



## Concept d'encadrement des apprentissages HVS francophone

### Cuisinier, cuisinière CFC

<b>CENTRE/SITE</b>	CHVR
<b>DOMAINE</b>	Hôtellerie / Cuisine
<b>RÉDACTEURS DE L'OFFRE</b>	Frédéric Hertli David Baillifard
<b>DATE</b>	Février 2023
<b>VERSION</b>	5

## Table des matières

1.	Dénomination de la profession .....	3
2.	Procédure d'engagement .....	4
3.	Conditions de travail .....	5
4.	Organisation de la formation.....	6

# 1. Dénomination de la profession

---

## DÉNOMINATION DE LA PROFESSION

### Cuisinier·ère CFC

## PROFIL PROFESSIONNEL

Le·la cuisinier·ère apprête des mets chauds ou froids destinés à la clientèle externe et aux patient·e·s de nos divers établissements. Il·elle commande les denrées alimentaires, en contrôle la qualité et la quantité, les transforme ou les entrepose en respectant les règles d'hygiène sous la responsabilité du personnel diplômé. Il·elle compose les menus, décore et présente les plats avec goût.

Source : site Orientation.ch

[Lien](#)

## COMPETENCES

Les compétences développées durant l'apprentissage sont les suivantes :

- élaborer des plats et des menus en fonction des saisons, des produits, de la clientèle et des patients
- appliquer les principes diététiques pour une alimentation saine et équilibrée
- évaluer les quantités de marchandises à commander en fonction des recettes et des prévisions de vente
- contrôler les denrées alimentaires livrées et en déterminer la qualité en fonction de critères connus (origine, méthode de culture, fraîcheur, etc.)
- préparer ou superviser la préparation des aliments à cuire: éplucher les légumes, les laver, couper la viande, déterminer la quantité de divers ingrédients, etc.
- apprêter les mets qui composent le menu: potage, salade, viande, légumes, dessert, etc., en utilisant les appareils et les ustensiles appropriés
- appliquer diverses méthodes de cuisson: blanchir, rissoler, pocher, étuver, braiser, gratiner, rôtir, griller, etc.
- garnir les plats ou les assiettes avec soin
- contrôler la livraison, l'entreposer en respectant la législation sur les denrées alimentaires, notamment sur le stockage et les dates de péremption
- assurer la sécurité, l'hygiène et l'ordre dans la cuisine
- évaluer régulièrement l'état hygiénique de toutes les installations, mettre à jour les fiches et les listes de contrôle
- nettoyer et ranger les ustensiles de cuisine, le matériel et les instruments de travail
- trier les déchets selon les directives d'entreprise, les éliminer ou les recycler.

Le plan de formation du·de la cuisinier·ère est structuré selon le plan de formation « Hôtel et Gastro formation » (Hotelgastro.ch).

<b>TITRE VISÉ</b>	Certificat fédéral de capacité (CFC) de cuisinier·ère
<b>CADRE LÉGAL ET DIRECTIVES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ordonnance de formation</li> <li>• Plan de formation</li> <li>• Profil de qualification</li> <li>• Conditions de réussite</li> </ul> <p>Sont accessibles sur le site Hotelgastro.ch.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs</li> <li>• Loi fédérale sur la formation professionnelle</li> </ul> <p>Sont accessibles sur le site de la Confédération suisse (Admin.ch)</p>

## 2. Procédure d'engagement

---

<b>MISE AU CONCOURS</b>	<p>Début septembre de chaque année</p> <p>Délai de postulation : fin septembre</p>
<b>CRITÈRES D'ENGAGEMENT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les connaissances de la profession et du milieu hospitalier</li> <li>• Les capacités d'apprentissage</li> <li>• Les capacités à communiquer et collaborer</li> <li>• La présentation soignée</li> <li>• La motivation</li> <li>• Les capacités d'adaptation</li> </ul>
<b>ÉTAPES DE LA PROCÉDURE</b>	<p>Le processus d'engagement comprend les étapes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise au concours interne et externe</li> <li>• Analyse et sélection des dossiers reçus par les Ressources humaines et le Centre de formation</li> <li>• Stage probatoire de 5 jours dans une cuisine</li> <li>• Evaluation de la préparation d'un mets</li> <li>• Ecrit réflexif en fin de stage</li> <li>• Entretien individuel avec les représentant·e·s des Ressources humaines et du département hôtelier</li> </ul>
<b>DÉBUT DE L'ACTIVITÉ</b>	L'entrée en fonction est fixée au début août de chaque année.

