



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

édicte par Hotel & Gastro *formation* Suisse le 1 janvier 2024
à trouver sur www.hotelgastro.ch

Sommaire

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

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

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.

