

Pour les formatrices, les formateurs, les apprenantes et les apprenants

Instructions pour la formation cuisinière/cuisinier en diététique CFC

La formation cuisinière/cuisinier en diététique avec certificat fédéral de capacité se fonde sur deux documents avec lesquels vous devez préalablement vous familiariser.

Ces documents sont les suivants:

1. Ordonnance sur la formation

- Ordonnance sur la formation professionnelle initiale cuisinière/cuisinier en diététique avec certificat fédéral de capacité (CFC) du 9 octobre 2006

2. Plan de formation

- Plan de formation n° 79004 pour la profession cuisinière/cuisinier en diététique, rédigé par la Société suisse des cuisiniers

Ces deux documents et d'autres comme Feuille de rapport, Rapport de formation peuvent être téléchargés (dès octobre 2008) sur la page d'accueil du site www.union-kochverband.ch /Link Infos / Agenda.

L'**ordonnance sur la formation** fixe les bases légales et les conditions de la formation. Le **plan de formation** fournit des informations détaillées sur les méthodes, les lieux d'apprentissage, ainsi que les objectifs généraux, particuliers et évaluateurs.

Le **plan de formation** définit en outre les principaux objectifs qui doivent être atteints au cours de la formation.

Les objectifs évaluateurs sont répartis entre les trois lieux d'apprentissage: entreprise, école et cours interentreprises. Ils définissent donc les responsabilités incombant à chaque lieu d'apprentissage concernant la formation.

1. La formation dans les trois lieux d'apprentissage

Un concept de formation en entreprise doit être rédigé par l'entreprise formatrice. Il fournit des informations sur le respect et l'application des bases requises par l'ordonnance sur la formation et par le plan de formation.

La formation scolaire est réglementée par chaque école et outre le contenu, elle met également à disposition les instruments nécessaires au transfert de la pratique.

Pour tout complément d'information, consulter les sites des écoles de Berne (www.gibb.ch), et de Zurich (www.a-b-z.ch).

Les cours interentreprises sont étroitement associés à la formation scolaire et en entreprise. Ils constituent donc le fondement d'une combinaison optimale et assurent le transfert de la pratique des objectifs évaluateurs.

A l'issue de la formation, **le processus de qualification** vérifie si les objectifs évaluateurs définis dans le plan de formation sont atteints du point de vue du contenu et des aspects qualitatifs et quantitatifs; en outre, avec le CFC – et après l'obtention de ce dernier – il fournit des informations sur les capacités des professionnels.

2. Cours interentreprises

La société professionnelle Hotel & Gastro Union est responsable de l'organisation des cours interentreprises, et la Société suisse des cuisiniers est responsable de leur mise en oeuvre. La publication, la coordination et le décompte des cours incombent directement au secrétariat de la Société suisse des cuisiniers.

Contenu

Le dossier comprenant les exercices, le contenu et la notation est remis aux apprenants et aux entreprises d'apprentissage au début de la formation, au plus tard avec la convocation.

Réalisation

En règle générale, les cours se tiennent durant deux jours à la fin du premier semestre et deux jours au milieu du deuxième semestre.

Exercice

Pour garantir la combinaison et l'intégration des objectifs évaluateurs de l'entreprise et de l'école, la convocation envoyée aux apprenants est accompagnée d'un exercice qui doit être réalisé avant les cours. Ce dernier sert de base pour la réalisation des cours. Il met en relation les compétences énoncées dans le plan de formation avec la taxonomie et les objectifs évaluateurs.

Notation

Les instructeurs du cours évaluent le travail préliminaire et les travaux réalisés pendant le cours en fonction de critères clairement définis et mesurables. Ceux-ci sont discutés avec l'apprenant, puis les notes sont remis à l'entreprise d'apprentissage et à l'apprenant. Les 4 notes obtenues lors des 4 journées sont réunies et remises à la commission d'examen pour être intégrées dans le processus de qualification.

Rédigé le: 15.07.2007
Modifié le: 13.8.2008 be
Remanié: 30.7.2007 be
Prochain remaniement: