

- A. Règlement d'apprentissage et d'examen de fin d'apprentissage  
B. Programme d'enseignement professionnel
- 

## Cuisinier/Cuisinière

A

### Règlement d'apprentissage et d'examen de fin d'apprentissage

du 23 février 1996

---

*Le Département fédéral de l'économie publique,*

vu les articles 12, 1<sup>er</sup> alinéa, 39, 1<sup>er</sup> alinéa, et 43, 1<sup>er</sup> alinéa, de la loi fédérale du 19 avril 1978<sup>1</sup> sur la formation professionnelle (appelée ci-après «la loi»);  
vu les articles 1<sup>er</sup>, 1<sup>er</sup> alinéa, 9, 3<sup>e</sup> à 6<sup>e</sup> alinéas, 13 et 32 de l'ordonnance y relative du 7 novembre 1979<sup>2</sup>,

*arrête:*

#### **1** Apprentissage

#### **11** Modalités

**Article premier** Dénomination de la profession, début et durée de l'apprentissage

<sup>1</sup> La dénomination officielle de la profession est cuisinier/cuisinière<sup>3</sup>.

<sup>2</sup> Le cuisinier procède à la confection de mets chauds, de mets froids et d'entremets de manière indépendante et avec compétence.

<sup>3</sup> L'apprentissage dure trois ans. Son début coïncide avec celui de l'année scolaire de l'école professionnelle fréquentée.

**Art. 2** Exigences concernant l'entreprise

<sup>1</sup> Les apprentis ne peuvent être formés que par des entreprises à même de dispenser une formation complète selon le programme fixé à l'article 5.

<sup>1</sup> RS 412.10

<sup>2</sup> RS 412.101

<sup>3</sup> Cf. art. 16

<sup>2</sup> Les entreprises qui ne sont pas en mesure de dispenser une formation complète dans toutes les disciplines définies à l'article 5 ne sont autorisées à former des apprentis que si elles s'engagent à leur faire acquérir dans une autre entreprise les connaissances professionnelles et les techniques qu'elles ne peuvent enseigner. Le nom de la seconde entreprise, le contenu et la durée de la formation complémentaire doivent figurer dans le contrat d'apprentissage.

<sup>3</sup> Sont habilités à former des apprentis:

- a. les cuisiniers qualifiés qui ont exercé leur profession durant au moins cinq ans;
- b. les cuisiniers en hôtellerie et restauration brevetés;
- c. les cuisiniers d'hôpital et d'établissement médicalisé brevetés;
- d. les chefs de cuisine diplômés.

<sup>4</sup> L'entreprise assure à l'apprenti une formation systématique; celle-ci lui est dispensée d'après un guide méthodique type<sup>4</sup> établi conformément à l'article 5 du présent règlement.

<sup>5</sup> L'autorité cantonale compétente juge de l'aptitude des entreprises à former des apprentis. Les dispositions générales de la loi sont réservées.

<sup>6</sup> Les établissements ouverts durant la saison d'été et la saison d'hiver sont autorisés à former des apprentis pour autant que, durant l'entre-saison, l'apprenti puisse poursuivre son apprentissage dans un autre établissement approprié ou fréquenter un cours professionnel intercantonal. La durée annuelle de la formation effective au sein de l'établissement doit être de 35 semaines au minimum. L'autorité cantonale accorde l'autorisation de fréquenter les cours professionnels intercantonaux.

<sup>7</sup> Le contrat d'apprentissage doit être signé par les deux maîtres d'apprentissage avant le début de l'apprentissage. Les périodes pendant lesquelles l'apprenti travaille dans l'un ou l'autre des établissements doivent être précisées dans le contrat d'apprentissage. Les deux maîtres d'apprentissage répondent d'une formation appropriée. On veillera en particulier à ce que le programme soit poursuivi de manière continue dans les deux établissements.

