

Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale d'employée en cuisine/employé en cuisine*

412.101.220.07

du 7 décembre 2004 (Etat le 1^{er} janvier 2018)

79022

Employée en cuisine/Employé en cuisine
Küchenangestellte/Küchenangestellter
Addetta di cucina/Addetto di cucina

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 professionnelle¹,
vu l'art. 12 de l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle
(OFPr)²,

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

*arrête:*⁴

1 Objet et durée

Art. 1 Dénomination et profil de la profession

¹ La dénomination officielle de la profession est employée en cuisine/employé en cuisine.

² Les employés en cuisine se distinguent notamment par les activités et les comportements suivants:

- a. ils réceptionnent les denrées avec lesquelles ils préparent les mets;
- b. ils pensent et agissent conformément à la gestion d'entreprise, sont axés sur les hôtes et le travail d'équipe.

Art. 2 Durée et début

¹ La formation professionnelle initiale dure 2 ans.

RO 2005 1037

* Les termes désignant des personnes s'appliquent également aux femmes et aux hommes.

1 RS 412.10

2 RS 412.101

3 RS 822.115

4 Nouvelle teneur selon le ch. I 4 de l'O du SEFRI du 24 nov. 2017 concernant la mod. d'O sur la formation relative à l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 7331).

² Sont admises à la formation professionnelle initiale les personnes qui ont 15 ans révolus et ont terminé leur scolarité obligatoire.

³ Le début de la formation professionnelle initiale est coordonné avec la formation dispensée par l'école professionnelle fréquentée.

2 Objectifs et exigences

Art. 3 Compétences

¹ Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale sont présentés en termes de compétences aux art. 4 à 6.

² Ils s'appliquent à tous les lieux de formation.

Art. 4 Compétences professionnelles

¹ Les compétences professionnelles comprennent les domaines suivants:

- a. Domaines centraux et de services:
 1. cuisine froide: entremets;
 2. cuisine chaude 1: soupes, féculents, légumes;
 3. cuisine chaude 2: poissons;
 4. cuisine chaude 3: volailles et gibier.
- b. Domaines d'apprentissage complémentaires:
 1. connaissance de l'entreprise;
 2. menus et calcul professionnel;
 3. hygiène et sécurité au travail.

Art. 5 Compétences méthodologiques

Les compétences méthodologiques concernent les domaines suivants:

- a. techniques de travail et résolution de problèmes;
- b. approche et action interdisciplinaires axées sur les processus;
- c. stratégies d'apprentissage;
- d. stratégies d'information et de communication;
- e. techniques de présentation.

Art. 6 Compétences sociales et personnelles

Les compétences sociales et personnelles concernent les domaines suivants:

- a. autonomie et responsabilité;
- b. apprentissage la vie durant;
- c. aptitude à la communication;

- d. aptitude au travail en équipe;
- e. civilité;
- f. résistance physique et psychique.

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

Art. 7⁵

¹ Dès le début de la formation, 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.

² 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.

³ Il est fait en sorte que les personnes en formation acquièrent, sur 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.

⁴ 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.

⁵ 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.

4 Parts assumées par les différents lieux de formation et langue d'enseignement

Art. 8 Parts assumées par les différents lieux de formation

¹ La formation à la pratique professionnelle s'étend sur toute la durée de la formation professionnelle initiale, en moyenne à raison de 4 jours par semaine.

⁵ Nouvelle teneur selon le ch. II 4 de l'O du SEFRI du 24 nov. 2017 concernant la mod. d'O sur la formation relative à l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 7331).

² L'enseignement obligatoire dispensé à l'école professionnelle comprend 720 périodes d'enseignement. Parmi celles-ci, 80 périodes sont consacrées à l'enseignement du sport.

³ Les organisations du monde du travail assurent, pour les personnes formées dans des établissements ouverts durant la saison d'été et la saison d'hiver, une offre de cours intercantonaux dans les branches obligatoires de l'enseignement des connaissances professionnelles et de la culture générale.

⁴ Les cours interentreprises comprennent au total 16 jours de cours à raison de 8 heures par jour. Durant le dernier semestre de la formation professionnelle initiale, aucun cours interentreprises n'a lieu.

Art. 9 Langue d'enseignement

La langue d'enseignement est en règle générale la langue nationale en usage dans le lieu de l'école.

