

Cours interentreprises

pour la profession cuisinière / cuisinier en diététique

pour les formateurs et les apprenants

Version du mars 2010

Contenu:

Thème	Page
Avant-propos	2
Concept	3
Organisation et comités	5
Réalisation du cours	8
Déroulement du cours	9
Répartition des CI	10

Avant-propos

A l'aide du présent document concernant les cours interentreprises, la Société suisse des cuisiniers présente aux lieux d'apprentissage (entreprise et école) et aux apprenants la structure, le déroulement et le financement des cours de manière transparente.

La société professionnelle Hotel & Gastro Union est une organisation sans but lucratif financée par les employés grâce aux contributions des membres.

C'est en vertu de ses multiples missions et domaines d'action et de sa participation à divers comités de formation initiale et continue qu'Hotel & Gastro Union, et à travers elle la Société suisse des cuisiniers, a été chargée par l'OFFT de réaliser les cours interentreprises en tant qu'organisation accréditée du monde du travail (OMT).

Les informations qui suivent sont issues du document de référence « Dossier des cours interentreprises pour la profession cuisinière/cuisinier en diététique ». Le présent document est la version abrégée du document de référence, dont le contenu n'a pas été modifié. Ce document est protégé par la loi sur les droits d'auteur.

Le document de référence « Dossier des cours interentreprises pour la profession cuisinière/cuisinier en diététique » est exclusivement à la disposition des comités et fonctionnaires d'Hotel & Gastro Union.

Hanspeter Howald
Responsable du domaine de spécialisation diététique
Président de la commission des cours interentreprises
Membre du Comité directeur de la Société suisse des cuisiniers

Concept

Bases et dispositions

1. **La Société suisse des cuisiniers, mandatée par Hotel & Gastro Union, est responsable du concept. Elle peut déléguer l'élaboration des bases au domaine de spécialisation Diététique.**
2. **La base légale du concept est l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de cuisinier-ière en diététique**
3. **Le contenu des cours interentreprises repose sur le plan de formation de cuisinier-ière en diététique**
4. **Administration assurée par le secrétariat de la Société suisse des cuisiniers**
 - Correspondance
 - Réservation des locaux pour les cours
 - Indemnités (lieux de cours, instructeurs, frais)
 - Publication concernant les apprenants (les écoles professionnelles communiquent toutes les adresses au secrétariat)
5. **Organisation des cours**
 - L'organisation opérationnelle incombe au responsable du CI de chaque lieu de cours
 - Le responsable du CI notifie le nom des instructeurs pour publication par le secrétariat
6. **Instructeurs**
 - Ils sont désignés par Hotel & Gastro Union en fonction du profil requis
 - La base de leur indemnisation est le «Règlement indemnités Directeurs de cours instr. 2006»
 - Les instructeurs rédigent un rapport de cours fournissant des informations sur le déroulement du cours et sur les objectifs pédagogiques décrits dans le plan de formation.
 - Ils élaborent le décompte à l'attention du responsable du CI.
7. **Lieux des cours (exigences)**
 - Les lieux des cours disposent de cuisines et d'infrastructures permettant de répondre aux exigences des cours interentreprises. En outre, ils respectent les exigences légales en matière d'hygiène et de sécurité du travail.
8. **Coûts**
 - Tous les frais occasionnés par les cours sont imputés à ces derniers. L'association professionnelle Hotel & Gastro Union est une organisation sans but lucratif qui compense tous les frais occasionnés. Les frais ne doivent en aucun cas être couverts par les contributions des membres.
 - Les frais découlant du développement des concepts sont remboursés aux personnes concernées sur la base du «Règlement indemnités Directeurs de cours instr. 2006». Ceci inclut les frais et les coûts administratifs engagés par Hotel & Gastro Union. Ces frais doivent être établis par le secrétariat de la Société suisse des cuisiniers, et ils doivent être imputés aux cours interentreprises au pro rata dans les deux années courantes. À la demande de la Commission d'assurance qualité pour la profession de cuisinier-ière en diététique, il est possible de prendre connaissance des comptes.