### **Art. 3** Nombre maximum d'apprentis

<sup>1</sup> L'entreprise est autorisée à former:

- |                    |   |
|--------------------|---|
| un apprenti,       | si le maître d'apprentissage travaille seul;  |
| deux apprentis,    | si, en plus du maître d'apprentissage, elle occupe en permanence au moins un professionnel dans la cuisine; |
| trois apprentis,   | si, en plus du maître d'apprentissage, elle occupe en permanence au moins quatre professionnels;            |
| un apprenti en sus | pour chaque groupe supplémentaire de quatre professionnels occupés en permanence dans l'entreprise.         |

<sup>2</sup> Sont réputés professionnels ou maîtres d'apprentissage au sens du 1<sup>er</sup> alinéa les professionnels cités à l'article 2, 3<sup>e</sup> alinéa, ainsi que les cuisiniers qualifiés.

<sup>4</sup> Les associations professionnelles de l'industrie hôtelière fournissent sur demande le guide méthodique type.

<sup>3</sup> L'entreprise veille à engager les apprentis à intervalles réguliers afin de les répartir de manière équilibrée sur les années d'apprentissage.

## 12 Programme de formation dans l'entreprise

### Art. 4 Dispositions générales

<sup>1</sup> La compétence d'agir de l'apprenti, tant dans les domaines professionnel, personnel, social que dans celui de la méthodologie, sera systématiquement stimulée. La compétence professionnelle recouvre les connaissances techniques professionnelles. La notion de compétence personnelle et sociale englobe notamment l'indépendance, l'esprit d'initiative, le sens des responsabilités, la conscience professionnelle, la créativité, la disponibilité à travailler et la capacité de travailler en équipe. Sous le terme de méthodologie on entend l'acquisition de techniques, l'apprentissage autodidacte, la planification et l'exécution autonomes du travail, le travail en groupe, l'aptitude à résoudre des conflits au sein d'une équipe ainsi que l'approche créative de nouveaux problèmes.

L'apprenti doit acquérir la faculté de penser de manière interdisciplinaire, pour être à même de saisir rapidement l'essentiel et maîtriser avec précision les tâches qui lui sont confiées et qu'il exécutera de façon rationnelle et économique.

<sup>2</sup> Dès le début de l'apprentissage, l'entreprise assigne à l'apprenti un poste de travail convenable et met à sa disposition les installations et les ustensiles nécessaires.

<sup>3</sup> En se référant au guide méthodique type, le maître d'apprentissage établit un plan d'affectation pour l'apprenti<sup>5</sup>.

<sup>4</sup> L'apprenti est mis en garde en temps utile contre les risques d'accidents et d'atteinte à la santé inhérents aux divers travaux. Il reçoit les prescriptions et les recommandations de sécurité, qui lui sont expliquées.

<sup>5</sup> Afin de développer son habileté professionnelle, l'apprenti répète à certains intervalles les mêmes travaux pratiques. On le forme de sorte qu'il soit capable, au terme de l'apprentissage, de s'acquitter seul et en un temps raisonnable de tous les travaux pratiques énumérés dans le programme de formation.

<sup>6</sup> L'apprenti tient un journal de travail<sup>6</sup> dans lequel il note régulièrement ses expériences, les travaux importants qu'il a exécutés et les connaissances professionnelles qu'il a acquises. Chaque trimestre, le maître d'apprentissage contrôle et signe le journal de travail. L'apprenti peut s'aider de ce document lors de l'examen de fin d'apprentissage dans la branche «travaux pratiques».

<sup>7</sup> Le maître d'apprentissage établit périodiquement, en règle générale chaque semestre, un rapport<sup>7</sup> sur le niveau de formation atteint par l'apprenti et s'en entretient avec lui. Ce rapport est porté à la connaissance du représentant légal de l'apprenti.

<sup>5</sup> La Commission suisse de formation professionnelle pour les hôtels et les restaurants fournit sur demande un modèle de plan d'affectation.

<sup>6</sup> Les associations professionnelles fournissent sur demande les feuilles modèles.

<sup>7</sup> La Commission suisse de formation professionnelle pour les hôtels et les restaurants fournit sur demande les formules servant à consigner le rapport sur la formation.

## **Art. 5** Travaux pratiques et connaissances professionnelles

<sup>1</sup> Les objectifs généraux définissent dans leurs grandes lignes les connaissances et le savoir-faire exigés de l'apprenti au terme de chacune des étapes de sa formation; les objectifs particuliers précisent les objectifs généraux.

<sup>2</sup> *Objectifs généraux* pour chaque année d'apprentissage:

### *Première année*

- Exécuter des travaux simples dans tous les domaines de la cuisine
- Stocker correctement les marchandises
- Appliquer les prescriptions d'hygiène
- Observer les mesures de prévention des accidents
- Travailler d'une manière écologique

### *Deuxième année*

- Exécuter des préparations dans tous les domaines de la cuisine
- Appliquer la technologie culinaire
- Préparer des produits bruts, semi-préparés et prêts à l'emploi, les combiner et les utiliser à bon escient
- Préparer seul des mets

### *Troisième année*

- Exécuter des travaux administratifs simples
- Utiliser des préparations et des aliments de type moderne
- Tenir compte des éléments économiques dans tous les travaux
- Expliquer les types d'organisation
- Enumérer les tâches principales des autres domaines de l'entreprise

<sup>3</sup> *Objectifs particuliers* pour chaque domaine de formation:

### *Généralités*

- Tenir compte de l'hygiène personnelle et professionnelle et appliquer les prescriptions
- Prendre les mesures qui assurent la sécurité au travail et celle de l'établissement, ainsi que la préservation de la santé
- Respecter les principes écologiques et économiques
- Utiliser et nettoyer tous les appareils, machines et ustensiles qui se trouvent dans l'établissement d'apprentissage
- Stocker les aliments de manière appropriée
- Valoriser les restes
- Mettre en pratique les découvertes récentes de la diététique
- Collaborer dans les différents domaines de l'entreprise

### *Cuisine froide*

- Apprêter le poisson, la viande et la volaille
- Préparer des sauces froides
- Préparer des salades simples, des salades composées et des salades mêlées
- Préparer des mets froids
- Préparer des garnitures pour les mets froids

### *Cuisine chaude*

- Appliquer la technologie culinaire
- Préparer des fonds, des sauces de base et leurs dérivés
- Préparer des sauces au beurre et des sauces spéciales
- Préparer des potages clairs et des potages liés, des hors-d'œuvre chauds, des mets de viande de boucherie, de gibier, de volaille, des mets aux œufs, des poissons et des crustacés
- Apprêter des mets composés de légumes ou de pommes de terre, préparer des mets composés de céréales
- Apprêter des produits prêts à la consommation et semi-préparés et les combiner avec des produits bruts

### *Entremets/desserts*

- Préparer des pâtes, des appareils, des sauces et des glaçages
- Préparer des entremets chauds, froids et glacés

### *Administration*

- Effectuer des calculs de prix de revient simples, interpréter des décomptes et des statistiques
- Contrôler et comparer les factures et les bons de livraison
- Citer divers types d'organisation d'un établissement et expliquer l'organisation de l'établissement dans lequel l'apprentissage est effectué

## **13 Formation à l'école professionnelle**

### **Art. 6**

L'école professionnelle dispense l'enseignement obligatoire conformément au programme d'enseignement établi par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail<sup>8</sup>.

<sup>8</sup> Annexe au présent règlement.

## **2 Examen de fin d'apprentissage**

### **21 Organisation**

#### **Art. 7 Généralités**

<sup>1</sup> L'examen de fin d'apprentissage doit établir si l'apprenti a atteint les objectifs fixés dans le règlement d'apprentissage et dans le programme d'enseignement.

<sup>2</sup> Les cantons organisent l'examen.

#### **Art. 8 Déroulement**

<sup>1</sup> En règle générale, l'examen a lieu principalement dans la cuisine où ont été suivis les cours d'introduction, dans l'école professionnelle ou dans une autre entreprise qui s'y prête. L'apprenti dispose d'un poste de travail et des installations nécessaires. En le convoquant à l'examen, on lui indiquera le matériel et les moyens auxiliaires qu'il doit apporter.

