



Société suisse des cuisiniers

Plan de formation

pour la profession

n° 79004

Diätköchin / Diätkoch

Cuisinière en diététique / Cuisinier en diététique

Cuoca in dietetica / Cuoco in dietetica

Chapitres :

A Compétences et objectifs d'apprentissage

- 1 Compétence professionnelle**
- 2 Compétence méthodologique**
- 3 Compétence sociale et personnelle**
- 4 Objectifs généraux, objectifs particuliers et objectifs évaluateurs pour les trois lieux de formation**

B Organisation des cours interentreprises (CI)

C Processus de qualification

D Grille de répartition des cours de l'école professionnelle

A Compétences et objectifs d'apprentissage

1 Compétence professionnelle

Les compétences professionnelles permettent aux cuisinières et cuisiniers en diététique d'exécuter des tâches professionnelles et de résoudre des problèmes spécifiques avec compétence et en faisant preuve d'autonomie dans le contexte de leur emploi. Elles leur permettent également de faire face à la variabilité des exigences auxquelles est confrontée la profession et de satisfaire ces exigences.

1.1 Les compétences professionnelles acquises au terme de la formation sont décrites dans les objectifs généraux et les objectifs particuliers. Les objectifs généraux comprennent les domaines thématiques de la formation présentés sous un aspect général, il y est spécifié pour quelles raisons ces domaines sont importants pour les cuisiniers en diététique. Les objectifs particuliers sont la traduction concrète des objectifs généraux en terme de comportement, ils décrivent comment les apprenants doivent agir et réagir dans des situations spécifiques.

1.2 Les compétences professionnelles formulées dans les objectifs généraux, particuliers et évaluateurs permettent également de développer des compétences méthodologiques, sociales et personnelles.

1.3 Les apprenants acquièrent une capacité professionnelle conforme au profil de métier décrit à l'art. 1 de l'Ordonnance sur la formation des cuisinières et cuisiniers en diététique. On les prépare à un apprentissage permanent en favorisant leur évolution personnelle.

2 Compétence méthodologique

Les compétences méthodologiques permettent aux cuisinières et cuisiniers en diététique de travailler de manière méthodique et planifiée, d'utiliser à bon escient le matériel et les moyens à leur disposition et de trouver des réponses judicieuses aux problèmes qui se posent grâce à une bonne organisation personnelle du travail.

2.1 Techniques de travail et résolution des problèmes posés

Pour bien remplir la mission professionnelle et personnelle dont ils sont chargés, les cuisiniers en diététique ont recours à différents moyens et méthodes adaptés à la résolution des problèmes posés et leur permettant de travailler avec méthode, de définir des priorités, de différencier les tâches en rapport direct avec les clients et les tâches indépendantes de ces derniers, de systématiser et rationaliser le déroulement du travail et de garantir la sécurité. Ils planifient les différentes étapes de leur travail, sont efficaces, ne perdent pas de vue leur objectif et évaluent systématiquement les différentes opérations réalisées.

2.2 Approche interdisciplinaire et action axée sur les processus

Les processus économiques ne peuvent pas être considérés séparément. Les cuisiniers en diététique reconnaissent et appliquent les méthodes qui leur permettent de percevoir leur travail dans le contexte des autres activités de l'entreprise et de tenir compte des postes placés en amont et en aval. Ils sont conscients de l'impact de leur travail sur leurs collègues et sur la réussite de l'entreprise.

2.3 Stratégies d'information et de communication

L'utilisation des technologies modernes d'information et de communication dans le domaine de la restauration au sein des hôpitaux, des homes et de l'hôtellerie de santé et de bien-être prend de plus en plus d'importance. Les cuisiniers en diététique en sont conscients et soutiennent l'optimisation du flux d'information interne et l'utilisation des nouveaux systèmes de communication. Ils cherchent des informations par eux-mêmes et les intègrent dans leur travail lorsqu'elles sont utiles aux clients et à l'entreprise.

2.4 Stratégies d'apprentissage

On peut avoir recours à différentes stratégies pour augmenter l'efficacité de l'apprentissage et favoriser l'apprentissage tout au long de la vie. Les styles d'apprentissage étant très personnels, les cuisiniers en diététique analysent leur comportement d'apprentissage et l'adaptent aux différentes tâches et problèmes rencontrés dans la pratique. Ils travaillent en s'appuyant sur des stratégies d'apprentissage qu'ils considèrent efficaces et qui leur apportent plaisir, succès et satisfaction. Ils renforcent ainsi leurs capacités à apprendre tout au long de la vie et de manière autonome.