### 3. Conditions de travail

<b>ENGAGEMENT</b>	<p>L'engagement d'un·e apprenti·e cuisinier·ère s'effectue par la signature d'un contrat officiel d'apprentissage auprès du Service de la formation professionnelle pour une durée de 3 ans.</p> <p>L'apprenti·e compte pour 0 EPT (Equivalent Plein Temps) tout au long de son apprentissage.</p>										
<b>SALAIRES</b>	<p>Salaire mensuel brut : d'environ CHF 700.- en 1<sup>ère</sup> année à environ CHF 1'200.- en 3<sup>ème</sup> année</p> <p>Treizième salaire : versé en deux tranches (juin et décembre)</p>										
<b>HORAIRES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 42 heures hebdomadaires</li> <li>• Durée quotidienne : 8h24 par jour (maximum 9 heures par jour)</li> </ul>										
<b>HORAIRES ET JOURS DE TRAVAIL SPÉCIFIQUE</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr style="background-color: #d3d3d3;"> <th>Années</th> <th>Jours fériés</th> <th>Dimanche</th> <th>Horaires de nuit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1<sup>ère</sup></td> <td colspan="2" rowspan="3">Oui (dès 16 ans)</td> <td rowspan="3">Oui (06h00–07h00)</td> </tr> <tr> <td>2<sup>ème</sup></td> </tr> <tr> <td>3<sup>ème</sup></td> </tr> </tbody> </table> <p>Au moins 12 heures de repos entre deux horaires si l'apprenti·e a moins de 18 ans et 11 heures à partir de 18 ans.</p> <p>Pas plus de 5 jours ½ de travail consécutifs (y compris les jours de cours) si l'apprenti·e à moins de 18 ans et pas plus de 6 à partir de 18 ans.</p>	Années	Jours fériés	Dimanche	Horaires de nuit	1 <sup>ère</sup>	Oui (dès 16 ans)		Oui (06h00–07h00)	2 <sup>ème</sup>	3 <sup>ème</sup>
Années	Jours fériés	Dimanche	Horaires de nuit								
1 <sup>ère</sup>	Oui (dès 16 ans)		Oui (06h00–07h00)								
2 <sup>ème</sup>											
3 <sup>ème</sup>											
<b>VACANCES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jusqu'à 20 ans, l'apprenti·e a droit à 27 jours de vacances par année.</li> <li>• Dès 21 ans, il·elle a droit à 25 jours.</li> <li>• L'apprenti·e n'a pas le droit à des vacances durant le temps d'essai (3 premiers mois).</li> <li>• Les vacances comprennent au moins deux semaines consécutives durant l'année.</li> <li>• En principe, les vacances doivent être prises pendant les vacances scolaires.</li> </ul>										
<b>ASSURANCE ACCIDENT HVS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'apprenti·e est assuré·e contre les accidents professionnels et non professionnels par l'employeur.</li> <li>• L'assurance accident privée doit être annulée.</li> <li>• Tout accident doit être annoncé aux RH/Service Salaires.</li> </ul>										
<b>DIVERS</b>	<p>Les apprenti·e·s bénéficient d'un tarif préférentiel pour les repas (-50%) dans les cafétérias de l'HVS.</p>										

Les tenues professionnelles sont fournies et entretenues par l'employeur.  
Les manuels de formation sont pris en charge par l'Institution.