<sup>2</sup> L'apprenti ne prend connaissance des sujets d'examen qu'au début de l'épreuve; il reçoit au besoin les explications nécessaires. Les devoirs de l'examen pratique sont à communiquer par écrit au candidat.

<sup>3</sup> Lors de l'examen portant sur la branche «travaux pratiques», l'apprenti peut s'aider de son journal de travail ainsi que de la littérature spécialisée et d'autres moyens auxiliaires utilisés pendant la formation.

#### **Art. 9 Experts**

<sup>1</sup> L'autorité cantonale nomme les experts. La préférence est donnée aux personnes qui ont suivi un cours d'experts.

<sup>2</sup> Afin de pouvoir porter un jugement objectif et complet sur les prestations du candidat, les experts veillent à ce que celui-ci répartisse judicieusement son temps entre les différents travaux prescrits. Ils l'informent que la note 1 sera attribuée à tout travail non exécuté.

<sup>3</sup> Un expert au moins surveille constamment et consciencieusement l'exécution des travaux d'examen. Il consigne par écrit ses observations sur le déroulement de l'épreuve.

<sup>4</sup> Deux experts au moins procèdent aux examens oraux; l'un d'eux prend des notes sur le déroulement de l'interrogation.

<sup>5</sup> Les experts examinent les candidats calmement et avec bienveillance. Leurs remarques doivent être objectives.

<sup>6</sup> Deux experts au moins évaluent les travaux d'examen.

## 22 Branches et matières d'examen

### Art. 10 Branches d'examen

L'examen porte sur les branches suivantes:

- a. Travaux pratiques 6 à 7 h.;
- b. Connaissances professionnelles 4 h.;
- c. Culture générale (selon le règlement du 1<sup>er</sup> juin 1978<sup>9</sup> concernant la branche de culture générale à l'examen de fin d'apprentissage des professions de l'industrie et de l'artisanat).

### Art. 11 Matières d'examen

<sup>1</sup> Les exigences posées aux candidats lors de l'examen doivent rester dans les limites des objectifs généraux énumérés à l'article 5 et dans le programme d'enseignement professionnel. Les objectifs particuliers servent à fixer les sujets d'examen.

#### Travaux pratiques

<sup>2</sup> L'apprenti exécute seul les préparations suivantes:

- Potage
- Hors-d'œuvre froid ou chaud ou poisson
- Plat principal
- Garniture
- Plat de légumes
- Salade
- Entremets/desserts

#### Connaissances professionnelles

<sup>3</sup> L'examen porte sur les disciplines suivantes:

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>– Connaissance de l'entreprise</li><li>– Connaissance des menus</li><li>– Diététique</li></ul>       | } | écrit, environ 1½ heure ;                          |
| <ul style="list-style-type: none"><li>– Calcul professionnel</li><li>– Connaissances culinaires et connaissance des marchandises</li></ul> |   | écrit, environ 1½ heure;<br>oral, environ 1 heure. |

Les connaissances culinaires et la connaissance des aliments seront examinées lors d'un entretien. Du matériel d'illustration doit être utilisé lors des examens oraux. L'entretien (interrogation orale) ne doit pas se dérouler pendant l'examen des travaux pratiques; il est partie intégrante de la branche des connaissances professionnelles.

<sup>9</sup> FF 1978 II 160

**Art. 12** Appréciation des travaux

<sup>1</sup> Les travaux d'examen sont appréciés dans les branches et sur les points suivants:

Branche: *Travaux pratiques*

- 1 Hygiène, sécurité au travail et rentabilité
- 2 Préparation de viande, de volaille, de poisson, de gibier et de légumes
- 3 Potage
- 4 Hors-d'œuvre ou poisson
- 5 Plat principal
- 6 Garniture, légumes et salade
- 7 Entremets/desserts

Branche: *Connaissances professionnelles*

- 1 Connaissances culinaires et connaissance des marchandises
- 2 Connaissance de l'entreprise, connaissance des menus et de la diététique
- 3 Calcul professionnel

<sup>2</sup> Pour chaque point d'appréciation, la note est attribuée conformément à l'article 13. Si, pour déterminer la note se rapportant à un point d'appréciation, on fait préalablement usage de notes auxiliaires, celles-ci seront établies compte tenu de l'importance des travaux auxquels elles se réfèrent dans l'ensemble du point d'appréciation<sup>10</sup>.

