

Concept d'encadrement des apprentissages CHVR

Cuisinier-ère CFC

CENTRE/SITE(S)	CHVR
DOMAINE	Hôtellerie / Cuisine
RÉDACTEUR DE L'OFFRE	Frédéric Hertli, David Baillifard
DATE	Juillet 2020
VERSION	2

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



Pour faciliter la lecture du présent document, les termes génériques sont au masculin. Ils incluent naturellement les personnes de sexe féminin et masculin.

1. Dénomination de la profession

DÉNOMINATION DE LA PROFESSION

Cuisinier CFC

PROFIL PROFESSIONNEL

Le cuisinier apprête des mets chauds ou froids destinés à la clientèle externe et aux patients de nos divers établissements. Il 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 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 cuisinier est structuré selon le plan de formation « Hôtel et Gastro formation » (Hotelgastro.ch).

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

2. Procédure d'engagement

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

3. Conditions de travail

ENGAGEMENT	<p>L'engagement d'un apprenti cuisinier 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 compte pour 0 EPT (Equivalent Plein Temps) tout au long de son apprentissage.</p>										
SALAIRES	<p>Salaire mensuel brut : d'environ CHF 700.- en 1^{ère} année à environ CHF 1'200.- en 3^{ème} année</p> <p>Treizième salaire : versé en deux tranches (juin et décembre)</p>										
HORAIRES	<ul style="list-style-type: none"> • 42 heures hebdomadaires • Durée quotidienne : 8h24 par jour (maximum 9 heures par jour) 										
HORAIRES ET JOURS DE TRAVAIL SPÉCIFIQUE	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Années</th> <th style="width: 25%;">Jours fériés</th> <th style="width: 25%;">Dimanche</th> <th style="width: 35%;">Horaires de nuit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1^{ère}</td> <td colspan="2" rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Oui (dès 16 ans)</td> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Oui (06h00–07h00)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2^{ème}</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3^{ème}</td> </tr> </tbody> </table> <p>Au moins 12 heures de repos entre deux horaires si l'apprenti 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 à moins de 18 ans et pas plus de 6 à partir de 18 ans.</p>	Années	Jours fériés	Dimanche	Horaires de nuit	1 ^{ère}	Oui (dès 16 ans)		Oui (06h00–07h00)	2 ^{ème}	3 ^{ème}
Années	Jours fériés	Dimanche	Horaires de nuit								
1 ^{ère}	Oui (dès 16 ans)		Oui (06h00–07h00)								
2 ^{ème}											
3 ^{ème}											
VACANCES	<ul style="list-style-type: none"> • Jusqu'à 20 ans, l'apprenti a droit à 27 jours de vacances par année. • Dès 21 ans, il a droit à 25 jours. • L'apprenti n'a pas le droit à des vacances durant le temps d'essai (3 premiers mois). • Les vacances comprennent au moins deux semaines consécutives durant l'année. • En principe, les vacances doivent être prises pendant les vacances scolaires. 										
ASSURANCE ACCIDENT HVS	<ul style="list-style-type: none"> • L'apprenti est assuré contre les accidents professionnels et non professionnels par l'employeur. • L'assurance accident privée doit être annulée. • Tout accident doit être annoncé aux RH/Service Salaires. 										

DIVERS

Les apprentis au CHVR bénéficient d'un tarif préférentiel pour les repas (-50%).

Les tenues professionnelles sont fournies par l'employeur.

4. Organisation de la formation

ACCUEIL PREMIERS JOURS

Avant d'entamer leur activité au sein des services, les apprentis suivent une journée d'accueil durant laquelle ils sont informés :

- de l'organisation du CHVR,
- des conditions cadres de leur apprentissage,
- des règles professionnelles spécifiques à leur activité.

Le deuxième jour est un jour de formation commun à tous les apprentis : « Apprendre à apprendre » et « Santé et sécurité au travail ».

Le troisième jour une visite du site est organisée, et les apprentis sont accompagnés 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, les conditions d'encadrement au CHVR et la sécurité au travail.

STRUCTURE DE LA FORMATION

TYPES DE FORMATION

Voies de formation menant au CFC de Cuisinier :

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

Des informations complémentaires peuvent être obtenues sur le site de l'EPCASion (epcasion.ch)

COURS

Les apprentis suivent une formation théorique organisée de la façon suivante :

a) Les cours professionnels sont suivis auprès de l'EPCA de Sion.

Les apprentis 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 ^{ère} année	2 ^{ème} année	3 ^{ème} année	Total
Formation initiale de cuisinier	10 jours	10 jours	5 jours	25 jours

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

Les frais de déplacement pour les CIE sont remboursés par l'institution.

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

STAGES SPECIFIQUES

Afin de développer les compétences attendues par le plan de formation, l'apprenti 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 référents apprentissage cuisine durant le 2^{ème} 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 référents apprentissages cuisine durant le 4^{ème} 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 formateur en entreprise en collaboration avec l'apprenti, les référents apprentissage cuisine et les Ressources humaines entre le 4^{ème} et le 5^{ème} 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 référents apprentissage cuisine durant le 5^{ème} semestre, il se déroule sur une journée.

ENCADREMENT PEDAGOGIQUE

PREPARATION ET ORGANISATION DES JOURNEES FEE

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

Un apprenti peut être formé dans une cuisine si :

- Un FEE qualifié à cette fin est occupé à 100%, ou
- Deux FEE qualifiés à cette fin sont occupés chacun au moins à 60%

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

PLANIFICATION DE L'ENCADREMENT

Le 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 (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 FEE et les référents apprentissages évaluent l'apprenti 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	Du 1 ^{er} au 5 ^{ème} semestre		

COURS INTERNES

DESCRIPTION

En 1^{ère} année, l'apprenti bénéficie également d'une formation commune à tous les apprentis du CHVR sur les thèmes suivants :

- Apprendre à apprendre (½ jour)
- Gérer son budget (½ jour)
- Sécurité et santé au travail (1 jour).