

Données clés

relatives à la procédure d'audition concernant l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de Cuisinière CFC / Cuisinier CFC et le plan de formation

Délai: 29.04.2022

N° de la profession: 79009	Titre protégé: Cuisinière CFC / Cuisinier CFC	
N° d'Orientation:		
Domaine spécifique:		
Champ professionnel: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Le cas échéant, quelles professions ont déjà été regroupées ?	
Durée de la formation:	Nouveau: <input type="checkbox"/> 2 ans <input checked="" type="checkbox"/> 3 ans <input type="checkbox"/> 4 ans	Jusqu'à présent: <input type="checkbox"/> 2 ans <input checked="" type="checkbox"/> 3 ans <input type="checkbox"/> 4 ans
Profession à abroger:	N° de la profession: 79007	Profession: Cuisinière CFC / Cuisinier CFC
Statistiques relatives au nombre de contrats d'apprentissage:	Année:	Nombre total: 1400

Profil de la profession

<p>a. ils conçoivent l'offre de mets des entreprises de l'hôtellerie-restauration en tenant compte des tendances alimentaires, calculent les quantités à commander, le coût des marchandises et la valeur nutritionnelle des plats et achètent les denrées alimentaires appropriées conformément aux directives de l'entreprise; ils travaillent avec les denrées alimentaires tout au long de la chaîne de création de valeur;</p> <p>b. polyvalents, ils ont acquis les compétences pratiques professionnelles dans le cadre de l'offre de l'entreprise en mettant l'accent sur l'aspect artisanal de leur activité;</p> <p>c. dans toutes leurs activités d'un bout à l'autre de la chaîne de création de valeur, ils respectent les prescriptions légales et celles de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement;</p> <p>d. ils planifient les processus de travail, les mettent en œuvre en conséquence et se concertent avec les autres secteurs avec lesquels ils interagissent; concernant la production de denrées alimentaires, ils utilisent des méthodes appropriées, tiennent compte des propriétés et des caractéristiques des matières premières et évitent le gaspillage alimentaire;</p> <p>e. ils soignent leur apparence et communiquent avec les collaborateurs, les hôtes et les fournisseurs, y compris dans une deuxième langue nationale ou en anglais; ils se servent des moyens de communication pour obtenir et échanger des informations.</p>		
AFP:	<input checked="" type="checkbox"/> Oui / <input type="checkbox"/> Non	Si non: <input type="checkbox"/> A été clarifié / <input type="checkbox"/> Aucun besoin / <input type="checkbox"/> A voir ultérieurement
Remarques:		

Organe(s) responsable(s)

Hotel & Gastro formation Schweiz

Formation à la pratique professionnelle

Durée moyenne sur toute la durée de la formation professionnelle initiale:	jours par semaine
--	-------------------

Formation scolaire

Nombre de leçons:	Nouveau:	Jusqu'à présent:
Connaissances professionnelles:	600	600
Culture générale:	360	360
Sport:	<u>120</u>	<u>120</u>
Total:	<u>1080</u>	<u>1080</u>
Modèle standard:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Modèle dégressif:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Modèle progressif:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Enseignement par blocs:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CPI:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Remarques:		

Cours interentreprises

Nombre de jours:	Nouveau: 20	Jusqu'à présent: 20
Remarques:		

Procédure de qualification

Domaines de qualification:	Nouveau:	Jusqu'à présent:
Examen partiel:	<input type="checkbox"/> Oui / <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui / <input checked="" type="checkbox"/> Non
Travail pratique:	8 heures <input type="checkbox"/> TPI / <input checked="" type="checkbox"/> TPP	8 heures <input type="checkbox"/> TPI / <input checked="" type="checkbox"/> TPP
Connaissances professionnelles:	0 heures <input type="checkbox"/> Oral / <input type="checkbox"/> Ecrit	3 heures <input type="checkbox"/> Oral / <input checked="" type="checkbox"/> Ecrit
Remarques:		

Note d'expérience

	Nouveau:	Jusqu'à présent:
Pratique professionnelle:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissances professionnelles:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cours interentreprises:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Remarques:		

Données clés

relatives à la procédure d'audition concernant l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP et le plan de formation

Délai: 29.04.2022

N° de la profession: 79025	Titre protégé: Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP	
N° d'Orientation:		
Domaine spécifique:		
Champ professionnel: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Le cas échéant, quelles professions ont déjà été regroupées ?	
Durée de la formation:	Nouveau: <input checked="" type="checkbox"/> 2 ans <input type="checkbox"/> 3 ans <input type="checkbox"/> 4 ans	Jusqu'à présent: <input checked="" type="checkbox"/> 2 ans <input type="checkbox"/> 3 ans <input type="checkbox"/> 4 ans
Profession à abroger:	N° de la profession: 79022	Profession Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP
Statistiques relatives au nombre de contrats d'apprentissage:	Année:	Nombre total: 370

Profil de la profession

a. ils stockent les denrées alimentaires livrées conformément aux directives de l'entreprise et préparent des mets et des plats simples selon les instructions de travail et les recettes; ils se chargent de manière autonome d'une partie des processus de travail;		
b. dans toutes leurs activités d'un bout à l'autre de la chaîne de création de valeur, ils respectent les prescriptions légales et celles de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement;		
c. ils se concertent au sein de l'équipe de cuisine pour coordonner les tâches; concernant la production de denrées alimentaires, ils tiennent compte des propriétés et des caractéristiques des matières premières et évitent le gaspillage alimentaire;		
d. ils soignent leur apparence et communiquent avec les collaborateurs, les hôtes et les fournisseurs; ils se servent des moyens de communication pour se procurer et échanger des informations.		
AFP:	<input checked="" type="checkbox"/> Oui / <input type="checkbox"/> Non	Si non: <input type="checkbox"/> A été clarifié / <input type="checkbox"/> Aucun besoin / <input type="checkbox"/> A voir ultérieurement
Remarques:		

Organes(e) responsable(s)

<ul style="list-style-type: none">Hotel & Gastro formation Schweiz
--

Formation à la pratique professionnelle

Durée moyenne sur toute la durée de la formation professionnelle initiale:	jours par semaine
--	-------------------

Formation scolaire

Nombre de leçons:	Nouveau:	Jusqu'à présent:
Connaissances professionnelles:		
Culture générale:		
Sport:	_____	_____
Total:	<u>_____</u>	<u>_____</u>
Modèle standard:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Modèle dégressif:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Modèle progressif:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Enseignement par blocs:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CPI:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Remarques:		

Cours interentreprises

Nombre de jours:	Nouveau: 16	Jusqu'à présent: 16
Remarques:		

Procédure de qualification

Domaines de qualification:	Nouveau:	Jusqu'à présent:
Examen partiel:	<input type="checkbox"/> Oui / <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui / <input checked="" type="checkbox"/> Non
Travail pratique:	5 heures <input type="checkbox"/> TPI / <input checked="" type="checkbox"/> TPP	4 heures <input type="checkbox"/> TPI / <input checked="" type="checkbox"/> TPP
Connaissances professionnelles:	heures <input type="checkbox"/> Oral / <input type="checkbox"/> Ecrit	heures <input type="checkbox"/> Oral / <input checked="" type="checkbox"/> Ecrit
Remarques:		

Note d'expérience

	Nouveau:	Jusqu'à présent:
Pratique professionnelle:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissances professionnelles:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cours interentreprises:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Remarques:		

Autres remarques

--

Personne de contact au SEFRI

, tél. 058 46	, courriel:	@sbfi.admin.ch
---------------	-------------	----------------