<sup>3</sup> Les notes de branche correspondent à la moyenne des notes attribuées à chacun des points d'appréciation; elles sont arrondies à la première décimale.

**Art. 13** Notes

<sup>1</sup> La valeur des travaux exécutés s'exprime par des notes échelonnées de 1 à 6. Les notes égales ou supérieures à 4 traduisent des résultats suffisants; celles qui sont inférieures à 4 des résultats insuffisants. Excepté les demi-notes, les notes intermédiaires ne sont pas admises.

<sup>2</sup> Echelle des notes

Note	Travail fourni
6	Très bon, qualitativement et quantitativement
5	Bon, répondant bien aux objectifs
4	Satisfaisant aux exigences minimales
3	Faible, incomplet
2	Très faible
1	Inutilisable ou non exécuté

<sup>10</sup> La Commission suisse de formation professionnelle pour les hôtels et les restaurants fournit sur demande les formules d'inscription des notes.



#### **Art. 14**            Résultat de l'examen

<sup>1</sup> Une note globale exprime le résultat de l'examen de fin d'apprentissage; elle se calcule d'après les notes de branche suivantes:

- Travaux pratiques (compte double)
- Connaissances professionnelles
- Culture générale

<sup>2</sup> La note globale correspond à la somme des notes de branche, divisée par 4; elle est arrondie à la première décimale.

<sup>3</sup> L'examen est réussi si la note des travaux pratiques et la note globale sont égales ou supérieures à 4,0.

#### **Art. 15**            Rapport des experts et feuille d'examen

<sup>1</sup> Si un candidat affirme ne pas avoir acquis certaines connaissances professionnelles fondamentales, ni avoir été initié à des techniques de travail élémentaires, les experts ne tiennent pas compte de ses déclarations; ils les consignent toutefois dans leur rapport.

<sup>2</sup> Si l'examen révèle des lacunes dans la formation professionnelle ou scolaire du candidat, les experts en font mention sur la feuille d'examen et y précisent leurs constatations.

<sup>3</sup> Le rapport et la feuille d'examen sont signés par les experts et remis sans délai à l'autorité cantonale compétente.

#### **Art. 16**            Certificat de capacité

Le candidat qui a réussi l'examen de fin d'apprentissage reçoit le certificat fédéral de capacité et est autorisé à porter l'appellation légalement protégée de «cuisinier qualifié/cuisinière qualifiée».

#### **Art. 17**            Voies de droit

Les recours concernant l'examen de fin d'apprentissage sont régis par le droit cantonal.

### **3**                    Dispositions finales

#### **Art. 18**            Abrogation du droit en vigueur

Le règlement du 28 janvier 1974<sup>11</sup> concernant l'apprentissage et l'examen de fin d'apprentissage pour la profession de cuisinier est abrogé.

#### **Art. 19**            Dispositions transitoires

<sup>1</sup> Les apprentis ayant commencé leur apprentissage avant le 30 juin 1996 l'achèvent selon l'ancien règlement.

<sup>11</sup> FF 1974 I 879

<sup>2</sup> Les candidats qui répètent l'examen peuvent sur demande le subir jusqu'au 31 décembre 2001 selon l'ancien règlement.

**Art. 20**            Entrée en vigueur

Les prescriptions relatives à l'apprentissage entrent en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1996, celles qui concernent l'examen de fin d'apprentissage le 1<sup>er</sup> janvier 1999.

