> <p>3.2 Apprentissage tout au long de la vie</p> <ul style="list-style-type: none"> S'adapter à des changements rapides des besoins et de la situation Acquérir en permanence de nouvelles connaissances et du « savoir faire » Se préparer à un apprentissage tout au long de la vie Augmenter sa compétitivité sur le marché du travail et affirmer sa personnalité <p>3.3 Capacité à communiquer</p> <ul style="list-style-type: none"> Communication adaptée au destinataire et à la situation <p>3.4 Capacité à gérer les conflits</p> <ul style="list-style-type: none"> Accepter d'autres points de vue Se confronter aux conflits et chercher des solutions orientées vers la réussite <p>3.5 Aptitude au travail en équipe</p> <ul style="list-style-type: none"> Maîtriser les règles du travail d'équipe Gagner de l'expérience dans un travail d'équipe qui a du succès <p>3.6 Civilité</p> <ul style="list-style-type: none"> Adapter la langue et le comportement à la situation et aux besoins des clients, des fournisseurs et des collaborateurs <p>3.7 Résistance au stress</p> <ul style="list-style-type: none"> Gérer le stress en appréhendant les tâches qui lui incombent d'une manière calme et réfléchie. Garder son calme dans des situations critiques <p>3.8 Capacité à travailler de manière orientée sur la santé</p> <ul style="list-style-type: none"> Conseiller les clients en matière d'alimentation saine Encourager une composition variée des plats et des aliments dans le cadre d'une alimentation saine et variée <p style="text-align: center;">Travailler en ménageant les produits : ceci orienté dans une optique santé</p>

1^{ER} SEMESTRE : MA FONCTION: DENREES ALIMENTAIRES VEGETALES (LEGUMES) / DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE (LAIT ET PRODUITS LAITIERS, ŒUFS ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS)

Processus	Processus 1	Processus 2	Processus 3	Processus 4	Processus 5
					
Sujets principaux	1.1.1 Classement / provenance /c2 Denrées alimentaires végétales 1.3.1 Classement / provenance /c2 Lait, produits laitiers, oeufs, produits à base d'oeufs 1.3.2 Caractéristiques qualitatives /c2 Lait, produits laitiers, oeufs, produits à base d'oeufs 2.3.2 Acquisition /c2 Processus d'approvisionnement	1.1.2 Caractéristiques de qualité /c6 Denrées alimentaires végétales 1.1.3 Réception des marchandises et stockage /c2 Denrées alimentaires végétales 1.3.3 Réception des marchandises et stockage /c2 Lait, produits laitiers, oeufs, produits à base d'oeufs 1.7.4 Perception sensorielle /c5 Contrôle de qualité 2.3.1 Gestion des marchandises /c2 2.3.3 Température /c4 locaux de stockage 5.2.2 Fiches de contrôle /c3 Liste de contrôle des températures 5.2.3 Activité de contrôle /c2	1.1.4 Préparation / c2 Etapes, préparations, découpes, élimination des déchets et recyclage correct 1.6.1 Rapport entre les aliments, les méthodes de cuisson et les températures / c5 1.6.3 Techniques de préparation /c2 Blanchir les denrées alimentaires végétales 2.2.2 Mise en place /c2	1.6.2 Rapport entre les méthodes de cuisson, les appareils, les ustensiles et les équipements / c5 1.6.4 Technique de chaleur humide /c2 Denrées alimentaires végétales, mets aux oeufs 1.6.5 Technique de chaleur sèche /c2 Denrées végétales, mets aux oeufs, mets au fromage 1.6.6 Combinaisons /c5 2.2.1 Gestion du temps / c2 Buts et avantages d'une place de travail bien organisée	1.7.1 Importance et impact /c2 Présentation attrayante et esthétique 1.7.2 Auxiliaires de vente /c2 Impact des auxiliaires de vente visuels 1.7.3 Eléments de présentation / c5 Couleurs, formes, découpes, garnitures, associations, quantités
Sujets connexes	1.5.1 Principes diététiques /c2 1.5.2 Nutriment /c2 Vitamines, sels minéraux, eau, substances secondaires végétales 1.5.3 Besoin en énergie /c2 2.1.1 Organisation structurelle /c2 Fonctions, tâches des titulaires de postes 2.1.2 Organisation des étapes de travail /c2 Exigences posées pour les processus 2.2.3 Dossier de formation /c2 2.3.5 Elimination des déchets /c2 3.3.1 Déontologie /c2 4.1.3 Prévention /c2 Prévention des accidents au travail 4.1.4 Premiers secours /c2 4.4.2 Mesures de protection /c2 Mesures de protection		5.1.2 Mesures /c2 Principes d'hygiène pour l'entreprise et d'hygiène personnelle 5.2.4 Manque d'hygiène /c2 Maladies, problèmes d'image, prétentions en responsabilité, conséquences financières, etc.) Autres sujets: <ul style="list-style-type: none"> • Crèmes • Sauces en pâtisserie • Pâte brisée • Pâte(s) à crêpe • Définition de position sur les connaissances préalables en calcul 		






