



## Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale

selon le texte de référence du 31.8.2012 (état le 31.1.2018) → *bitte bis nach E-Circuit stehen lassen*

**de cuisinière / cuisinier  
avec certificat fédéral de capacité (CFC)**

projet du 19.01.2022

---

**79009**

**Cuisinière CFC / Cuisinier CFC  
Köchin EFZ / Koch EFZ  
Cuoca AFC / Cuoco AFC**

---

*Le Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI),*

vu l'art. 19 de la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle<sup>1</sup>,  
vu l'art. 12 de l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle  
(OFPr)<sup>2</sup>,

vu l'art. 4, al. 4, de l'ordonnance du 28 septembre 2007 sur la protection des jeunes  
travailleurs (OLT 5)<sup>3</sup>,

*arrête:*

### **Section 1   Objet et durée**

#### **Art. 1       Profil de la profession**

Les cuisiniers de niveau CFC maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les connaissances, les aptitudes et les comportements ci-après:

RS ...

- 1   RS 412.10
- 2   RS 412.101
- 3   RS 822.115

- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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.

## **Art. 2** Durée et début

<sup>1</sup> La formation professionnelle initiale dure 3 ans.

<sup>2</sup> Pour les titulaires d'une attestation fédérale de formation professionnelle d'employé en cuisine, la première année de la formation professionnelle initiale est prise en compte.

<sup>3</sup> Le début de la formation professionnelle initiale est coordonné avec le début de la formation dispensée par l'école professionnelle fréquentée.

## **Section 2** Objectifs et exigences

### **Art. 3** Principes

<sup>1</sup> Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale sont fixés en termes de compétences opérationnelles, regroupées en domaines de compétences opérationnelles.

<sup>2</sup> Les compétences opérationnelles comprennent des compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles.

<sup>3</sup> Tous les lieux de formation collaborent à l'acquisition des compétences opérationnelles par les personnes en formation. Ils coordonnent les contenus de la formation et des procédures de qualification.

#### **Art. 4** Compétences opérationnelles

La formation comprend les compétences opérationnelles ci-après dans les domaines de compétences opérationnelles suivants:

- a. confection et présentation de mets et de plats:
  1. participer à la conception de l'offre de mets, tenir compte des tendances alimentaires et adapter les mets en fonction des besoins des hôtes,
  2. calculer les quantités à commander, le coût des marchandises et la valeur nutritionnelle des plats et acheter les denrées alimentaires appropriées,
  3. contrôler la qualité et la quantité des marchandises livrées et les stocker correctement,
  4. préparer les denrées alimentaires, la place de travail, le matériel, les ustensiles et les appareils nécessaires à la production des mets,
  5. préparer et transformer les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale en mets et en plats et procéder à un contrôle sensoriel,
  6. composer, dresser et décorer les plats;
- b. mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité:
  1. garantir l'hygiène, la sécurité des denrées alimentaires, le respect de l'obligation de renseigner et l'application des normes de qualité microbiologiques en cuisine,
  2. réduire les risques d'accident et de maladie et, le cas échéant, prendre des mesures d'urgence,
  3. trier et éliminer les déchets et les restes résultant du stockage et de la préparation des mets,
  4. nettoyer et entretenir les appareils, le matériel, la vaisselle, les locaux et les équipements;
- c. mise en œuvre des processus opérationnels et économiques:
  1. planifier et mettre en œuvre les processus en cuisine,
  2. planifier et préparer la collaboration avec les autres secteurs,
  3. utiliser des systèmes numériques de commande, de calcul et de planification pour le secteur de la cuisine,
  4. garantir et optimiser la productivité en cuisine,
  5. limiter les pertes et éviter le gaspillage de denrées alimentaires, de mets et de ressources de l'entreprise;
- d. apparence et communication:
  1. soigner son apparence et sa façon de communiquer avec les collaborateurs, les hôtes et les fournisseurs,

2. se servir des moyens de communication numériques pour se procurer et échanger des informations dans le secteur de la cuisine et pour présenter les mets et les plats,
3. communiquer avec les hôtes et à l'intérieur de l'entreprise dans une deuxième langue nationale ou en anglais.