5 Plan de formation et culture générale

Art. 10 Plan de formation

¹ Au moment de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance, le plan de formation correspondant, approuvé par le SEFRI, est disponible. Il détaille les compétences décrites aux art. 4 à 6 de la manière suivante:

- a. il justifie l'importance pour la formation professionnelle initiale des compétences à acquérir;
- b. il détermine les comportements attendus sur le lieu de travail dans des situations données;
- c. il spécifie ces compétences sous la forme d'objectifs évaluateurs concrets;
- d. il établit un rapport direct avec les procédures de qualification et en décrit le système.

² En outre, le plan de formation fixe:

- a. la structure curriculaire de la formation professionnelle initiale;
- b. la répartition et l'organisation des cours interentreprises sur toute la durée de la formation initiale;
- c. les domaines de qualification énoncés dans le bulletin de notes selon l'art. 22, al. 3, et susceptibles de répétition au sens de l'art. 20;
- d. les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement.

³ Le plan de formation est assorti de la liste des documents relatifs à la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale d'employé en cuisine avec indication des titres, des dates, des auteurs et des organes de diffusion.

Art. 11 Culture générale

Le plan d'études cadre établi par le SEFRI pour l'enseignement de la culture générale est applicable.

6 Exigences posées aux prestataires de la formation dans l'entreprise formatrice

Art. 12 Nombre maximal de personnes en formation

¹ Une entreprise occupant à plein temps un formateur qualifié à cette fin est autorisée à former une personne.

² Une autre personne peut être formée pour chaque professionnel occupé à plein temps ou pour chaque groupe de deux professionnels occupés au moins à 60 % dans l'entreprise.

³ Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité dans le domaine de la personne en formation ou d'une qualification équivalente.

⁴ Lorsqu'une personne entre dans sa dernière année de formation professionnelle initiale, une seconde personne peut commencer sa formation.

Art. 13 Exigences minimales posées aux formateurs

Les exigences minimales posées aux formateurs sont remplies chez toute personne justifiant des qualifications suivantes:

- a. cuisinier qualifié disposant de trois années de pratique professionnelle;
- b. professionnels de la restauration disposant d'au moins trois années de pratique professionnelle dans le domaine de la cuisine;
- c. cuisinier en hôtellerie et restauration avec brevet fédéral;
- d. cuisinier d'hôpital, de home ou en restauration collective avec brevet fédéral;
- e. chef de cuisine diplômé ou chef de production diplômé.

Art. 14 Etablissements ouverts durant la saison d'été et la saison d'hiver

Les établissements ouverts durant la saison d'été et la saison d'hiver sont autorisés à former des personnes pour autant que, durant l'entre-saison, ces dernières puissent poursuivre leur formation dans un autre établissement approprié ou fréquenter les cours intercantonaux.

7 Dossier de formation et dossier des prestations

Art. 15 Dossier de formation dans l'entreprise formatrice

¹ La personne en formation constitue un dossier de formation dans lequel elle inscrit au fur et à mesure les travaux importants accomplis, les compétences et l'expérience acquises dans l'entreprise.

² Tous les trimestres, le formateur contrôle et signe le dossier de formation. Il en discute avec la personne en formation au moins une fois par semestre.

³ Sur la base du dossier de formation, le formateur établit un document ad hoc attestant le niveau atteint par la personne en formation.

⁴ Le dossier de formation, les documents relatifs aux cours interentreprises et la littérature spécialisée peuvent être utilisés comme aides lors de l'examen final dans le domaine de qualification «travaux pratiques».

Art. 16 Dossier des prestations fournies durant la formation initiale en école

Les prestataires de formations scolaires ainsi que de formations initiales en école documentent les prestations de la personne en formation dans les domaines enseignés et ils établissent à son intention un bulletin au terme de chaque semestre.

8 Procédure de qualification

Art. 17 Admission à la procédure de qualification

Est admise à l'examen final la personne qui a suivi la formation professionnelle initiale:

- a. conformément à la présente ordonnance;
- b. dans une institution de formation autorisée par le canton;
- c. dans un autre cadre que celui d'une formation réglementée et qui rend crédible son aptitude à satisfaire aux exigences de l'examen.

Art. 18 Objet, étendue et organisation de la procédure de qualification

¹ La procédure de qualification sert à démontrer que les compétences décrites aux art. 4 à 6 ont été acquises.