2^{ÈME} SEMESTRE : MA CUISINE: DENREES ALIMENTAIRES VEGETALES (POMMES DE TERRE/ CEREALES / LEGUMINEUSES/ POUSSES/ FRUITS). AUTRES DENREES ALIMENTAIRES (PATES ALIMENTAIRES, PRODUITS POUR FAIRE LEVER LA PATE / PAIN / PRODUITS SUCRANTS ET EDULCORANTS)

Processus	Processus 1	Processus 2	Processus 3	Processus 4	Processus 5
					
Sujets principaux	<p>1.1.1 Classement / provenance /c2 Pommes de terre, céréales, légumineuses, fruits</p> <p>1.4.1 Vue d'ensemble /emploi/c2</p> <p>1.4.3 Pâtes / Produits pour faire lever la pâte /c2 Inclure le pain</p> <p>1.4.5 Edulcorants /c2</p>	<p>1.1.2 Caractéristiques de qualité /c6</p> <p>1.3.3 Réception des marchandises et stockage /c2 Pommes de terre, céréales, pousses légumineuses, fruits</p> <p>1.7.4 Perception sensorielle /c5 Contrôle</p> <p>2.3.3 Température /c4 Locaux de stockage</p>	<p>1.1.4 Préparation /c2 Etapes, préparations, découpes, élimination des déchets et recyclage correct</p> <p>1.6.1 Rapport entre les aliments, les méthodes de cuisson et les températures / c5</p> <p>1.6.3 Techniques de préparation /c2</p>	<p>1.6.2 Rapport entre les méthodes de cuisson, les appareils, les ustensiles et les équipements / c5</p> <p>1.6.4 Technique de chaleur humide /c2</p> <p>1.6.5 Technique de chaleur sèche /c2</p> <p>1.6.6 Combinaisons /c5</p> <p>1.7.4 Perception sensorielle /c5 Assaisonner, déguster</p>	<p>1.7.1 Importance et impact /c2 Présentation attrayante et esthétique</p> <p>1.7.2 Auxiliaires de vente /c2 Impact des auxiliaires de vente visuels</p> <p>1.7.3 Eléments de présentation / c5 Couleurs, formes, découpes, garnitures, associations, quantités</p>
Sujets connexes	<p>1.5.2 Nutriment /c2 Hydrates de carbone, composition, fonction, importance dans l'alimentation</p> <p>2.4.1 Fondements /c2 Appareils et machines</p> <p>2.4.2 Energie /c2 Forme d'énergie, utilisation rationnelle et économique</p> <p>5.3.4 Nettoyage /c2 Emploi et effet des produits de nettoyage</p>		<p>Autres sujets:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pâtes feuilletées • Pâtes levées • Pâtes à pain • Pâte à choux • Pâte à frire • Sauce aux fruits • Crème pochée • Mets sucrés aux fruits • Pacojet et glace aux fruits <p>Qui veut aller un peu plus loin....</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pâte à strudel • Poudings démoulés aux céréales 		

3^{EME} SEMESTRE : MON ENVIRONNEMENT: DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES (POISSONS, CRUSTACES, COQUILLAGES ET MOLLUSQUES) / AUTRES DENREES ALIMENTAIRES / PRODUITS (GRAISSES ALIMENTAIRES ET HUILES)