23 février 1996

Département fédéral de l'économie publique:

Delamuraz

# Cuisinier/Cuisinière

B

## Programme d'enseignement professionnel

du 23 février 1996

---

*L'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail (OFIAMT),*

vu l'article 28 de la loi fédérale du 19 avril 1978<sup>12</sup> sur la formation professionnelle;  
vu l'article 16, 1<sup>er</sup> alinéa, de l'ordonnance du 14 juin 1976<sup>13</sup> sur l'enseignement de  
la gymnastique et des sports dans les écoles professionnelles,

*arrête:*

### 1 Généralités

L'école professionnelle dispense à l'apprenti les notions de base nécessaires à l'exercice de la profession ainsi que des notions de culture générale. Cet enseignement s'appuie sur le présent programme d'enseignement et tient compte des objectifs fixés à l'article 5 du règlement d'apprentissage. Il vise à encourager systématiquement la compétence d'agir de l'apprenti, aussi bien dans les domaines professionnel, social, personnel que dans celui de la méthodologie. La compétence personnelle et sociale englobe les notions d'indépendance, d'esprit d'initiative, de sens des responsabilités, de conscience professionnelle, de créativité, de disponibilité à travailler et d'aptitude à travailler en équipe. La méthodologie recouvre l'acquisition de techniques, l'apprentissage autodidacte, la planification et l'exécution autonomes du travail, le travail en groupe, l'aptitude à résoudre des conflits au sein d'une équipe et l'approche créative de nouveaux problèmes.

L'école professionnelle veille à interconnecter l'enseignement pour l'ensemble du domaine de formation et à développer ainsi chez l'apprenti un mode de pensée interdisciplinaire et global.

Les classes sont constituées par année d'apprentissage. Toute dérogation à cette règle requiert l'approbation de l'autorité cantonale et de l'OFIAMT.

L'enseignement obligatoire est dispensé si possible à raison d'un jour entier d'école par semaine. Un jour entier ne doit pas comprendre plus de neuf leçons, un demi-jour plus de cinq, gymnastique et sport inclus<sup>14</sup>.

<sup>12</sup> RS 412.10

<sup>13</sup> RS 415.022

<sup>14</sup> Si l'enseignement professionnel est dispensé sous forme de cours intercantonaux, l'organisation en est régie par le règlement de ces cours.

## 2 Organisation de l'enseignement

Les nombres de leçons indiqués ci-après sont obligatoires. Toute dérogation quant à leur répartition sur les années d'apprentissage requiert l'approbation de l'autorité cantonale et de l'OFIAMT.

Branches	Années			Total des leçons
	1	2	3	
1 Connaissances professionnelles	160	160	160	480
– Connaissance des marchandises				
– Connaissances culinaires				
– Diététique				
– Connaissance des menus				
– Connaissance de l'entreprise et connaissances professionnelles générales				
2 Calcul professionnel	40	40	40	120
3 Culture générale	120	120	120	360
4 Gymnastique et sport	40	40	40	120
Total	360	360	360	1080
Jours d'école par semaine	1	1	1	

## 3 Matières d'enseignement

Les objectifs généraux énoncés ci-après définissent dans leurs grandes lignes les connaissances et aptitudes exigées de l'apprenti au terme de sa formation. Les objectifs particuliers précisent les objectifs généraux.

### 31 Connaissances professionnelles (480 leçons)

*Objectifs généraux:*

- Décrire les produits bruts, les produits semi-préparés et les produits prêts à l'emploi
- Montrer l'importance du métabolisme
- Décrire la technologie culinaire, la préparation de mets chauds et froids ainsi que des entremets
- Expliquer l'utilisation rationnelle des aliments
- Commenter les recettes, la confection de menus et les mets pour diverses manifestations compte tenu de l'offre et de la demande
- Décrire l'importance d'une alimentation saine pour le corps humain
- Commenter les préparations qui ménagent les substances nutritives

- Montrer les principes régissant l'organisation de l'entreprise et énoncer la collaboration existante entre les divers secteurs
- Expliquer les fonctions des machines et des appareils d'une cuisine