9. Durée et contenu

- La durée est indiquée dans l'ordonnance sur la formation. Elle dépend des objectifs évaluateurs définis dans le plan de formation.
- Les objectifs évaluateurs sont obligatoires et les compétences indiquées doivent être prises en compte. En outre, la taxonomie indiquée doit être appliquée dans les cours. D'autres objectifs généraux, particuliers et évaluateurs peuvent être appropriés dans la mesure où ils ne compromettent pas les objectifs évaluateurs qui ont été définis pour les CI.
- À cet égard, une priorité absolue doit être accordée au transfert de la pratique.

10. Formation scolaire et en entreprise

- Comme l'indique de plan de formation, ces deux aspects sont cohérents. Pour que les objectifs évaluateurs soient garantis au niveau de la mise en pratique, il doit y avoir une coordination entre les trois lieux d'apprentissage. Les bases scolaires et en entreprise - sur les quelles repose le cours - doivent être élaborées et transmises dans les deux lieux d'apprentissage (école professionnelle/entreprise) à titre de condition préalable.
- Des exercices de préparation peuvent être impartis au préalable. Les consignes concernant les travaux préliminaires sont élaborées par les responsables des CI, elles sont concertées avec les écoles professionnelles et approuvées par le domaine de spécialisation Diététique.
- Les préparations sont mises en pratique et analysées pendant le cours, elles sont évaluées le cas échéant. Il en résulte un large transfert de pratique. D'autres consignes pour une préparation ultérieure peuvent être imparties pour le cours suivant selon les besoins des deux lieux de formation (école/entreprise)

11. Nombre de participants par cours

- Le nombre de participants dépend du lieu du cours et de son contenu.
- Sur la base de l'évaluation de la prestation des participants au cours, deux instructeurs sont attribués à partir de 9 participants.

12. Notation des travaux

- La notation des travaux pratiques prévue par l'ordonnance de formation repose sur les critères suivants:
 - Travail préliminaire: contenu et possibilité de mise en pratique
 - Mise en pratique: appliquer les savoirs acquis à l'école/en entreprise
 - Mise en pratique: préparation correcte sur le plan professionnel
 - Mise en pratique: présentation, dégustation
 - Analyse: elle est réalisée par les participants et évaluée par l'instructeur
 - Synthèse: les propositions de modifications et d'améliorations pouvant être mises en pratique sont réalisées à partir de l'analyse de la présentation des participants

CI Organisation et comités

L'organe suprême est le Comité central d'Hotel & Gastro Union. Le domaine de spécialisation diététique reçoit de la Société suisse des cuisiniers le mandat d'organiser et de réaliser les cours interentreprises.

Administration

Sur le plan opérationnel, la fonction est subordonnée au directeur de la Société suisse des cuisiniers. Ceci permet d'assurer une approche professionnelle correcte et un lien avec les missions.

Commission des cours interentreprises pour cuisinier-ière en diététique

La commission est élue pour trois ans par la Société suisse des cuisiniers sur proposition du responsable du domaine de spécialisation. Toute modification doit être confirmée par la Société suisse des cuisiniers.

Cette dernière nomme les instructeurs en chef et sélectionne les instructeurs.

Instructeurs en chef

Ils sont nommés par la commission du cours et proposés au Comité directeur de la Société suisse des cuisiniers, qui les sélectionne. Ils sont responsables du déroulement irréprochable des cours dans les écoles tant au niveau organisationnel qu'opérationnel.

Les instructeurs en chef sont recrutés parmi les cadres instructeurs. Ils disposent en outre de capacités d'organisation et de coordination. Ils sont en mesure de former et de diriger une équipe d'instructeurs.

Ils nomment les instructeurs à l'attention de la commission du cours.

Instructeurs

Les instructeurs sont proposés aux instructeurs en chef selon une procédure de candidature bien définie en vue de leur nomination par la commission du cours. En vertu de la formation et du perfectionnement définis, ils sont en mesure de répondre aux exigences qualitatives et quantitatives et de réaliser les cours avec succès avec les documents basés sur le plan de formation.