Processus	Processus 1	Processus 2	Processus 3	Processus 4	Processus 5
Sujets principaux	<p>1.2.1 Groupement / provenance /c2 Poissons, crustacés, coquillages, mollusques</p> <p>1.4.2 Graisses et huiles /c2</p>	<p>1.2.2 Caractéristiques qualitatives /c2 1.2.3 Réception des marchandises et stockage /c2</p> <p>1.7.4 Perception sensorielle /c5 Contrôle de qualité</p> <p>2.3.3 Température /c4 Des locaux de stockage</p>	<p>1.1.4 Préparation /c2 Etapes, préparations, découpes élimination des déchets et un recyclage correct</p> <p>1.6.1 Rapport entre les aliments, les méthodes de cuisson et les températures / c5</p> <p>1.6.3 Techniques de préparation /c2</p>	<p>1.6.2 Rapport entre les méthodes de cuisson, les appareils, les ... ustensiles et les équipements / c5</p> <p>1.6.4..Technique de chaleur humide /c2</p> <p>1.6.5 Technique de chaleur sèche /c2</p> <p>1.6.6 Combinaisons /c5</p> <p>1.7.4 Perception sensorielle /c5 Assaisonner, déguster</p>	<p>1.7.1 Importance et impact /c2 Présentation attrayante et esthétique</p> <p>1.7.2 Auxiliaires de vente /c2 Impact des auxiliaires de vente visuels</p> <p>1.7.3 Eléments de présentation / c5 Couleurs, formes, découpes, garnitures, associations, quantités</p>
Sujets connexes	<p>1.5.2 Nutriments /c2 Graisses et huiles : composition, fonction, importance dans l'alimentation Protéines: composition, fonction, importance dans l'alimentation</p> <p>1.5.4 Digestion humaine / métabolisme C Fonctions des organes importants, enzyme, hormone</p> <p>1.8.1 Produits et termes techniques /c3 (langue étrangère) Pour la préparation des mets</p> <p>1.8.2 Formulations /c3 (langue étrangère) Formulations typiques dans la production et la vente</p> <p>3.2.1 Notions de coûts /c3 Rentabilité, productivité, coûts, chiffre d'affaires et bénéfice</p> <p>4.2.1 Protection de l'environnement /c2 Par exemple : par rapport au nettoyage</p> <p>4.2.2 Problèmes environnementaux /c6 Par exemple: des méthodes de pêche, marques, élevages. Prise sauvage : substances nocives en rapport avec le poisson et les fruits de mer, etc.</p>				

4^{EME} SEMESTRE : MON ETABLISSEMENT: DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES (VIANDE DE BOUCHERIE, PRODUITS CARNES, VOLAILLE)

Processus	Processus 1	Processus 2	Processus 3	Processus 4	Processus 5
					
Sujets principaux	1.2.1 Groupement / provenance /c2 Viande de boucherie, produits carnés, volaille	1.2.2 Caractéristiques qualitatives /c2 1.2.3 Réception des marchandises et stockage /c2 1.7.4 Perception sensorielle /c5 Contrôle de qualité 2.3.3 Température /c4 Locaux de stockage	1.1.4 Préparation /c2 Etapes, préparations, découpes élimination des déchets et un recyclage correct 1.6.1 Rapport entre les aliments, les méthodes de cuisson et les températures / c5 1.6.3 Techniques de préparation /c2	1.6.2 Rapport entre les méthodes de cuisson, les appareils, les ustensiles et les équipements / c5 1.6.4 Technique de chaleur humide /c2 1.6.5 Technique de chaleur sèche /c2 1.6.6 Combinaisons /c5 1.7.4 Perception sensorielle /c5 Assaisonner, déguster 2.4.3 Gestion de la température /c2 4.3.1 Engagement des ressources /c2	1.7.1 Importance et impact /c2 Présentation attrayante et esthétique 1.7.2 Auxiliaires de vente /c2 Impact des auxiliaires de vente visuels 1.7.3 Eléments de présentation / c5 Couleurs, formes, découpes, garnitures, associations, quantités
Sujets connexes	1.5.5 Types d'alimentation /c5 1.8.1 Produits et termes techniques /c3 (langue étrangère) Pour la préparation des mets 1.8.2 Formulations /c3 (langue étrangère) Formulations typiques dans la production et la vente 2.3.10 Plan de travail / instruction des collaborateurs /c2 Instructions concrètes pour la résolution des tâches 3.2.2 Calcul spécifique aux mets /c4 Coût des marchandises d'une recette, facteurs déterminants du prix de vente, propre production et acquisition chez des tiers				

5^{EME} SEMESTRE : MES EVENEMENTS: DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES (GIBIER) / DENREES ALIMENTAIRES VEGETALES (CHAMPIGNONS)
AUTRES DENREES ALIMENTAIRES (EPICES, CACAO, CHOCOLAT, PRODUITS SEMI-FINIS DE PATISSERIE)