² L'examen final porte sur les domaines de qualification suivants dans les modalités décrites ci-après:

- a. Travaux pratiques
L'examen final dure env. 4 heures. Il comprend les domaines suivants: cuisine froide, cuisine chaude et entremets.
- b. Connaissances professionnelles

L'examen final dure env. 2 ½ heures. La partie orale dure env. ½ heure. L'examen comprend les domaines suivants: connaissances d'entreprise, hygiène, sécurité au travail et protection de la santé, menus, calcul professionnel, diététique, denrées alimentaires et cuisine.

c. Enseignement des connaissances professionnelles

La note d'école est prise en considération. Elle correspond à la moyenne des notes semestrielles obtenues dans la branche «connaissances professionnelles».

d. Culture générale

L'examen final dans le domaine de qualification «culture générale» est régi par l'art. 11.

³ L'attestation des compétences doit être remise par l'entreprise formatrice. Cette attestation est établie par le formateur et porte sur l'ensemble des domaines centraux et de services; le formateur et la personne en formation évaluent ensemble l'attestation des compétences (elle ne se présente pas sous la forme de notes, mais elle est nécessaire pour la remise de l'attestation fédérale de formation professionnelle et est envoyée à l'autorité cantonale).

Art. 19 Conditions de réussite

¹ L'examen final est réussi si:

- a. la note du domaine de qualification «travaux pratiques» doit être supérieure ou égale à 4;
- b. la note globale est supérieure ou égale à 4.

² La note globale correspond à la moyenne des notes pondérées des domaines de qualification, arrondie à la première décimale.

³ Pour le calcul de la note globale, les domaines de qualification au sens de l'art. 18, al. 2 sont pris en compte selon la pondération suivante:

- a. «travaux pratiques»: coefficient 2.
- b. «connaissances professionnelles», «enseignement des connaissances professionnelles» et «culture générale»: coefficient 1.

Art. 20 Répétitions

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

² Les anciennes notes d'école sont prises en compte pour les personnes qui répètent la procédure de qualification et qui ne fréquentent plus l'école professionnelle. Pour les personnes qui suivent à nouveau l'enseignement des connaissances professionnelles, les nouvelles notes d'école comptent.

Art. 21 Cas particuliers

Pour les personnes qui ont suivi la formation préalable hors du cadre de la formation professionnelle initiale réglementée dans la présente ordonnance, le domaine de qualification «connaissances professionnelles» est comptabilisé deux fois à la place de la note d'école de l'enseignement des connaissances professionnelles.

9 Certificat et titre**Art. 22** Attestation fédérale de formation professionnelle

¹ La personne qui a réussi la procédure de qualification reçoit l'attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).

² L'attestation autorise ses titulaires à porter le titre légalement protégé d'«employée en cuisine AFP/employé en cuisine AFP».

³ Le bulletin de notes mentionne la note globale et les notes de chaque domaine de qualification.

10 Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la formation des employés en cuisine**Art. 23**

¹ La Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la formation des employés en cuisine (commission) est composée:

- a. de 6 représentants de l'organisation du monde du travail Hotel & Gastro formation;
- b. d'un représentant du corps des enseignants spécialisés;
- c. d'au moins un représentant de la Confédération et d'un représentant des cantons.

² Les régions linguistiques sont représentées équitablement.

³ La commission ne tombe pas dans le champ d'application de l'ordonnance du 3 juin 1996 sur les commissions⁶. Elle s'auto-constitue.

⁴ La commission est chargée des tâches suivantes:

- a. Adapter régulièrement, au moins tous les cinq ans, le plan de formation décrit à l'art. 10 aux développements économiques, technologiques et didactiques. Toute modification requiert l'approbation des représentants au sens de l'al. 1, let. c. Intégrer, le cas échéant, de nouveaux aspects organisationnels de la formation professionnelle initiale.

⁶ RS 172.31

- b. Proposer au SEFRI toute modification de la présente ordonnance induite par des développements constatés, pour autant que ceux-ci touchent aux dispositions concernant les compétences décrites aux art. 4 à 6. Les modifications doivent être approuvées par le SEFRI.

11 Entrée en vigueur

Art. 24

¹ La présente ordonnance entre en vigueur, sous réserve de l'al. 2, le 1^{er} janvier 2005.

² Les dispositions relatives à la procédure de qualification, au certificat et au titre (art. 17 à 22) entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2007.