## 4. Organisation de la formation

---

### ACCUEIL PREMIERS JOURS

Avant d'entamer leur activité au sein des services, les apprenti·e·s participent à deux journées d'accueil durant lesquelles :

- ils·elles sont informé·e·s de l'organisation de l'HVS et des conditions cadres de leur apprentissage,
- ils·elles participent à différents ateliers pédagogiques,
- ils·elles prennent connaissance des règles professionnelles spécifiques à leur activité,
- ils·elles suivent une formation « Santé et sécurité au travail ».

Le troisième jour, une visite du site est organisée et les apprenti·e·s sont accompagné·e·s dans leur service.

### INFORMATIONS AUX PARENTS

Une séance d'information aux parents est proposée chaque année au mois de septembre.

Les thèmes abordés sont notamment : le statut de l'apprenti·e, les conditions d'encadrement à l'HVS et la sécurité au travail.

### FIN D'APPRENTISSAGE

Une Cérémonie de fin d'apprentissage est organisée au mois de juin par le Centre de formation afin de remercier les apprenti·e·s finalistes de leur implication au sein de l'HVS.

## STRUCTURE DE LA FORMATION

## TYPES DE FORMATION

Voies de formation menant au CFC de Cuisinier·ère :

Voies	Conditions d'admission	Durée de la formation
Formation duale	<ul style="list-style-type: none"><li>• Scolarité obligatoire achevée</li><li>• Contrat d'apprentissage avec l'institution</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 ans</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• AFP de cuisinier·ère</li><li>• Contrat d'apprentissage avec l'institution</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 ans (entrée directement en 2<sup>ème</sup> année de formation)</li></ul>

Des informations complémentaires peuvent être obtenues sur le site de l'EPCASion ([epcasion.ch](http://epcasion.ch))

## COURS

Les apprenti·e·s suivent une formation théorique organisée de la façon suivante :

**a) Les cours professionnels** sont suivis auprès de l'EPCA de Sion. Les apprenti·e·s suivent 1 jour de cours par semaine durant les 3 ans.

Les informations peuvent être obtenues sur le site internet Orientation.ch

**b) Les cours interentreprises (CIE)** sont suivis auprès de l'EPCA de Sion.

Voies	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année	3 <sup>ème</sup> année	Total
Formation initiale de cuisinier·ère	10 jours	10 jours	5 jours	25 jours

Les CIE sont obligatoires pour se présenter à la procédure de qualification (TPI).

Les informations peuvent être obtenues sur le site internet Hotelgastro.ch

L'HVS rembourse les frais occasionnés par les cours interentreprises

- Billets de train 2<sup>ème</sup> classe avec justificatifs ou capture d'écran du montant du billet si le trajet est supérieur à celui effectué entre le lieu de domicile et le lieu de travail ou
- Participation d'un montant de 500.- à l'achat de l'abonnement général 2<sup>ème</sup> classe ou l'achat de l'abonnement ½ tarif (sur présentation du justificatif d'achat). Ce montant doit être demandé => fin mai pour l'année de formation en cours.
- Si le cours interentreprises dure plus d'une demi-journée, une indemnité de 20.- sera versée à l'apprenti·e pour le repas de midi.

Le remboursement de ces frais s'effectue via

[Service Now – remboursement de frais](#)

## STAGES SPECIFIQUES

Afin de développer les compétences attendues par le plan de formation, l'apprenti·e effectue, en plus de son activité au sein de son service, les stages spécifiques suivants :

### a) Visite maraîcher et fromagerie

Les objectifs de cette visite sont :

- Répondre aux exigences de la formation en développant les connaissances des diverses variétés de marchandises, ainsi que les différents modes de production, de stockage et l'hygiène des aliments.

La visite est organisée par les référent·e·s apprentissage cuisine durant le 2<sup>ème</sup> semestre. Elle se déroule sur une journée.

### b) Stage en poissonnerie

Les objectifs de ce stage sont :

- Répondre aux exigences de la formation en développant les connaissances des diverses variétés de poissons et crustacés ainsi que les différents modes de production, de stockage et l'hygiène des aliments,
- Développer et exercer les techniques de découpe et du filetage des poissons et crustacés.