Processus	Processus 1	Processus 2	Processus 3	Processus 4	Processus 5
Sujets principaux	<p>1.1.1 Groupement / provenance /c2 Champignons</p> <p>1.1.2 Caractéristiques de qualité /c6 Champignons</p> <p>1.2.1 Groupement / provenance /c2 Gibier</p> <p>1.2.2 Caractéristiques qualitatives/c6 Gibier</p> <p>1.4.4 Fines herbes et épices Condiments /c2</p> <p>1.4.5 Emploi / qualité /c2 Cacao et chocolat / produits semi-finis de pâtisserie</p>	<p>1.1.3 Réception des marchandises et Stockage /c2 Champignons</p> <p>1.2.3 Réception des marchandises et stockage/c2 Gibier</p> <p>1.4.5 Cacao et chocolat / Produits semi-finis de pâtisserie /c2 Emploi</p> <p>1.7.4 Perception sensorielle/c5 Contrôle de qualité</p>	<p>1.1.4 Préparation /c2 Champignons, épices, chocolat</p> <p>1.2.4 Préparation /c2 Gibier</p> <p>1.5.6 Autres substances / c3 Effets possibles des allergènes, ingrédients et adjuvants, substances nocives Conséquences pour le travail</p>	<p>1.6.2 Rapport entre les méthodes de cuisson, les appareils, lesustensiles et les équipements / c5</p> <p>1.6.4 Technique de chaleur humide /c2</p> <p>1.6.5 Technique de chaleur sèche /c2</p> <p>1.6.6 Combinaisons /c5</p> <p>1.7.4 Perception sensorielle /c5 Assaisonner, déguster</p>	<p>1.7.1 Importance et impact /c2 Présentation attrayante et esthétique</p> <p>1.7.2 Auxiliaires de vente /c2 Impact des auxiliaires de vente visuels</p> <p>1.7.3 Eléments de présentation / c5 Couleurs, formes, découpes, garnitures, associations, quantités</p>
Sujets connexes	<p>1.8.1 Produits et termes techniques /c3 (langue étrangère) Pour la préparation des mets</p> <p>1.8.2 Formulations /c3 (langue étrangère) Formulations typiques dans la production et la vente</p> <p>2.3.4 Législation sur les denrées alimentaires /c2 Fonction des principes de la législation sur les denrées alimentaires</p> <p>2.3.6 Organisation de l'offre /c3 Par exemple : carte de gibier</p> <p>2.3.7 Planification de la production et des processus /c6 Par exemple: processus de travail pendant la période du gibier</p> <p>2.4.4 Planification d'emploi /c2 Planification optimale de l'emploi des appareils, des ustensiles et des machines</p> <p>3.1.1 Modèle /c2 Objectifs, structure, éléments</p> <p>3.1.2 Types et concepts d'entreprise /c2 Différences et particularités</p> <p>3.2.3 Logiciel usuel dans le secteur /c2 Emploi du logiciel : recette, calcul, offre</p> <p>5.1.1 ODAIOUs /c3 Dispositions, processus</p> <p>5.2.1 Concept HACCP /c2 Fonction, principe, bonne pratique de fabrication</p>			<p>Autres sujets:</p> <ul style="list-style-type: none"> Appareils à biscuit, appareils au beurre, meringages, masse à cornets, masse à gratiner Sauce au chocolat Mousses Poudings chauds Glaces à la crème Mousses et parfaits glacés Tourtes Friandises Pralines <p>Qui veut aller un peu plus loin....</p> <ul style="list-style-type: none"> Produits semi-finis, produit à garnir, travail du chocolat Masses (Macarons, etc.) Sauces (sauce au vin rouge, etc.) Entremets chauds (Charlotte, soufflé) Spécialités glacées Gâteaux, tartes, tourtes (de saison) Friandises (sablés, bretzels à la vanille, mini tartelettes, petits-fours farcis) 	

5^{EME} SEMESTRE : MON AVENIR : FORMATION CONTINUE / REPETER / APPROFONDIR

Processus	Processus 1	Processus 2	Processus 3	Processus 4	Processus 5
	Achat	Stockage des marchandises	Préparation	Cuisson	Vente
Thèmes	<p>Répéter les sujets des semestres précédents au moyen d'études de cas de différents types d'entreprise Par exemple : banquet, planification de l'achat à la distribution des mets. Tenir compte des EMS et des hôpitaux, des banquets à la demande, etc. Décrire les différents processus, etc.</p>				
Sujets connexes	<p>1.8.1 Produits et termes techniques /c3 (langue étrangère) Pour la préparation des mets</p> <p>1.8.2 Formulations /c3 (langue étrangère) Formulations typiques dans la production et la vente</p> <p>2.1.3 Intersections /c2 Intersections critiques dans les processus d'entreprise</p> <p>2.1.4 Flux d'information /c3 Possibilités d'utilisation des moyens d'information et de communication</p> <p>2.3.8 Processus de service /c2 Collaboration entre la cuisine et l'administration / la réception / le service / l'intendance</p> <p>2.3.9 Distribution des aliments /c2 L'emploi et les particularités des types de service et des systèmes spéciaux de distribution des aliments</p> <p>2.3.10 Plan de travail / instruction des collaborateurs /c2 Instructions et directives concrètes pour les collaborateurs pour accomplir correctement une tâche</p> <p>3.3.2 Possibilités de perfectionnement /c2</p> <p>4.1.1 Prescriptions /c2 Prescriptions en matière de protection de leur santé selon les directives de la CFST</p> <p>4.1.2 Mesures /c2 Prescriptions en matière de protection de leur santé selon les directives de la CFST</p> <p>4.4.1 Règlements /c2 Protection contre les incendies</p> <p>5.1.3 Etat de l'hygiène /c6 et c5 Analyser et évaluer les problèmes d'hygiène (c6) Démontrer des mesures logiques (c5)</p>				

LISTE DE CONTROLE DES SUJETS CONNEXES, REPETITIFS

Cette liste est un aperçu du semestre durant lequel les sujets connexes sont enseignés pour la première fois. Il est prévu que le formateur intègre ces "thèmes répétitifs" aux processus correspondants dans les semestres suivants.

1 ^{er} semestre	2 ^{ème} semestre	3 ^{ème} semestre	4 ^{ème} semestre	5 ^{ème} semestre	6 ^{ème} semestre
1.5.1 Principes diététiques /c2 1.5.2 Nutriments non fournisseurs d'énergie /c2 1.5.3 Besoin en énergie /c2 2.1.1 Organisation structurelle/c2 2.1.2 Organisation des étapes de travail /c2 2.2.1 Gestion du temps/c2 2.2.2 Mise en place /c2 2.2.3 Dossier de formation /c2 2.3.1 Gestion des marchandises /c2 2.3.2 Acquisition/c2 2.3.5 Elimination des déchets /c2 3.3.1 Déontologie /c2 4.1.3 Prévention (Sécurité au travail) /c2 4.1.4 Premiers secours/c2 4.4.2 Mesures de protection (protection contre les incendies) /c2 5.1.2 Mesures (Hygiène) /c2 5.2.2 Fiches de contrôle /c3 5.2.3 Activité de contrôle /c2 5.2.4 Manque d'hygiène /c2	1.5.2 Nutriments fournisseurs d'énergie /c2 (hydrate de carbone) 2.4.1 Fondements (Technologie) /c2 2.4.2 Energie /c2 5.3.4 Nettoyage /c3	1.5.2 Nutriments fournisseurs d'énergie (protéines, graisses) /c2 1.5.4 Digestion humaine / métabolisme/c5 1.8.1 Produits et termes en langue étrangère /c3 1.8.2 Formulations en langue étrangère /c3 3.2.1 Notions de coûts /c3 4.2.1 Protection de l'environnement /c2 4.2.2 Problèmes environnementaux /c5	1.5.5 Types d'alimentation /c5 2.4.3 Gestion de la température /c2 2.3.10 Plan de travail / instruction des collaborateurs /c2 3.2.2 Calcul spécifique aux mets /c4 4.3.1 Engagement des ressources /c2	1.5.6 Autres substances /c3 2.3.4 Législation sur les denrées alimentaires /c2 2.3.6 Organisation de l'offre /c5 2.3.7 Planification de la production et des processus /c6 2.4.4 Planification de l'utilisation /c2 3.1.1 Modèle /c2 3.1.2 Types et concepts d'entreprise /c2 3.2.3 Logiciel usuel dans la branche /c3 5.1.1 ODAIOUs /c3 5.2.1 Concept HACCP /c2	2.1.3 Points de jonction /c2 2.1.4 Flux d'information /c3 2.3.8 Déroulement du service /c2 2.3.9 Distribution des plats /c2 2.3.10 Plan de travail / instruction des collaborateurs /c2 3.3.2 Formation continue /c2 4.1.1 Prescriptions (Sécurité au travail) /c2 4.1.2 Mesures (Sécurité au travail) /c2 4.4.1 Règlements (protection contre les incendies) /c2 5.1.3 Etat de l'hygiène /c5

CALCULS

1.1 Idée directrice

Le calcul s'éloigne des exercices de calcul pour atteindre la compréhension de la réflexion économique dans la cuisine. La règle de trois a été traitée au niveau de l'école secondaire.