2.5 Techniques de créativité

L'attrance pour de nouveaux produits ou de nouvelles formes de produit, pour de nouveaux systèmes et processus d'exploitation, pour de nouveaux concepts dans le domaine de l'alimentation et de nouvelles découvertes dans le domaine de la diététique ainsi que pour les processus non conventionnels sont des compétences essentielles que doivent posséder les cuisiniers en diététique. Ainsi, ils sont capables de s'éloigner des schémas de réflexion traditionnels lorsqu'ils sont confrontés à certains problèmes et de trouver de nouvelles solutions innovantes grâce aux techniques de créativité acquises. Les cuisiniers en diététique se distinguent par leur vigilance et leur ouverture d'esprit vis-à-vis des nouveautés et des modes dans les domaines de l'alimentation, de la diététique et de la restauration.

2.6 Techniques de présentation

La réussite de la restauration au sein des hôpitaux, des homes et de l'hôtellerie de santé et de bien-être est considérablement influencée par la manière dont les produits culinaires et les services sont présentés aux clients. Les cuisiniers en diététique connaissent et maîtrisent les techniques de présentation gastronomiques et les utilisent à l'avantage des clients et de l'entreprise.

3 Compétence sociale et personnelle

Les compétences sociales et personnelles permettent aux cuisinières et cuisiniers en diététique de créer des liens et de maîtriser avec assurance et confiance en soi les défis que représentent la communication et le travail d'équipe. Cela renforce également leur personnalité et ils sont prêts à travailler sur eux-mêmes pour évoluer.

3.1 Autonomie et responsabilité

Dans le domaine de la restauration au sein des hôpitaux, des homes et de l'hôtellerie de santé et de bien-être les cuisiniers en diététique assument une part de responsabilité dans les processus internes. Ils sont prêts à participer à l'organisation de ces processus et à proposer des améliorations en faisant preuve d'initiative et en agissant consciencieusement. Ils garantissent ainsi dans leur domaine de travail que les désirs et besoins des clients soient satisfaits et que les consignes internes soient respectées.

3.2 Apprentissage tout au long de la vie

La diététique et les méthodes thérapeutiques, les produits, les formes de production et les technologies, les modes de vie et les besoins des clients changent sans cesse. Les techniques et les sciences développent de nouveaux savoirs et de nouvelles méthodes. Il est donc impératif de s'adapter à l'évolution rapide des besoins et des contextes et aux nouvelles découvertes. Les cuisiniers en diététique en sont conscients et sont prêts à compléter en permanence leur savoir et à acquérir de nouvelles compétences, donc à apprendre tout au long de leur vie.

3.3 Aptitude à la communication

Etant donné les activités de la restauration au sein des hôpitaux, des homes et de l'hôtellerie de santé et de bien-être, il est impératif que les cuisiniers en diététique communiquent en s'adaptant à la situation et à leur interlocuteur. Les cuisiniers en diététique se distinguent par leur compréhension, leur ouverture d'esprit et leur spontanéité. Ils sont toujours prêts à discuter, comprennent les règles à la base de toute communication verbale et non verbale réussie et utilisent ces dernières avec assurance. Ils respectent le secret professionnel et font preuve de discrétion en fonction des circonstances.

3.4 Aptitude à gérer les conflits

Au quotidien, dans les hôpitaux, les homes et l'hôtellerie du bien-être où se rencontrent de nombreuses personnes dont les points de vues et opinions divergent, qui remplissent des tâches variées et dont les exigences sont très différentes, les conflits ne sont rien d'exceptionnel. Les cuisiniers en diététique en sont conscients et réagissent avec calme et pondération dans ce genre de situation. Ils font face au conflit, acceptent le point de vue des autres, restent pertinents lors des discussions et cherchent des solutions constructives.

3.5 Aptitude au travail en équipe

Les missions professionnelles et personnelles peuvent être exécutées seul ou en groupe. De temps à autre, il faut se demander si trouver la solution à un problème est l'affaire d'une seule personne ou s'il faut s'adresser à l'équipe. Les cuisiniers en diététique sont capables de travailler en équipe avec efficacité pour atteindre les objectifs fixés. Pour cela, ils maîtrisent les règles du travail en équipe et ont de l'expérience dans le domaine du travail en équipe efficace, ils se montrent coopératifs vis-à-vis des collaborateurs, des supérieurs et des clients.

3.6 Civilité

Les cuisiniers en diététique ont des relations de tout type avec les personnes qu'ils côtoient dans le cadre de leur travail, leurs supérieurs et les clients qui attendent d'eux un certain comportement et une certaine civilité. Les cuisiniers en diététique savent adapter leur langage et leur comportement à chaque situation et aux attentes de leurs interlocuteurs. Ils sont ponctuels, ordonnés et fiables.