### **Section 3**

## **Sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement**

### **Art. 5**

<sup>1</sup> Dès le début de la formation et tout au long de celle-ci, les prestataires de la formation remettent et expliquent aux personnes en formation les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement, en particulier celles relatives à la communication des dangers (symboles de danger, pictogrammes, signes d'interdiction) dans ces trois domaines.

<sup>2</sup> Les directives et les recommandations précitées font partie intégrante de la formation dispensée dans tous les lieux de formation et elles sont prises en considération dans les procédures de qualification.

<sup>3</sup> Il est fait en sorte que les personnes en formation acquièrent, dans tous les lieux de formation, des connaissances en matière de développement durable, notamment en ce qui concerne l'équilibre entre les intérêts sociétaux, écologiques et économiques.

<sup>4</sup> En dérogation à l'art. 4, al. 1, OLT 5 et conformément aux prescriptions de l'art. 4, al. 4, OLT 5, il est permis d'occuper les personnes en formation, en fonction de leur niveau de connaissance, aux travaux mentionnés dans l'annexe du plan de formation.

<sup>5</sup> La dérogation visée à l'al. 4 présuppose que les personnes en formation soient formées, encadrées et surveillées en fonction des risques accrus qu'elles courent; ces dispositions particulières sont définies dans l'annexe du plan de formation à titre de mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé.

## Section 4

### Étendue de la formation dans les différents lieux de formation et langue d'enseignement

**Art. 6** Formation à la pratique professionnelle en entreprise et dans d'autres lieux de formation comparables

La formation à la pratique professionnelle en entreprise s'étend sur toute la durée de la formation professionnelle initiale, en moyenne à raison de 4 jours par semaine.

**Art. 7** École professionnelle

<sup>1</sup> L'enseignement obligatoire dispensé à l'école professionnelle comprend 1080 périodes d'enseignement. Celles-ci sont réparties selon le tableau suivant:

Enseignement	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année	3 <sup>e</sup> année	Total
a. Connaissances professionnelles				
– Confection et présentation de mets et de plats	120	120	120	360
– Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité	80	80	80	240
– Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques				
– Apparence et communication				
<b>Total Connaissances professionnelles</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>600</b>
b. Culture générale	120	120	120	360
c. Éducation physique	40	40	40	120
<b>Total des périodes d'enseignement</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>1080</b>

<sup>2</sup> De légers aménagements peuvent être apportés à la répartition du nombre de périodes d'enseignement entre les années d'apprentissage au sein d'un même domaine de compétences opérationnelles, en accord avec les autorités cantonales et les organisations du monde du travail compétentes. L'atteinte des objectifs de formation prescrits doit être garantie dans tous les cas.

<sup>3</sup> L'enseignement de la culture générale est régi par l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale<sup>4</sup>.

<sup>4</sup> RS 412.101.241

<sup>4</sup> La langue d'enseignement est la langue nationale du lieu où se trouve l'école. Les cantons peuvent autoriser des langues d'enseignement supplémentaires.

<sup>5</sup> Les écoles professionnelles sont encouragées à proposer un enseignement bilingue, dans la langue nationale du lieu où se trouve l'école et dans une autre langue nationale ou en anglais.

### **Art. 8** Cours interentreprises

<sup>1</sup> Les cours interentreprises comprennent 20 jours de cours, à raison de 8 heures de cours par jour.

<sup>2</sup> Les jours et les contenus sont répartis sur 5 cours comme suit:

Année	Cours	Domaine de compétences opérationnelles /Compétence opérationnelle	Durée
1	1	Confection et présentation de mets et de plats Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques Apparence et communication	4 jours
1	2	Confection et présentation de mets et de plats Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques Apparence et communication	4 jours
2	3	Confection et présentation de mets et de plats Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques Apparence et communication	4 jours
2	4	Confection et présentation de mets et de plats Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques Apparence et communication	4 jours
3	5	Confection et présentation de mets et de plats Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques Apparence et communication	4 jours
<b>Total</b>			<b>20 jours</b>

<sup>3</sup> Aucun cours interentreprises ne doit avoir lieu durant le dernier semestre de la formation professionnelle initiale.