*Objectifs particuliers:*

*Connaissance des marchandises* (env. 150 leçons)

- Expliquer les aliments d'origine animale, les huiles et les graisses alimentaires, ainsi que les aliments d'origine végétale
- Décrire les méthodes de conservation et de stockage
- Consulter les références des prescriptions légales
- Evaluer les qualités des denrées alimentaires
- Proposer des possibilités de préparation et d'utilisation des aliments
- Indiquer la saison de production des différents produits indigènes

*Connaissances culinaires* (env. 170 leçons)

- Expliquer les différents procédés de cuisson et leurs effets sur les aliments
- Expliquer la confection des préparations auxiliaires, des ingrédients, des fonds, des sauces, des potages, des hors-d'œuvre, des mets aux œufs, des poissons, des crustacés et des mollusques, de la viande, du gibier et de la volaille, des salades, des légumes, des pommes de terre, des céréales, des spécialités nationales, des mets de cuisine froide et des entremets

*Diététique* (env. 70 leçons)

- Décrire l'importance d'une alimentation saine pour le corps humain
- Définir le rôle des diverses substances nutritives
- Expliquer la digestion des diverses substances nutritives
- Citer les critères qui déterminent les besoins alimentaires quotidiens
- Expliquer les régimes et les formes d'alimentation les plus importants

*Connaissance des menus* (env. 50 leçons)

- Ecrire des menus en français
- Décrire des mets
- Citer des arguments de vente
- Citer l'ordre dans lequel les mets se suivent
- Enumérer les types de repas et les types de menus
- Expliquer la présentation des mets pour le service

*Connaissance de l'entreprise et connaissances professionnelles générales*  
(env. 40 leçons)

- Enumérer les divers locaux/postes d'une cuisine et expliquer leur fonction
- Montrer les secteurs connexes

- Enumérer les problèmes d'hygiène, ceux que pose l'élimination des déchets, les problèmes de la sécurité au travail et les problèmes écologiques
- Distinguer les divers niveaux de fonction d'une brigade de cuisine
- Enumérer les possibilités de formation et de perfectionnement professionnels offertes au cuisinier

## **32 Calcul professionnel (env. 120 leçons)**

### *Objectifs généraux:*

- Expliquer les bases du calcul des prix de revient dans l'hôtellerie et la restauration
- Effectuer les calculs de base inhérents à la cuisine
- Décrire l'informatique utilisée dans une cuisine
- Calculer le prix des marchandises et les prix de vente

### *Objectifs particuliers:*

#### *Calcul pour la cuisine (env. 80 leçons)*

- Effectuer les opérations de base
- Effectuer des calculs de quantité
- Expliquer les éléments du prix de vente
- Exécuter des calculs d'entreprise simples
- Expliquer l'inventaire et la gestion des stocks

#### *Calcul des menus (env. 40 leçons)*

- Indiquer les sources qui informent des prix en vigueur
- Calculer le prix de revient des recettes et des marchandises avec et sans l'aide de l'informatique
- Adapter des recettes pour une quantité souhaitée et effectuer les conversions
- Calculer le prix de vente d'un mets et d'un menu
- Evaluer et calculer la part des pertes des différents mets

## **33 Culture générale, gymnastique et sport**

Les plans d'étude que l'OFIAMT a établis pour la culture générale ainsi que pour la gymnastique et le sport sont obligatoires.

## **4 Dispositions finales**

### **41 Abrogation du droit en vigueur**

Le programme-cadre d'enseignement professionnel du 23 janvier 1974<sup>15</sup> pour les classes spécialisées de cuisiniers est abrogé.

### **42 Disposition transitoire**

Les apprentis qui ont commencé leur apprentissage avant le 30 juin 1996 suivent l'enseignement professionnel selon les anciennes prescriptions.

### **43 Entrée en vigueur**

Le présent programme d'enseignement professionnel entre en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1996.

23 février 1996

Office fédéral de l'industrie,  
des arts et métiers et du travail:

Le directeur, Nordmann

<sup>15</sup> FF 1974 I 890