La tâche de l'école professionnelle est de la mettre en pratique d'une manière ciblée et non de l'apprendre.

En introduisant plus tardivement le calcul professionnel, les apprentis ont une compréhension plus importante des produits et de leur transformation. Le passage des élèves de formation initiale de deux ans avec AFP est garanti.

Ceci donne le déroulement suivant:

- Pendant le 1er semestre on détermine la position.
- Le niveau devrait être adapté jusqu'au 3ème semestre.
- Le calcul commence au 3ème semestre selon le plan de formation.
- Le logiciel de la branche est transmis et vérifié par l'école professionnelle. Il est intégré comme note d'expérience (pratique) dans la procédure de qualification (examen final).

1.2 Structure

1 ^{er} et 2 ^{ème} semestres	3 ^{ème} semestre	4 ^{ème} semestre	5 ^{ème} semestre	6 ^{ème} semestre
				
Mesures de base Prix de base Brut net déchets	Rentabilité Productivité Coût Chiffre d'affaires Bénéfice	Coût de la marchandise Facteurs de coûts Propre production Production externe	Calcul des plats Calcul de l'offre	Calcul des plats Calcul de l'offre Calcul des coûts réels

1.3 Exercices concrets

1.3.1 Processus de l'achat et de la préparation

Mesures de base / prix de base / brut net déchets (sert à déterminer la position)

- Unités comme kilogramme, gramme, litre, décilitre, centilitre, millilitre, pièce, x, francs, centimes, calories et kilocalories
- Calculer le prix de base sur la marchandise livrée et vice-versa
- Calculer brut - net - déchets en une seule étape sans tenir compte des règles d'arrondir (le moyen de trouver la solution est déterminant)

1.3.2 Processus, réception de la marchandise, entreposage

Rentabilité, productivité, coût, chiffre d'affaires et bénéfice

- Déterminer le déroulement (Achat, stockage, partiellement déjà préparé)
- Déterminer l'importance de la productivité (entrée vers sortie)
- Différencier les coûts en coût de la marchandise, coût des collaborateurs, coût de l'entreprise, de finances et bénéfice

1.3.3 Processus de préparation de produits

Coût de la marchandise, facteurs de coût, propre fabrication par rapport à la production externe

- Calcul du prix de la marchandise des recettes nettes et prix nets
- Comparer la nature des coûts en incluant la marchandise acquise à l'extérieur

1.3.4 Processus du prix de vente

Calcul des mets, calcul des offres

- Calcul des prix de vente (de base et effectif) avec un multiplicateur
- Utiliser les logiciels de la branche
- Etablir offres détaillées pour "events"

1.3.5 Processus de vente

Calcul des mets, calcul des offres, calcul des coûts rétrospectifs / effectifs

- Calcul des prix de vente (de base et effectif) avec un multiplicateur
- Utiliser les logiciels de la branche
- Etablir offres détaillées pour "events"
- Contrôler et analyser à l'aide de calculs rétrospectifs / effectifs

Sources:

- [1] Ordonnance sur la formation de base cuisinière/cuisinier avec certificat fédéral de capacité (CFC), BBT, 5 mai 2009
[2] Plan de formation pour la formation de base, cuisinière/cuisinier, Gastro Formation; 5 mai 2009

PROCEDURES DE QUALIFICATION

Année	Ecole	OFFT
1	Evaluation des acquis annuels	
2	Evaluation des acquis annuels	Examen partiel
3		Examens finaux <ul style="list-style-type: none">• Travaux pratiques• Connaissances professionnelles• Culture générale

ACTIVITES LIES A L'ENSEIGNEMENT

Année	Visites d'entreprises	Projets	Voyages d'étude
1	Maraîcher	Connaissances fruits/produits	Planification globale sur les 3 ans
2	Igeho, Bâle	Exposition culinaire	
3	Boucherie	Connaissances des viandes	