Missions:

1. Commission du cours

- a. Garantie de la qualité
- b. Surveillance de tous les emplois financiers
- c. Contrôle des cours interentreprises
 - Visites des cours pour superviser/contrôler les prescriptions aux termes du dossier
- d. Élaboration et révision du dossier
- e. Élaboration des concepts et des documents permettant d'assurer les cours
- f. Élaboration d'un rapport de synthèse à l'attention de la Société suisse des cuisiniers
- g. Mise en oeuvre du dossier et attribution des consignes aux instructeurs en chef
- h. Élection des instructeurs et révocation de ceux-ci s'ils ne donnent plus satisfaction sur les tâches demandées
- i. Élaboration et réalisation du concept de formation et de formation continue pour les instructeurs

2. Administration

- a. Assure la communication avec les autorités cantonales, les formateurs, les entreprises de formation, les apprenants et les organes de la commission du cours aux termes de l'organigramme
- b. Tenue des dossiers des apprenants pour évaluation.
- c. Traitement administratif des candidatures des instructeurs en chef et des instructeurs

- d. Tenue des dossiers des instructeurs
- e. Décomptes des cours, paiement des indemnités
- f. Élaboration des documents
- g. Tenue des dossiers de la commission du cours, des instructeurs en chef et des instructeurs