3.7 Résistance physique et psychique

Répondre aux nombreuses exigences de la restauration au sein des hôpitaux, des homes et de l'hôtellerie de santé et de bien-être et remplir les tâches demandées ne va pas sans efforts physiques et intellectuels. Les cuisiniers en diététique savent faire face aux contraintes physiques et psychiques et remplissent les tâches qui leur sont assignées ou qui se présentent avec calme et pondération. Ils gardent une approche globale dans les situations critiques.

4 Objectifs généraux, objectifs particuliers et objectifs évaluateurs pour les trois lieux d'apprentissage

Les objectifs et les exigences professionnels de la formation de cuisinières et cuisiniers en diététique sont répartis sur trois niveaux : les objectifs généraux, les objectifs particuliers et les objectifs évaluateurs. Les objectifs généraux et les objectifs particuliers sont valables pour les trois lieux d'apprentissage, les objectifs évaluateurs sont présentés séparément dans un catalogue spécifique s'adressant à chaque lieu de formation et d'apprentissage en particulier : entreprise, école professionnelle et cours interentreprises.

Taxonomie des objectifs évaluateurs

Les indications de niveaux de classement données pour les objectifs évaluateurs permettent de déterminer le niveau d'exigences. On distingue six niveaux de compétence (de K1 à K6). Concrètement, ces niveaux sont définis comme suit :

K1 (savoir)

Reproduire des informations et s'y référer dans des situations similaires (énumérer, connaître).

Exemple : Les cuisiniers en diététique nomment les principaux composants des denrées alimentaires.

K2 (compréhension)

Non seulement reproduire des informations, mais également les comprendre (expliquer, décrire, démontrer, présenter).

Exemple : Les cuisiniers en diététique expliquent les effets des éléments nutritifs énergétiques sur la digestion. Ils nomment les enzymes/sucs digestifs qui entrent en action au cours de la digestion et décrivent leur effet.

K3 (application)

Appliquer à différentes situations les informations se rapportant à certains contenus.

Exemple : Je suis capable d'utiliser les additifs avec compétence et conformément aux besoins en m'appuyant sur l'ordonnance concernant les additifs et également d'informer sur les additifs allergènes.

K4 (analyse)

Segmenter les contenus en différents éléments distincts, trouver les liens qui existent entre différents éléments et reconnaître les interactions.

Exemple : Je suis capable d'analyser les besoins énergétiques et nutritifs des clients et leurs attentes spécifiques.

K5 (synthèse)

Combiner les différents éléments d'un contenu et les regrouper pour former un tout ou élaborer une solution à un problème.

Exemple : Je suis capable d'établir des menus et des plans de menus journaliers en faisant preuve de compétence gastronomique et de créativité culinaire ainsi que de confectionner et de dresser les mets dans les règles de l'art.

K6 (évaluation, appréciation)

Évaluer certaines informations et certains contenus sur la base de critères définis.

Exemple : Les cuisiniers en diététique comprennent la structure des tableaux de valeurs nutritives et savent les utiliser. Ils interprètent avec justesse les symboles employés et calculent les valeurs nutritives des mets. Ils interprètent, évaluent et commentent les résultats.

1 Objectif général **Alimentation et diététique**

Dans la restauration au sein des hôpitaux, des homes et de l'hôtellerie de santé et de bien-être, on enregistre une demande alimentaire spécifique avec la recherche d'une alimentation répondant aux besoins de groupes de personnes différentes et de tous âges, et qui soit favorable à la promotion et au maintien de la santé.

Les cuisiniers en diététique combinent les techniques de cuisine, les technologies et les arts culinaires avec leurs connaissances spécifiques dans le domaine des denrées et de l'alimentation saine et préparent des mets avec professionnalisme en tenant compte à la fois de l'aspect diététique et de l'aspect culinaire. Ils respectent pour cela les directives alimentaires, les consignes d'hygiène et les normes d'assurance-qualité. Ils adaptent toujours leur travail aux besoins diététiques et culinaires des clients

1.1 Objectif particulier : **Alimentation**

Les cuisiniers en diététique appliquent de leur propre initiative à la fois les principes de base et théories reconnues par le milieu scientifique et les recommandations émises en matière d'apport énergétique et d'éléments nutritifs pour une alimentation saine.

Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises	Compétence méthodologique et sociale
1.1.1 Les cuisiniers en diététique expliquent la composition et la fonction des éléments nutritifs énergétiques (protides, lipides, glucides, fibres alimentaires, alcool) et des éléments nutritifs non énergétiques (eau, vitamines, minéraux, matières végétales secondaires). K2	1.1.1 Je suis capable d'expliquer la fonction des éléments nutritifs énergétiques et non énergétiques. J'intègre judicieusement ces connaissances dans mon travail quotidien. K3		<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de travail et résolution de problèmes - Stratégies d'apprentissage - Aptitude à la communication - Apprentissage tout au long de la vie
1.1.2 Les cuisiniers en diététique décrivent les besoins énergétiques et nutritionnels quotidiens en fonction du sexe, de l'activité professionnelle, de l'activité physique et de la situation des personnes. Ils tiennent compte pour cela des besoins spécifiques liés, par exemple, à la maternité ou à une alimentation végétarienne. K2	1.1.2 Je suis capable d'expliquer les besoins énergétiques et nutritifs des clients. J'intègre judicieusement ces connaissances dans mon travail quotidien. K3		<ul style="list-style-type: none"> - Stratégies d'information et de communication - Autonomie et responsabilité - Aptitude à la communication - Apprentissage tout au long de la vie

Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises	Compétence méthodologique et sociale
1.1.3 Les cuisiniers en diététique nomment les principaux composants des denrées alimentaires de base et décrivent leur teneur et leur effet. K2	1.1.3 Je suis capable de présenter les principaux composants des denrées alimentaires de base et leur effet. J'intègre judicieusement ces connaissances dans mon travail quotidien. K3		<ul style="list-style-type: none"> - Stratégies d'apprentissage - Autonomie et responsabilité - Aptitude à la communication - Apprentissage tout au long de la vie
1.1.4 Les cuisiniers en diététique nomment les substances nocives que l'on retrouve dans la chaîne alimentaire et décrivent les risques que représente une surabsorption de ces substances. Ils présentent des mesures permettant de réduire le taux d'absorption. K2	1.1.4 Je suis capable d'intégrer à mon travail quotidien les connaissances s'appliquant à la réduction de l'absorption de substances nocives. K3		<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de travail et résolution de problèmes - Autonomie et responsabilité - Apprentissage tout au long de la vie
1.1.5 Les cuisiniers en diététique expliquent les effets des éléments nutritifs énergétiques sur la digestion. Ils nomment les enzymes/sucs digestifs qui entrent en action au cours de la digestion et décrivent leur effet. K2			<ul style="list-style-type: none"> - Stratégies d'apprentissage - Aptitude à la communication
1.1.6 Les cuisiniers en diététique décrivent l'anatomie du corps humain et les principaux organes en rapport avec l'alimentation, ainsi que leur fonction. K2			<ul style="list-style-type: none"> - Stratégies d'apprentissage

Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises	Compétence méthodologique et sociale
	<p>1.1.7</p> <p>Je suis capable d'établir des menus et des plans de menus journaliers en faisant preuve de compétence gastronomique et de créativité culinaire ainsi que de confectionner et de dresser les mets dans les règles de l'art. Je respecte pour cela les recommandations énergétiques et nutritives actuelles et prends en compte les besoins énergétiques et nutritifs des clients ainsi que leurs attentes spécifiques.</p> <p>K5</p>	<p>1.1.7</p> <p>Dans le cadre d'un exercice concret, je suis capable d'établir un menu, sous forme d'exemple et dans un processus systématique, en faisant preuve de compétence gastronomique et de créativité culinaire, de justifier mes choix et également de confectionner et de dresser les mets dans les règles de l'art. Je respecte pour cela les recommandations énergétiques et nutritives actuelles et prends en compte les besoins énergétiques et nutritifs des clients ainsi que leurs attentes spécifiques.</p> <p>K5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de travail et résolution de problèmes - Approche interdisciplinaire et action axée sur les processus - Techniques de créativité - Autonomie et responsabilité - Aptitude à gérer les conflits - Aptitude au travail en équipe

1.2 Objectif particulier : Diététique

Les cuisiniers en diététique appliquent correctement les directives alimentaires, et en faisant preuve d'autonomie, conformément à la prescription médicale et aux instructions des diététiciens.

Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises	Compétence méthodologique et sociale
<p>1.2.1</p> <p>Les cuisiniers en diététique décrivent en termes simples le tableau clinique des maladies qui sont occasionnées (en partie) par une mauvaise alimentation. Ils présentent des maladies pour lesquelles il est nécessaire d'adapter l'alimentation du client à ses besoins pour engager le processus de guérison ou pour pouvoir l'influencer dans le bon sens.</p> <p>K2</p>	<p>1.2.1</p> <p>Je suis capable de comprendre les tableaux cliniques brossés au cours d'un entretien par le personnel spécialisé (par exemple par un médecin ou un diététicien) pour lesquels il est important d'adapter l'alimentation aux besoins du client.</p> <p>K2</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Apprentissage tout au long de la vie - Aptitude à la communication - Civilité

Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises	Compétence méthodologique et sociale
<p>1.2.2</p> <p>Les cuisiniers en diététique expliquent l'objectif des mesures diététiques et le principe alimentaire de base. Ils réalisent des plans de menus journaliers pour les formes de régime suivantes en s'appuyant sur les directives alimentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Régimes pour les maladies gastro-entérologiques - Régimes définis au niveau consistance - Maladies hypoénergétiques - Alimentation en cas de diabète - Régimes en cas de maladies cardiovasculaires - Régimes en cas de maldigestion et de malabsorption - Régimes en cas de maladies métaboliques congénitales - Régimes en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires - Alimentation en cas de maladie grave - Régime bas en purine - Régimes en cas de maladies des reins <p>K5</p>	<p>1.2.2</p> <p>Je suis capable d'établir des plans de menus journaliers, des menus et des recettes pour différentes formes de régime, et ce, en faisant preuve de compétence gastronomique et de créativité culinaire. Je confectionne et dresse les mets dans les règles de l'art.</p> <p>K5</p>	<p>1.2.2</p> <p>Dans le cadre d'un exercice concret, je suis capable d'établir, sous forme d'exemple et dans un processus systématique, le plan de menus journalier, les menus et les recettes correspondant au régime prescrit, et ce, en faisant preuve de compétence gastronomique et de créativité culinaire. Je justifie mon travail, je confectionne et dresse les mets dans les règles de l'art.</p> <p>K5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de travail et résolution de problèmes - Approche interdisciplinaire et action axée sur les processus - Stratégies d'information et de communication - Techniques de créativité - Autonomie et responsabilité - Aptitude à gérer les conflits - Aptitude au travail en équipe - Civilité - Résistance physique et psychique

1.3 Objectif particulier : Denrées alimentaires spéciales et additifs

Les cuisiniers en diététique reconnaissent le sens des denrées alimentaires spéciales et des additifs dans le domaine diététique et les emploient dans les règles de l'art conformément aux objectifs.

Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises	Compétence méthodologique et sociale
<p>1.3.1</p> <p>Les cuisiniers en diététique expliquent les dispositions de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires concernant les denrées alimentaires spéciales (définition, déclaration, étiquetage, caractéristiques divergeant de celles des denrées alimentaires normales). Ils choisissent les denrées alimentaires spéciales qu'ils utilisent pour obtenir une alimentation adaptée et décident à quel moment, comment et dans quel but elles sont utilisées. K6</p>	<p>1.3.1</p> <p>Je suis capable d'utiliser avec compétence et conformément aux besoins les denrées alimentaires spéciales pour la confection des mets. Je justifie leur utilisation et montre leurs avantages et leurs inconvénients comparés aux denrées alimentaires et produits normaux. K5</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de travail et résolution de problèmes - Stratégies d'information et de communication - Autonomie et responsabilité
<p>1.3.2</p> <p>Les cuisiniers en diététique expliquent les effets, l'obligation de déclaration et les critères d'homologation des additifs. Ils connaissent les additifs susceptibles d'être allergènes. K2</p>	<p>1.3.2</p> <p>Je suis capable d'utiliser les additifs avec compétence et conformément aux besoins en m'appuyant sur l'ordonnance concernant les additifs et d'informer sur les additifs allergènes. K3</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de travail et résolution de problèmes - Stratégies d'information et de communication - Autonomie et responsabilité - Aptitude à la communication

1.4 Objectif particulier : Calcul des valeurs nutritives, recettes et menus

Les cuisiniers en diététique calculent et complètent ou modifient des recettes dans les règles de l'art sur la base des prescriptions médicales en s'appuyant sur les tableaux de valeurs nutritives. Ils conjuguent les consignes diététiques et les exigences culinaires pour confectionner un produit gastronomique optimal.

Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises	Compétence méthodologique et sociale
1.4.1 Les cuisiniers en diététique comprennent la structure des tableaux de valeurs nutritives et savent les utiliser. Ils interprètent avec justesse les symboles employés et calculent les valeurs nutritives des mets. Ils interprètent, évaluent et commentent les résultats. K6	1.4.1 Je suis capable de calculer les valeurs nutritives de plans de menus journaliers et de recettes en m'appuyant sur les tableaux de valeurs nutritives. K5		<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de travail et résolution de problèmes - Stratégies d'information et de communication - Autonomie et responsabilité - Apprentissage tout au long de la vie
1.4.2 Les cuisiniers en diététique évaluent les produits semi-finis et les produits finis en fonction des emplois possibles pour les différents régimes et les intègrent dans les plans de menus journaliers. K6	1.4.2 Je suis capable d'utiliser convenablement les produits finis et semi-finis de mon entreprise et de confectionner des repas équilibrés pour les différentes formes de régimes prescrits. K5		<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de travail et résolution de problèmes - Stratégies d'information et de communication - Autonomie et responsabilité - Apprentissage tout au long de la vie
1.4.3 Les cuisiniers en diététique adaptent les recettes en fonction des prescriptions médicales et les intègrent aux menus conformément aux objectifs formulés. K5	1.4.3 Je suis capable de confectionner des menus et des recettes adaptés au régime prescrit par le médecin et d'adapter à cette fin les documents à ma disposition. K5		<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de travail et résolution de problèmes - Stratégies d'information et de communication - Autonomie et responsabilité - Apprentissage tout au long de la vie
1.4.4 Les cuisiniers en diététique présentent, expliquent et justifient la structure, le contenu et l'utilisation de leur fichier recettes. K5	1.4.4 Je suis capable d'établir des menus parfaitement structurés. A cette fin, je crée un fichier recettes contenant les différents tableaux cliniques de maladies et les recettes appropriées aux régimes prévus. K5		<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de travail et résolution de problèmes - Autonomie et responsabilité - Apprentissage tout au long de la vie

2 Objectif général **Economie et organisation d'entreprise, formes de production**

Il est impératif que les cuisiniers en diététique possèdent des connaissances de base en économie et organisation d'entreprise pour exécuter efficacement les tâches professionnelles et pour analyser, planifier et organiser le déroulement du travail dans différents types d'entreprise et pour différentes formes d'organisation.

Les cuisiniers en diététique possèdent des connaissances de base en économie et organisation d'entreprise. Ils sont capables d'analyser, de planifier et d'organiser le déroulement du travail et les processus logistiques dans différents types d'entreprise. Ils utilisent pour cela en faisant preuve d'autonomie et comme il convient les moyens d'information et de communication existants.

2.1 Objectif particulier : **Rentabilité, organisation d'entreprise et assurance-qualité**

Les cuisiniers en diététique comprennent les interactions économiques internes de base, les unités d'organisation essentielles et les postes importants en amont et en aval que l'on rencontre dans le domaine de la restauration au sein des hôpitaux, des homes et de l'hôtellerie de santé et de bien-être. Ils comprennent les déroulements des processus et de la production et discernent quelle est leur mission professionnelle et leur responsabilité dans ce contexte, ils agissent en respectant les normes d'assurance-qualité.

Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises	Compétence méthodologique et sociale
<p>2.1.1</p> <p>Les cuisiniers en diététique expliquent des termes de base relatifs à l'économie d'entreprise tels que la rentabilité, la productivité, les coûts de marchandises, d'exploitation et de personnel. Ils expliquent leur signification pour la direction et la réussite d'une cuisine d'hôpital, de home ou d'un hôtel de bien-être.</p> <p>K2</p>	<p>2.1.1</p> <p>Je suis capable d'expliquer la rentabilité et la productivité de la confection des mets et du déroulement du travail à partir d'exemples pris dans l'entreprise d'apprentissage.</p> <p>K2</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Approche interdisciplinaire et action axée sur les processus - Stratégies d'information et de communication
<p>2.1.2</p> <p>Les cuisiniers en diététique expliquent à partir d'exemples simples la structure du calcul des coûts d'une entreprise et montrent à quoi correspond chaque poste.</p> <p>K2</p>	<p>2.1.2</p> <p>Je présente les postes de charges et de produits principaux de la cuisine et explique à quoi ils correspondent.</p> <p>K2</p>		

Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises	Compétence méthodologique et sociale
<p>2.1.3</p> <p>Les cuisiniers en diététique conçoivent leur activité professionnelle et les fonctions des postes situés en amont et en aval comme parties d'un même processus de travail divisé. Ils expliquent les tâches des postes du processus de production placés en aval et en amont et l'importance de la collaboration axée sur le processus. K2</p>	<p>2.1.3</p> <p>Je suis capable de remplir ma mission en collaborant avec les postes placés en aval et en amont dans les processus de production et de service et, lorsque c'est nécessaire, de mener avec les personnes responsables de ces tâches une discussion axée sur les objectifs. K3</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Approche interdisciplinaire et action axée sur les processus - Stratégies d'information et de communication - Autonomie et responsabilité - Aptitude à gérer les conflits - Aptitude au travail en équipe - Civilité - Résistance physique et psychique
<p>2.1.4</p> <p>Les cuisiniers en diététique montrent l'importance d'optimiser l'utilisation des ressources. Ils sont capables de présenter des propositions concernant l'intervention planifiée et calculée des collaborateurs. K5</p>	<p>2.1.4</p> <p>Je suis capable d'établir des plans de travail pour les collaborateurs sur la base des directives données. K5</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de travail et résolution de problèmes - Aptitude à gérer les conflits - Autonomie et responsabilité - Aptitude au travail en équipe
<p>2.1.5</p> <p>Les cuisiniers en diététique expliquent et justifient les objectifs et le fonctionnement des systèmes d'assurance-qualité. K2</p>	<p>2.1.5</p> <p>Je suis capable de respecter les normes du système d'assurance-qualité en vigueur dans mon entreprise d'apprentissage. K3</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de travail et résolution de problèmes - Autonomie et responsabilité