Le stage est organisé par les référent·e·s apprentissages cuisine durant le 4<sup>ème</sup> semestre, il se déroule sur une 1/2 journée.

### c) Stage en restaurant

Les objectifs de ce stage sont de répondre aux exigences de la formation en développant les connaissances suivantes :

- Organisation et rythme de travail dans un restaurant
- Service à la carte
- Dressage des assiettes

Le stage est organisé par le·la formateur·trice en entreprise en collaboration avec l'apprenti·e, les référent·e·s apprentissage cuisine et les Ressources humaines entre le 4<sup>ème</sup> et le 5<sup>ème</sup> semestre. Il se déroule sur 4 à 6 semaines.

### d) Stage en boucherie

Les objectifs de ce stage sont :

- Répondre aux exigences de la formation en développant les connaissances sur les viandes de boucherie ainsi que les différents modes de production, de stockage et de l'hygiène des aliments,
- Développer et exercer les techniques de découpe et la connaissance des différents morceaux.

Le stage est organisé par les référent·e·s apprentissage cuisine durant le 5<sup>ème</sup> semestre, il se déroule sur une journée.

## ENCADREMENT PEDAGOGIQUE

### PREPARATION ET ORGANISATION DES JOURNEES FEE

L'encadrement des apprenti·e·s cuisinier·ère·s est assuré par le·la FEE. Ce·cette dernier·ère doit être au bénéfice d'une formation pédagogique spécifique. Cette formation peut être entamée seulement après 2 ans de pratique professionnelle. Le·la FEE soutient l'apprenti·e dans son processus de formation.

Un·e apprenti·e peut être formé·e dans une cuisine si :

- Un·e FEE qualifié·e à cette fin est occupé à 100%, ou
- Deux FEE qualifié·e·s à cette fin sont occupé·e·s chacun·e au moins à 60%

L'encadrement est également assuré au quotidien par l'équipe de cuisine, par le·la responsable pour la gestion et la planification, par le·la référent·e et par le Centre de formation (coaching des FEE, participation à la formation des apprenti·e·s, difficultés, médiations, contact avec les parents).

### PLANIFICATION DE L'ENCADREMENT

Le·la FEE effectue un suivi mensuel des notes, du dossier de formation et des rapports de travail. C'est un moment privilégié de partage avec l'apprenti·e (vécu, difficultés rencontrées, etc.).

Mise en place de tests pratiques sur les 2 premières années, basés sur le plan de formation officiel et pour la dernière année, sur les données de procédure de qualification (corbeille de marchandises et mets imposés).

### EVALUATION

Le·la FEE et les référent·e·s apprentissages évaluent l'apprenti·e à l'aide des outils suivants :

- Rapport semestriel du formateur (formatif).
- Formulaire d'évaluation de la pratique en entreprise (formatif).
- Classeur de formation (formatif).

Ces outils sont utilisés selon la fréquence suivante :

Voies	Rapport semestriel du formateur	Formulaire d'évaluation de la pratique en entreprise	Classeur de formation
		1 x par semestre	
Formation initiale de cuisinier·ère	Du 1 <sup>er</sup> au 5 <sup>ème</sup> semestre		

## COURS INTERNES

### DESCRIPTION

En 1<sup>ère</sup> année, l'apprenti·e bénéficie également d'une formation commune à tous·toutes les apprenti·e·s de l'HVS sur les thèmes suivants:

- Apprendre à apprendre (½ jour)
- Gérer son budget (½ jour)
- Contrat pédagogique (½ jour)
- Apprendre à s'organiser pour mieux gérer son temps (½ jour)
- Se vacciner ? Pourquoi moi ? (½ jour)
- Sécurité et santé au travail (1 jour).

En dernière année d'apprentissage, l'apprenti·e participe à une journée :

- Postuler à un emploi.

Centre de formation francophone HVS