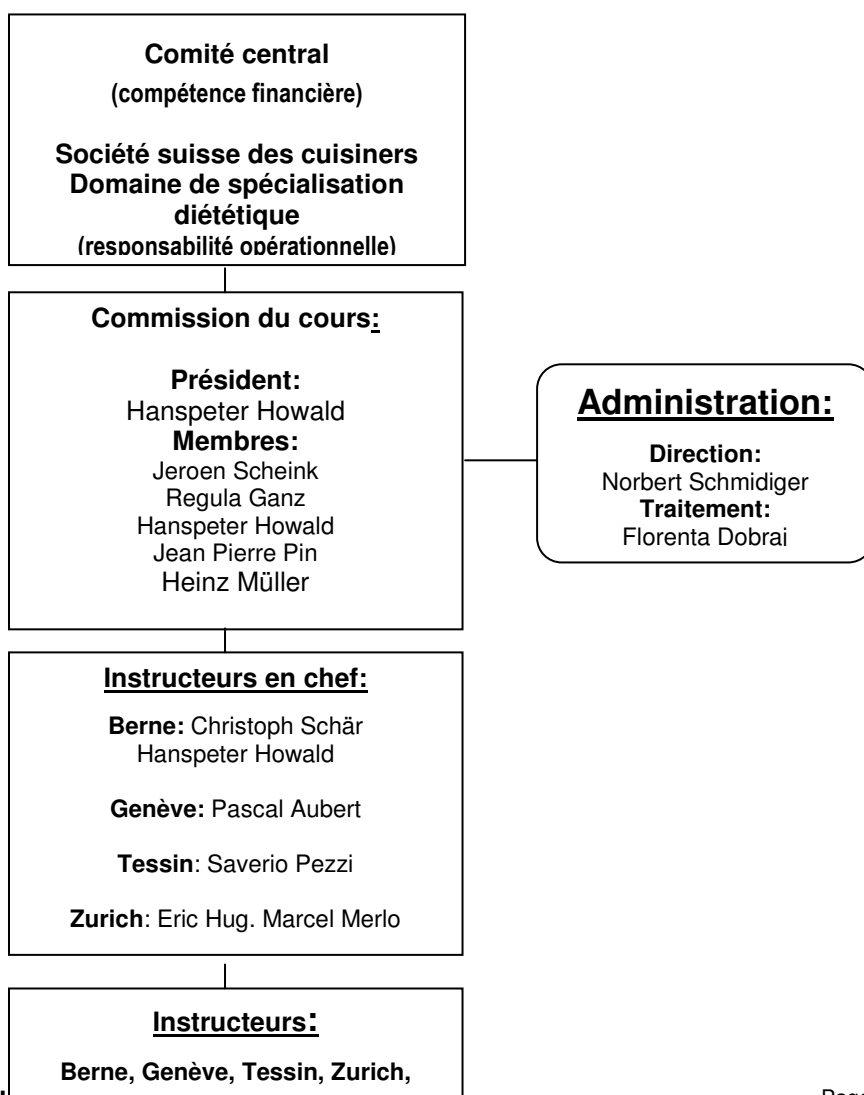
3. Instructeurs en chef

- a. Responsabilité opérationnelle et administrative globale des cours sur le site concerné
- b. Réalisation et coordination des cours
- c. Assurent la réalisation correcte et professionnelle des cours sur la base du dossier
- d. Supervision et coaching des instructeurs
- e. Assurent la communication avec l'administration
- f. Assurent le décompte et l'indemnisation des frais des instructeurs
- g. Nomination et demande de démission des instructeurs
- h. Droit de proposition à l'égard de la commission du cours concernant les modifications du dossier
- i. Élaboration du panier (en fonction de la journée de cours et de la saison) à l'attention de l'administration

4. Instructeurs

- a. Respect des prescriptions aux termes du dossier
- b. Responsabilité opérationnelle et administrative de la réalisation du cours
- c. Décompte de la journée de cours à l'attention de l'instructeur en chef
- d. Élaboration de l'évaluation du cours des apprenants
- e. Élaboration d'un rapport de synthèse pour la commission du cours

Organigramme :



Commission cours
Cuisinier/Cuisinière en diététique

Dossier

Page 6 sur 11

21 Dossier formateurs et apprenants 16 11 2010.doc

Réalisation du cours

La réalisation optimale des journées de cours, l'obtention des objectifs, l'évaluation objective et la notation adéquate des prestations et des capacités des apprenants exigent d'impartir un exercice aux apprenants, qu'ils doivent réaliser et rendre à l'avance.

Ceci permet de mettre en oeuvre les missions du cours interentreprises aux termes des exigences du plan de formation.

Réunion de coordination

Une réunion de coordination a lieu pendant le premier semestre entre l'administration, la commission du cours et l'instructeur en chef afin de garantir le déroulement optimal des cours jusqu'à la réalisation de ces derniers (tels que décrits par le concept). L'objet de cette réunion est de discuter des propositions de modifications, de prendre des décisions, d'impartir les exercices et de fixer les dates. En fonction des besoins, la commission du cours peut convoquer d'autres réunions.

Préparation / réalisation administration

La coordination et la réservation des cuisines de l'école sont assurées par le directeur de la Société suisse des cuisiniers de concert avec les instructeurs en chef. Celui-ci définit également les modalités de décompte et d'indemnisation des frais, qu'il communique aux instructeurs en chef et à la commission du cours. L'administration entretient les contacts avec les offices cantonaux de formation professionnelle et elle coordonne la répartition et l'échange de correspondance avec les apprenants, les formateurs et les offices. Elle assure les décomptes ainsi que le flux d'informations.

Préparation / réalisation / bilan instructeur en chef

Planning et réalisation:

- Élaboration des documents et listes suivants avant fin juin à l'attention de la commission du cours.
 - Recettes pour exercices supplémentaires selon la journée de cours concernée
 - Panier tenant compte de la saison et de l'offre régionale
 - Liste des produits avec denrées alimentaires spéciales
- Coordination et classement des instructeurs. Envoi du classement à l'administration
- Renvoi des questionnaires d'évaluation sous 14 jours à l'administration.

Préparation / réalisation / bilan instructeur

- Préparation individuelle du cours après consultation de l'instructeur en chef
- Élaboration du décompte et de l'indemnisation des cours
- Élaboration des questionnaires d'évaluation
- Remise des formulaires d'évaluation dûment remplis et signés à l'instructeur en chef

Exercice pour les apprenants:

L'exercice est envoyé aux apprenants avec la convocation (Document: 23 Exercice de préparation aux apprenants).

La répartition en groupes de deux se produit le jour du cours ordonnée par les instructeurs en chef.

Avec la convocation, les apprenants reçoivent une liste de denrées alimentaires (panier) et la liste des denrées alimentaires spéciales présentes durant le cours.

Un délai est fixé aux apprenants pour la remise de l'exercice à envoyer à l'administration. L'original va au chef instructeur, lequel le distribue aux instructeurs pour évaluation et préparation. L'original est renvoyé aux apprenants à la fin du cours. Une copie est conservée 12 mois aux archives. Dans la mesure où il n'y a pas de recours, les copies sont à détruire – au plus tard cependant à la fin de l'année après le terme de la formation. .

Déroulement du cours

Le déroulement est clairement structuré. Il a été préalablement communiqué aux apprenants avec la convocation

Introduction

La convocation destinée aux apprenants contient les documents ci-après:

- Exercice
- Objectifs et contenu des CI (organisation CI)
- Panier
- Liste des denrées alimentaires spéciales

Préparation

Les instructeurs ont déjà noté l'exercice des apprenants – à titre de préparation au cours – et ils l'ont consigné dans le questionnaire d'évaluation préparé.

Début du cours

Au début du cours, il est répondu aux questions portant sur le cours et son contenu. Le cours se déroule en fonction des niveaux. Cela signifie que les apprenants sont des cuisiniers possédant un CFC et une expérience professionnelle. Le cours n'a pas pour fonction de combler les lacunes professionnelles de la formation initiale.

Partie théorique

La partie théorique aborde la méthode de mise en oeuvre. Les exercices supplémentaires (recettes) sont distribués en fonction de celle-ci. L'instructeur laisse les apprenants choisir librement l'organisation temporelle des travaux. Il pourra ainsi mieux noter les différents points figurant dans l'évaluation du cours. La présentation, la dégustation à midi et l'après-midi, ainsi que la pause du déjeuner sont clairement définis à titre de prescription.

Partie pratique

Dans cette partie, l'instructeur explique les installations et le lieu elles se trouvent. Puis, il se consacre à l'évaluation et à l'accompagnement du cours, en prenant note des écarts par rapports aux prestations attendues. Le principe en vigueur est : « pas de prise de notes = nombre total de points ».

Grâce aux deux exercices donnés (« exercice et exercices supplémentaires »), les apprenants assimilent les méthodes permettant de mettre en pratique les connaissances théoriques acquises. La méthode est enseignée par l'instructeur.

Étant donné que les apprenants ont une formation initiale de cuisinier-ière, ils sont en mesure de mieux structurer l'organisation du travail et son agencement temporel. L'exercice est présenté par chaque groupe avant la pause du déjeuner. Il faut veiller à ce que chaque membre du groupe y participe. La dégustation se déroule en présence de tous les apprenants. Les apprenants jugent les mets présentés.

L'après-midi, les exercices supplémentaires (plats/mets) sont présentés et dégustés selon la même procédure. La notation se déroule comme pour le déjeuner.

Répartition des CI

La base des CI est le plan de formation pour la profession de cuisinier-ière en diététique du 01.01.2007
Les objectifs évaluateurs et les compétences doivent être intégrés et appliqués en conséquence.

1^{er} jour du CI

<p>Définition</p>	<p>Régimes définis aux niveaux consistances (A textures modifiées, manger mains, solidification des liquides) Alimentation non conventionnelles, riche en fibres</p>
<p>Exécution</p>	<p>Théorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Courte introduction reprenant brièvement les documents de l'école professionnelle (questions, points à éclaircir) • Discussion des recettes apportées avant leur mise en pratique <p>Pratique:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparation • Dégustation/présentation
<p>Définition</p>	<p>Maniement et utilisation des denrées alimentaires spéciales</p>
<p>Exécution</p>	<p>Théorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Discussion des denrées alimentaires spéciales les plus courantes sur le marché et de leur utilisation. • Introduction à l'application. • Coûts/bénéfices/écologie (quels produits alimentaires utiliser pour enrichir de manière naturelle) • Utilisation et application correctes <p>Pratique:</p> <p>Au cours de la journée, les principes sont expliqués en se référant à la pratique, et ils sont montrés à l'aide d'exemples. L'apprenant a la possibilité de préparer et de présenter divers plats.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation dans la préparation • Préparation • Dégustation/présentation • Débriefing/évaluation
<p>Définition</p>	<p>Régimes alternatifs: valeur biologique, aliments complets</p>
<p>Exécution</p>	<p>Théorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Courte introduction reprenant brièvement les documents de l'école professionnelle (questions, points à éclaircir) • Discussion des recettes apportées avant leur mise en pratique • Introduction à l'application. <p>Pratique:</p> <p>L'apprenant connaît les principes des régimes et des formes d'alimentation susmentionnés, et il les met en pratique. Pour ce faire, l'apprenant met en pratique des modes de préparation et des méthodes de cuisson appropriés. Il est capable d'utiliser les denrées alimentaires spéciales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparation • Dégustation/présentation • Débriefing/évaluation/consignes pour le cours suivant

2^e jour du CI

Définition	Pathologies digestives (y compris régime constipant) + régime hyper énergétique et hyperprotéiné. Maladies métaboliques congénitales, intolérances et allergies alimentaires (sans gluten, sans lactose)
Exécution	<p>Théorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Courte introduction reprenant brièvement les documents de l'école professionnelle (questions, points à éclaircir) • Discussion des recettes apportées avant leur mise en pratique • Introduction à l'application. <p>Pratique:</p> <p>L'apprenant connaît les principes des régimes et des formes d'alimentation susmentionnés, et il les met en pratique sur la base des consignes imparties dans le cours 1. Pour ce faire, l'apprenant met en pratique des modes de préparation et des méthodes de cuisson appropriés. Il est capable d'utiliser les denrées alimentaires spéciales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparation • Dégustation/présentation • Débriefing/évaluation/consignes pour le cours suivant

3^e jour du CI

Définition	Régimes en cas de diabètes (type 1 et type 2 , Régime hypoénergétique, régime en cas de maladies cardio-vasculaire.
Exécution	<p>Théorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Courte introduction reprenant brièvement les documents de l'école professionnelle (questions, points à éclaircir) • Discussion des recettes apportées avant leur mise en pratique • Introduction à l'application. <p>Pratique:</p> <p>L'apprenant connaît les principes des régimes et des formes d'alimentation susmentionnés, et il les met en pratique sur la base des consignes imparties dans le cours 2. Pour ce faire, l'apprenant met en pratique des modes de préparation et des méthodes de cuisson appropriés. Il est capable d'utiliser les denrées alimentaires spéciales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparation • Dégustation/présentation • Débriefing/évaluation/consignes pour le cours suivant

4^e jour du CI

Définition	Pathologies rénales, régime sans purine, régimes sans sel. <ul style="list-style-type: none">• Des menus sont déduits de la théorie et ils sont élaborés à l'aide d'une présentation. Ils sont ensuite mis en pratique.• L'apprenti présente son résultat et les procédures qui s'y rattachent avec les moyens auxiliaires à sa disposition. Pour ce faire, il tient compte des moyens d'information, de communication et de présentation modernes.
Exécution	Théorie: <ul style="list-style-type: none">• Courte introduction reprenant brièvement les documents de l'école professionnelle (questions, points à éclaircir)• Discussion des recettes apportées avant leur mise en pratique• Introduction à l'application. Pratique: <p>L'apprenant connaît les principes des régimes et des formes d'alimentation susmentionnés, et il les met en pratique sur la base des consignes imparties dans le cours 3. Pour ce faire, l'apprenant met en pratique des modes de préparation et des méthodes de cuisson appropriés. Il est capable d'utiliser les denrées alimentaires spéciales.</p> <ul style="list-style-type: none">• Préparation• Dégustation/présentation• Débriefing/évaluation

Rédigé: 30.10.2008 hm

Rédigé: 18.8.2009 hm