2.2 Objectif particulier : Formes d'exploitation et système de distribution des repas ; formes de production et types de service

Les cuisiniers en diététique comprennent les différentes formes d'exploitation, le fonctionnement et les processus des différents systèmes de distribution des repas et les processus logistiques internes. Ils utilisent comme il convient et en faisant preuve d'autonomie les différentes formes de production et les différents types de service.

Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises	Compétence méthodologique et sociale
<p>2.2.1</p> <p>Les cuisiniers en diététique décrivent les différents systèmes et différentes formes d'exploitation de la restauration au sein des hôpitaux, des homes et de l'hôtellerie de santé et de bien-être. Ils présentent les avantages et inconvénients des différentes formes de production en justifiant leurs choix.</p> <p>K4</p>	<p>2.2.1</p> <p>Je suis capable d'expliquer la forme d'exploitation en place dans mon entreprise d'apprentissage et les formes de production utilisées, d'en montrer les avantages et les inconvénients en me justifiant. J'utilise les formes de production en conformité avec le système.</p> <p>K4</p>	<p>2.2.1</p> <p>Je suis capable d'utiliser différentes formes de production comme il convient et dans les règles de l'art et de justifier cette utilisation.</p> <p>K3</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de travail et résolution de problèmes - Approche interdisciplinaire et action axée sur les processus - Aptitude à la communication
<p>2.2.2</p> <p>Les cuisiniers en diététique décrivent et justifient les différents systèmes de distribution des repas et les différents types de présentation, de distribution et de service.</p> <p>K2</p>	<p>2.2.2</p> <p>Je suis capable d'expliquer le système de distribution des repas et le type de présentation, de distribution et de service en place dans mon entreprise d'apprentissage et d'en expliquer les avantages et les inconvénients comparés aux autres systèmes en me justifiant. Je suis capable d'utiliser le type de présentation, de distribution et de service de mon entreprise d'apprentissage en conformité avec le système.</p> <p>K3</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de travail et résolution de problèmes - Approche interdisciplinaire et action axée sur les processus - Aptitude à la communication
<p>2.2.3</p>	<p>2.2.3</p> <p>J'approfondis les connaissances et compétences acquises au cours de la formation initiale dans le domaine de la sécurité du travail, de la protection sanitaire et de l'écologie. J'applique ces connaissances dans mon travail quotidien et contribue ainsi à la durabilité et à l'atteinte des objectifs de</p>	<p>2.2.3</p> <p>La sécurité du travail et la protection sanitaire font partie intégrante de toutes mes activités et je contribue ainsi à éviter les accidents ou les atteintes à la santé. L'écologie et la durabilité font partie intégrante de mon travail. Je tiens ainsi compte de la protection de l'environnement.</p> <p>K 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de travail et résolution de problèmes - Approche interdisciplinaire et action axée sur les processus - Aptitude à la communication - Autonomie et responsabilité

	l'entreprise. K3		
--	---------------------	--	--

2.3 Objectif particulier : Moyens d'information et de communication

Les cuisiniers en diététique comprennent la fonctionnalité des différents moyens d'information et de communication pour la transmission d'informations et la communication internes et les utilisent avec efficacité.

Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises	Compétence méthodologique et sociale
2.3.1 Les cuisiniers en diététique comprennent les documents, formulaires et fichiers déterminants pour eux utilisés à l'hôpital, au home ou dans l'hôtellerie du bien-être (régimes prescrits par les médecins, directives, etc.). Ils montrent leur fonction dans le processus de travail et de communication interne et maîtrisent leur utilisation. K3	2.3.1 Je suis capable d'interpréter comme il convient les documents, formulaires et fichiers déterminants pour mon travail dans l'entreprise d'apprentissage et de les employer en conformité avec les objectifs. K4		<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de travail et résolution de problèmes - Stratégies d'information et de communication - Stratégies d'apprentissage - Autonomie et responsabilité
2.3.2 Les cuisiniers en diététique établissent des recettes doublées d'une analyse des valeurs nutritives avec l'aide de programmes standard et les enregistrent comme il convient en utilisant parfaitement la technologie disponible. K3	2.3.2 Dans le cadre de mon travail quotidien, je suis capable d'utiliser convenablement, avec efficacité et dans le respect des objectifs les programmes standard et les programmes d'information et de communication internes généraux utilisés dans le domaine des cuisines dans mon entreprise d'apprentissage. K3		<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de travail et résolution de problèmes - Stratégies d'information et de communication - Stratégies d'apprentissage - Apprentissage tout au long de la vie
2.3.3 Les cuisiniers en diététique utilisent comme il convient et dans le respect des objectifs les technologies modernes d'information, de communication et de présentation. K3	2.3.3 Je suis capable d'utiliser comme il convient et dans le respect des objectifs les technologies modernes d'information, de communication et de présentation dans mon entreprise. K3	2.3.3 Je suis capable d'utiliser comme il convient et dans le respect des objectifs les technologies modernes d'information, de communication et de présentation dans le cadre des cours. K3	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de travail et résolution de problèmes - Stratégies d'information et de communication - Techniques de présentation - Apprentissage tout au long de la vie