## Section 5 Plan de formation

### Art. 9

<sup>1</sup> Un plan de formation<sup>5</sup> édicté par l'organisation du monde du travail compétente est disponible à l'entrée en vigueur de la présente ordonnance.

<sup>2</sup> Le plan de formation:

- a. contient le profil de qualification, qui comprend:
  1. le profil de la profession,
  2. la vue d'ensemble des domaines de compétences opérationnelles et des compétences opérationnelles,
  3. le niveau d'exigences de la profession;
- b. détaille les contenus de la formation initiale et les dispositions en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement;
- c. définit quelles compétences opérationnelles sont transmises et acquises dans chaque lieu de formation.

<sup>3</sup> Le plan de formation est assorti de la liste des instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et à en promouvoir la qualité, avec indication du nom de l'organisme auprès duquel ils peuvent être obtenus.

## Section 6

### Exigences posées aux formateurs et nombre maximal de personnes en formation dans l'entreprise

#### Art. 10 Exigences posées aux formateurs

Les personnes ci-après remplissent les exigences posées aux formateurs:

- a. les cuisiniers CFC justifiant d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'ils dispensent;
- b. les cuisiniers qualifiés justifiant d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'ils dispensent;
- c. les titulaires d'un titre correspondant de la formation professionnelle supérieure.

<sup>5</sup> Le plan de formation du [date] est disponible dans la liste des professions du SEFRI à l'adresse suivante: [www.bvz.admin.ch](http://www.bvz.admin.ch) > Professions A–Z.

## **Art. 11** Nombre maximal de personnes en formation

<sup>1</sup> Les entreprises qui disposent d'un formateur occupé à 100 % ou de deux formateurs occupés chacun au moins à 60 % peuvent former une personne.

<sup>2</sup> Une autre personne peut être formée pour chaque professionnel supplémentaire occupé à 100 % ou pour chaque groupe supplémentaire de deux professionnels occupés chacun au moins à 60 %.

<sup>3</sup> Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité, d'une attestation fédérale de formation professionnelle ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

<sup>4</sup> Dans les entreprises qui ne sont autorisées à former qu'une seule personne, une seconde personne peut commencer sa formation si la première entame sa dernière année de formation professionnelle initiale.

<sup>5</sup> Dans des cas particuliers, l'autorité cantonale peut autoriser une entreprise ayant formé depuis plusieurs années des personnes avec grand succès à dépasser le nombre maximal de personnes en formation.

## **Section 7**

### **Dossier de formation, rapport de formation et dossiers des prestations**

#### **Art. 12** Dossier de formation

<sup>1</sup> Pendant la formation à la pratique professionnelle, la personne en formation tient un dossier de formation dans lequel elle inscrit au fur et à mesure les travaux importants concernant les compétences opérationnelles à acquérir.

<sup>2</sup> Au moins une fois par semestre, le formateur contrôle et signe le dossier de formation et en discute avec la personne en formation.

#### **Art. 13** Rapport de formation

<sup>1</sup> À la fin de chaque semestre, le formateur établit un rapport attestant le niveau atteint par la personne en formation. À cette fin, il se fonde sur les prestations pendant la formation en entreprise et sur les remarques relatives aux prestations fournies à l'école professionnelle et dans les cours interentreprises. Il discute du rapport de formation avec la personne en formation.

<sup>2</sup> Le formateur et la personne en formation conviennent si nécessaire de mesures permettant d'atteindre les objectifs de la formation et fixent des délais en conséquence. Ils consignent les décisions et les mesures prises par écrit.

<sup>3</sup> Au terme du délai fixé, le formateur vérifie l'efficacité des mesures prises; il consigne ses conclusions dans le rapport de formation suivant.

<sup>4</sup> Si les objectifs ne sont pas atteints malgré les mesures prises ou si les chances de réussite de la personne en formation sont compromises, le formateur le signale par écrit aux parties contractantes et à l'autorité cantonale.

