



# Guide (situations) pour la procédure de qualification «travail pratique prescrit»

de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale du SEFRI du 20 juin 2023 et  
du plan de formation du 20 juin 2023 pour

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

**Numéro professionnel 79009**

Version : série zéro

Pour prise de position transmis le 16 novembre 2023 par la Commission suisse pour le développement  
professionnel et la qualité pour les professions de la cuisine

édité par Hotel & Gastro *formation* Suisse le 1 janvier 2024  
à trouver sur [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

## Sommaire

<b>1</b>	<b>Objectif et but.....</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Principes de base .....</b>	<b>1</b>
<b>3</b>	<b>Cycle du guide .....</b>	<b>1</b>
<b>4</b>	<b>Liste de la mise en place de base .....</b>	<b>2</b>
<b>5</b>	<b>Situations pour l'année d'examen « série zéro » .....</b>	<b>3</b>
<b>5.1</b>	<b>Situation 1 .....</b>	<b>3</b>
<b>5.2</b>	<b>Situation 2 .....</b>	<b>4</b>
<b>5.3</b>	<b>Situation 3 .....</b>	<b>5</b>

## 1 Objectif et but

Les présentes situations relatives à la partie pratique de la procédure de qualification (PQual) pour la profession de Cuisinière CFC / Cuisinier CFC concrétisent les indications contenues dans les dispositions d'exécution sur la base de directives pratiques. Elles servent de guide à tous les groupes chargés de la PQual pratique, à savoir les personnes en formation, les formateurs, les chefs experts et les sites d'examen.

## 2 Principes de base

Le cadre du guide est le suivant :

- Le règlement d'exécution de la procédure de qualification du 1 janvier 2024
- La liste des méthodes de cuisson annexée au plan de formation du 20 juin 2023  
(pour le choix et la définition des méthodes de cuisson ainsi que leur mise en œuvre/application)

## 3 Cycle du guide

Les trois situations différentes sont modifiées chaque année et publiées le 30 novembre sur le site Internet de Hotel & Gastro *formation* Suisse. En même temps, la mise en place de base disponible est annoncée. D'autres denrées alimentaires seront disponibles sur place le jour de l'examen sous la forme d'un choix du jour (sous forme de buffet ou de liste).

## 4 Liste de la mise en place de base

Vous trouverez ci-dessous un modèle de liste de la mise en place de base possible. Cette liste peut varier d'un canton à l'autre. La liste de la mise en place de base est communiquée chaque année par le lieu d'examen en même temps que les situations.

Mise en place de base pour la procédure de qualification Cuisinière CFC / Cuisinier CFC

Catégories d'ingrédients	Produits	Plus d'infos	Catégories d'ingrédients	Produits	Plus d'infos
<b>Herbes (fraîches)</b>	Basilic		<b>Œufs</b>	Œufs	Frais, entiers, crus
	Aneth			Jaune d'œuf	Past.
	Estragon			Blanc d'œuf	Past.
	Cerfeuil			Œuf entier	Past.
	Coriandre		<b>Produits laitiers</b>	Fromage à pâte extra-dure	Râpé
	Laurier	Séché		Yaourt nature	
	Marjolaine			Beurre de cuisine	
	Origan			Beurre à rôtir	
	Persil	Lisse, frisé		Lait	Past. ou UHT
	Menthe poivrée			Crème entière	35 % UHT
	Romarin		<b>Sucre / édulcorant / miel</b>	Miel	
	Thym			Sucre cristallisé	
	Sauge			Sucre brut	
	Ciboulette			Sucre en poudre	
<b>Épices</b>	Curry	Madras, doux	<b>Fruits à coque dure / pépins</b>	Noix	Entières
	Pâte de curry	Rouge		Noisettes	Entières, moulues
	Clous de girofle			Noix de coco	Râpée
	Gingembre	Frais		Graines de courge	
	Câpres			Pignons	
	Cumin du Maroc			Pistaches	
	Cumin			Amandes	Entières, filetées
	Noix de muscade	Entière, moulue		Amandes	Éclats, moulues
	Poivron	Doux	<b>Produits convenance (Fonds)</b>	Graines de sésame	Noir, blanc
	Peperoncini	Frais		Bouillon de bœuf	
	Grains de poivre	Noir, blanc		Fond de poisson	
	Grains de poivre vert	Mariné		Fond de volaille	Brun, clair
	Safran en poudre			Fond de légumes	
	Anis étoilé			Fond de veau	Brun, clair
	Gousses de vanille		<b>Produits convenance (Divers)</b>	Levure	
	Baies de genièvre			Farine blanche	
	Cannelle	Bâtons, poudre		Poudre à lever	
	Citronnelle			Chapelure	
<b>Sel / condiments</b>	Fleur de sel			Roux	Brun, blanc
	Moutarde	Gros grains, mi-forte		Agar Agar	
	Mayonnaise			Feuilles de gélatine	
	Sel de cuisine			Feuilles de nori	
	Sauce soja			Raisins sultanes	Clair, foncé
	Tabasco		<b>Produits alcoolisés</b>	Bière	Blonde
	Concentré de tomates			Brandy / Cognac	
<b>Huiles</b>	Sauce Worcestershire			Grand Marnier	
	Huile de tournesol			Vin de cuisine	Rouge, blanc
	Huile d'arachide			Madère	
	Huile de colza			Noilly Prat	
	Huile de sésame			Pernod	
<b>Vinaigres</b>	Huile de noix			Porto	Rouge, blanc
	Vinaigre balsamique	Foncé, blanc		Sherry	
	Vinaigre de cidre		<b>Pâtes</b>	Pâte feuilletée	
	Vinaigre de framboise			Pâte à rouleaux de printemps	
	Vinaigre aux herbes		Carottes, céleri, poireau (vert), ail, oignons, échalotes Citrons, citrons verts, oranges		
	Vinaigre de vin	Rouge, blanc			
<b>Aromates pour la préparation, non préparés, non coupés</b> (ne peuvent être utilisés que comme aromates et non comme ingrédients principaux)					

## 5 Situations pour l'année d'examen « série zéro »

### 5.1 Situation 1

Dans le cadre de la semaine de projet annuelle des personnes en formation, vous préparez le repas des cadres pour les 4 membres de la direction de votre entreprise formatrice. La cheffe / le chef de cuisine vous a confié la mission suivante :

**a) Fingerfood**

Pour l'apéritif, vous préparez un choix de fingerfood et un potage.

Vous devez respecter les consignes suivantes :

- Deux composants, quatre pièces chacun, (20 g à 30 g par pièce) servis froids et/ou chauds, dont l'un avec un ingrédient principal d'un poisson d'eau douce
- Un potage (4 portions au total, max. 1 dl par portion), servi froid ou chaud, sans gluten

**Les consignes pour le service :**

La vaisselle du lieu d'examen doit être utilisée. Il n'est pas permis d'apporter sa propre vaisselle. Les plats doivent être servis en même temps.

**b) Plat de viande de boucherie et/ou de volaille**

Trois produits différents à base de viande de boucherie et/ou de volaille sont mis à disposition.

Vous en choisissez un et le préparez avec une méthode de cuisson utilisant du liquide. Le plat doit être servi avec une sauce correspondante et une garniture.

**c) Féculent aux céréales**

Pour ce faire, choisissez l'une des céréales ou l'un des produits céréaliers disponibles dans le choix du jour et créez-en un féculent.

**d) Sélection de légumes**

Choisissez deux légumes différents parmi le choix du jour disponible et préparez-les avec deux méthodes de cuisson différentes.

**Les consignes pour le service :**

Vous servez le plat sur des assiettes (4 assiettes).

**e) Entremets glacé**

Vous trouverez les arômes et/ou garnitures possibles dans le choix du jour mis à votre disposition. Servez 2 dl de sauce aux fruits en accompagnement. Vous trouverez également les ingrédients nécessaires dans la sélection du jour.

**Les consignes pour le service :**

La vaisselle du lieu d'examen doit être utilisée. Il n'est pas permis d'apporter sa propre vaisselle.

## 5.2 Situation 2

La nouvelle idée commerciale de votre formatrice / formateur enthousiasme les clients : des antipasti méditerranéens, servis en tavolata ! Dans le cadre d'une manifestation, la cheffe / le chef de cuisine vous charge de produire aussi bien les antipasti que le plat principal avec ses accompagnements et un entremets.

### a) Antipasti méditerranéens

Vous préparez trois plats différents pour quatre personnes chacun. Des composants froids et/ou chauds sont possibles. Les arômes typiques de la région méditerranéenne doivent pouvoir être perçus. Les différents composants doivent peser entre 30 g et 50 g.

- Un des antipasti doit contenir du poisson comme ingrédient principal
- Un autre doit être végétalien

#### Les consignes pour le service :

Les antipasti doivent être présentés de manière à ce que les hôtes puissent se servir eux-mêmes. La vaisselle du lieu d'examen doit être utilisée. Il n'est pas permis d'apporter sa propre vaisselle. Les plats doivent être servis en même temps.

### b) Plat de viande de boucherie et/ou de volaille

Trois produits différents à base de viande de boucherie et/ou de volaille sont mis à disposition. Vous en choisissez un et le préparez avec une méthode de cuisson sans liquide étranger. La viande de boucherie ou la volaille ne doit être découpée/portionnée qu'après la préparation. Le plat doit être servi avec une sauce correspondante et une garniture.

### c) Féculent à base de pommes de terre

Pour ce faire, vous choisissez la variété de pommes de terre qui vous convient parmi celles disponibles dans le choix du jour et vous créez une garniture de féculents de votre choix à partir d'une masse de pommes de terre. Pas de purée de pommes de terre !

### d) Sélection de légumes

Choisissez deux légumes différents parmi le choix du jour disponible et préparez-les avec deux méthodes de cuisson différentes.

#### Les consignes pour le service :

Vous servez le plat sur des assiettes (4 assiettes).

### e) Entremets cuit au four

Outre la cuisson au four, la friture est également autorisée. Les pâtes, arômes et/ou garnitures possibles sont indiqués dans le choix du jour. Il est également possible de préparer soi-même d'autres pâtes. Servir avec une sauce correspondante (2 dl). Vous trouverez les ingrédients nécessaires dans le choix du jour.

#### Les consignes pour le service :

La vaisselle du lieu d'examen doit être utilisée. Il n'est pas permis d'apporter sa propre vaisselle.

### 5.3 Situation 3

Les hôtes de votre hôtel font une excursion suivie d'un pique-nique.

La cheffe / le chef de cuisine vous charge de préparer une sélection de salades pour le pique-nique.

Le plat principal et les accompagnements que vous aurez également préparés ainsi que l'entremets seront ensuite servis en interne.

**a) Buffet de salades « to go »**

Vous devez préparer trois salades différentes pour 4 personnes chacune. Une de ces salades doit être végétalienne et toutes doivent être combinées avec différentes sauces. Au total, 200 g à 300 g seront servis par personne. Pour la préparation, votre cheffe / chef vous a donné les instructions suivantes :

- 1 salade de légumes cuits
- 1 salade composée de légumineuses ou de céréales ou de pommes de terre
- 1 salade dont l'ingrédient principal est du poisson cuit

**Les consignes pour le service :**

Les salades doivent être présentées de manière à ce que les clients puissent se servir eux-mêmes. La vaisselle du lieu d'examen doit être utilisée. Il n'est pas permis d'apporter sa propre vaisselle. Les plats doivent être servis en même temps.

**b) Plat de viande de boucherie et/ou de volaille**

Trois produits différents à base de viande de boucherie et/ou de volaille sont mis à disposition. Vous en choisissez un et le préparez avec une méthode de cuisson sans liquide étranger. La viande de boucherie ou la volaille doit être découpée en portions avant d'être préparée. Le plat doit être servi avec une sauce correspondante et une garniture.

**c) Féculent aux céréales**

Pour ce faire, vous choisissez les céréales qui vous convient parmi celles disponibles dans le choix du jour et vous créez une garniture féculente au choix.

**d) Sélection de légumes**

Choisissez deux légumes différents parmi le choix du jour disponible et préparez-les avec deux méthodes de cuisson différentes.

**Les consignes pour le service :**

Vous servez le plat sur des assiettes (4 assiettes).

**e) Entremets froid avec une friandise**

Une sauce correspondante (2 dl) accompagne votre entremets. Vous trouverez les arômes possibles pour l'entremets et la friandise dans le choix du jour.

**Friandise**

Réalisez une friandise de votre choix (12 pièces).

**Les consignes pour le service :**

La vaisselle du lieu d'examen doit être utilisée. Il est interdit d'apporter sa propre vaisselle.

**Hotel & Gastro *formation* Schweiz / Suisse / Svizzera**

Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis | +41 41 392 77 77 | [info@hotelgastro.ch](mailto:info@hotelgastro.ch)  
Avenue Général-Guisan 48a | 1009 Pully | +41 21 804 85 30 | [romandie@hotelgastro.ch](mailto:romandie@hotelgastro.ch)