**Art. 14** Dossier des prestations fournies à l'école professionnelle

L'école professionnelle documente les prestations de la personne en formation relatives aux domaines de compétences opérationnelles enseignés et à la culture générale; elle établit un bulletin à son intention au terme de chaque semestre.

**Art. 15** Dossier des prestations fournies durant les cours interentreprises

Les prestataires des cours interentreprises documentent les prestations de la personne en formation sous la forme d'un contrôle de compétence effectué après chaque cours interentreprises.

## **Section 8 Procédures de qualification**

**Art. 16** Admission

Est admise aux procédures de qualification la personne qui a suivi la formation professionnelle initiale:

- a. conformément à la présente ordonnance;
- b. dans une institution de formation accréditée par le canton, ou
- c. dans un autre cadre que celui d'une filière de formation réglementée et qui:
  1. a acquis l'expérience professionnelle nécessaire visée à l'art. 32 OFPr,
  2. a effectué 3 ans au minimum de cette expérience dans le domaine d'activité des cuisiniers CFC, et
  3. démontre qu'elle satisfait aux exigences des procédures de qualification.

**Art. 17** Objet

Les procédures de qualification visent à démontrer que les compétences opérationnelles décrites à l'art. 4 ont été acquises.

**Art. 18** Étendue et organisation de la procédure de qualification  
avec examen final

<sup>1</sup> La procédure de qualification avec examen final porte sur les compétences opérationnelles dans les domaines de qualification ci-après selon les modalités suivantes:

- a. travail pratique sous la forme d'un travail pratique prescrit (TPP) d'une durée de 8 heures; les règles suivantes s'appliquent:
  1. le domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale,

2. la personne en formation doit montrer qu'elle est à même d'exécuter les tâches demandées dans les règles de l'art et en fonction des besoins et de la situation,
3. le dossier de formation et les documents relatifs aux cours interentreprises peuvent être utilisés comme aide,
4. le domaine de qualification porte sur les domaines de compétences opérationnelles ci-après et l'entretien professionnel d'une durée de 30 minutes assortis des pondérations suivantes:

Point d'appréciation	Domaine de compétences opérationnelles	Pondération
1	Confection et présentation de mets et de plats	60 %
2	Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques	25 %
3	Entretien professionnel	15 %

- b. culture générale; ce domaine de qualification est régi par l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale<sup>6</sup>.

<sup>2</sup> Dans chaque domaine de qualification, les prestations sont évaluées par au moins 2 experts aux examens.

#### **Art. 19** Conditions de réussite, calcul et pondération des notes

<sup>1</sup> La procédure de qualification avec examen final est réussie si les conditions suivantes sont réunies:

- a. la note du domaine de qualification «travail pratique» est supérieure ou égale à 4; et
- b. la note globale est supérieure ou égale à 4.

<sup>2</sup> La note globale correspond à la moyenne, arrondie à la première décimale, des notes pondérées des domaines de qualification de l'examen final et de la note d'expérience pondérée; la pondération suivante s'applique:

- a. travail pratique: 50 %;
- b. culture générale: 20 %;
- c. note d'expérience: 30 %.

<sup>6</sup> RS 412.101.241

<sup>3</sup> La note d'expérience correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des 6 notes semestrielles de l'enseignement des connaissances professionnelles.

#### **Art. 20** Répétitions

<sup>1</sup> La répétition de la procédure de qualification est régie par l'art. 33 OFPr.

<sup>2</sup> Si un domaine de qualification doit être répété, il doit l'être dans sa globalité.

<sup>3</sup> Pour les personnes qui répètent l'examen final et qui ne suivent plus l'enseignement des connaissances professionnelles, l'ancienne note d'expérience est prise en compte. Pour les personnes qui suivent à nouveau l'enseignement des connaissances professionnelles pendant 2 semestres au minimum, seules les nouvelles notes sont prises en compte pour le calcul de la note d'expérience.

#### **Art. 21** Qualifications acquises hors du cadre d'une filière de formation réglementée (cas particulier)

<sup>1</sup> Pour les personnes qui ont acquis les compétences opérationnelles requises hors du cadre de la formation professionnelle initiale réglementée et subi l'examen final régi par la présente ordonnance, il n'y a pas de note d'expérience.

<sup>2</sup> Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante:

- a. travail pratique: 80 %;
- b. culture générale: 20 %.

### **Section 9** Certificat et titre

#### **Art. 22**

<sup>1</sup> La personne qui a réussi une procédure de qualification reçoit le certificat fédéral de capacité (CFC).

<sup>2</sup> Le CFC autorise ses titulaires à porter le titre légalement protégé de «cuisinière CFC» / «cuisinier CFC».

<sup>3</sup> Si le CFC a été obtenu selon la procédure de qualification avec examen final, le bulletin de notes mentionne:

- a. la note globale;
- b. les notes de chaque domaine de qualification de l'examen final et, sous réserve de l'art. 21, al. 1, la note d'expérience.

## Section 10 Développement de la qualité et organisation

**Art. 23** Commission suisse pour le développement des professions et la qualité des formations dans le champ professionnel de la gastronomie

<sup>1</sup> La Commission suisse pour le développement des professions et la qualité des formations des professions de la cuisine (commission) comprend:

- a. 6 à 8 représentants de «Hotel & Gastro *formation* Suisse»;
- b. 1 représentant des enseignants des connaissances professionnelles;
- c. au moins 1 représentant de la Confédération et au moins 1 représentant des cantons.

<sup>2</sup> La composition de la commission doit également:

- a. tendre à une représentation paritaire des sexes;
- b. garantir une représentation équitable des régions linguistiques.

<sup>3</sup> La commission se constitue elle-même.

<sup>4</sup> Elle est notamment chargée des tâches suivantes:

- a. examiner la présente ordonnance et le plan de formation au moins tous les 5 ans en fonction des développements économiques, technologiques, écologiques et didactiques; intégrer, le cas échéant, de nouveaux aspects organisationnels de la formation professionnelle initiale;
- b. identifier les développements qui requièrent une modification de l'ordonnance et demander à l'organisation du monde du travail compétente de proposer au SEFRI les modifications voulues;
- c. identifier les développements qui requièrent une adaptation du plan de formation et proposer à l'organisation du monde du travail compétente d'effectuer les adaptations voulues;
- d. prendre position sur les instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et à en promouvoir la qualité, en particulier les dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final.

**Art. 24** Organe responsable et organisation des cours interentreprises

<sup>1</sup> L'organe responsable des cours interentreprises est «Hotel & Gastro *formation* Suisse».

<sup>2</sup> Les cantons peuvent, en concertation avec les organisations du monde du travail compétentes, confier l'organisation des cours interentreprises à une autre institution, notamment si la qualité ou l'organisation de ces cours ne peuvent plus être assurées.

<sup>3</sup> Ils déterminent l'organisation et le déroulement des cours interentreprises avec l'organe responsable.

<sup>4</sup> Les autorités cantonales compétentes ont accès aux cours en tout temps.

## Section 11 Dispositions finales

### Art. 25 Abrogation d'un autre acte

L'ordonnance du SEFRI du 5 mai 2009 sur la formation professionnelle initiale de cuisinière/cuisinier avec certificat fédéral de capacité (CFC)<sup>7</sup> est abrogée.

### Art. 26 Dispositions transitoires et première application de dispositions particulières

<sup>1</sup> Les personnes qui ont commencé leur formation de cuisinier CFC avant l'entrée en vigueur de la présente ordonnance l'achèvent selon l'ancien droit, mais au plus tard le 31 décembre 2027.

<sup>2</sup> Les candidats qui répètent la procédure de qualification avec examen final de cuisinier CFC jusqu'au 31 décembre 2027 voient leurs prestations appréciées selon l'ancien droit. Sur demande écrite, ils sont évalués selon le nouveau droit.

<sup>3</sup> Les dispositions relatives aux procédures de qualification, au certificat et au titre (art. 16 à 22) sont applicables au 1<sup>er</sup> janvier 2026.

### Art. 27 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2023.

[Date]

Secrétariat d'État à la formation,  
à la recherche et à l'innovation:

Martina Hirayama

Secrétaire d'État

<sup>7</sup> RO 2009 3445, 2017 7331

PROJET