B Organisation des cours interentreprises

Les cours interentreprises (CI) complètent la formation dispensée dans l'entreprise (pratique professionnelle) et la formation scolaire.

Les cours sont proposés par le syndicat Hotel & Gastro Union.

Les cours durent en tout entre 4 à 6 jours, à compter de 8 heures par jour. 2 à 4 journées de formation sont prévues au premier semestre, 1 - 2 journées au second semestre. La présence au cours est obligatoire.

1. Commission de surveillance

1.1. La Hotel & Gastro Union assure la surveillance des cours interentreprises et la coordination au niveau de toute la Suisse.

1.2. L'organe de surveillance est le comité central de la Hotel & Gastro Union.

1.3. Le comité central de la Hotel & Gastro Union veille à ce que le présent règlement soit appliqué de façon homogène sur l'ensemble du territoire de la Confédération suisse. Dans ce cadre, ses tâches sont les suivantes :

- a) Etablissement d'un programme-cadre pour les cours
- b) Etablissement de directives et instructions pour l'organisation et le déroulement des cours
- c) Ratification du budget et des décomptes en rapport avec les cours
- d) Désignation de l'organe responsable (commission des cours) et de ses membres pour le déroulement des cours interentreprises
- e) Ratification du programme des cours

2. Commission des cours

La commission des cours est responsable de l'organisation et du déroulement des cours interentreprises. Elle exerce en particulier les tâches suivantes :

- a) Elle établit le programme des cours sur la base du plan de formation et du programme-cadre.
- b) Elle établit le budget, définit les contributions des entreprises de formation et établit les décomptes.
- c) Elle nomme les instructeurs.
- d) Elle met les salles de cours et les équipements à disposition.
- e) Elle fixe les dates des cours après coordination avec écoles professionnelles et se charge des convocations.
- f) Elle surveille la formation et veille à ce que les objectifs des cours soient atteints.
- g) Elle rédige un rapport sur les cours à l'intention du comité central de la Hotel & Gastro Union et des cantons.
- h) Elle informe les entreprises d'apprentissage et les écoles professionnelles.

C Processus de qualification

1. Organisation de la qualification finale

1.1. L'examen final a lieu dans une école professionnelle, dans l'entreprise d'apprentissage ou dans tout autre lieu approprié. Pour que les épreuves d'examen puissent être réalisées convenablement et dans les règles de l'art, un poste de travail et les installations nécessaires sont mis à la disposition des apprenants.

1.2. Toutes les informations sur le matériel et les documents que l'apprenant doit apporter et ce qu'il a le droit d'utiliser pendant l'examen sont envoyées avec les convocations.

1.3. Les sujets d'examen sont remis aux apprenants au début de l'épreuve. Ils leur seront expliqués si nécessaire.

1.4 Dans le cadre de l'épreuve finale « travaux pratiques » qui dure environ 5 heures, l'apprenant doit montrer à partir d'un travail donné qu'il est capable, d'une part, d'exécuter correctement les tâches qu'on lui demande et qu'il le fait avec professionnalisme et en conformité avec la situation et les besoins et qu'il possède, d'autre part, les compétences méthodologiques, sociales et personnelles énoncées dans le plan de formation.

Dans le cadre de l'épreuve finale « connaissances professionnelles » qui dure 4,5 heures, l'apprenant devra répondre à des questions écrites et sera également soumis à une épreuve orale (sous forme d'entretien) d'une heure maximum. L'apprenant doit montrer qu'il possède les connaissances spécialisées et les compétences méthodologiques demandées et qu'il les utilise convenablement et efficacement pour résoudre les tâches données.

Les sujets de l'épreuve écrite et de l'épreuve orale sont pluridisciplinaires.

2. Matières d'examen

2.1 Domaine « travaux pratiques »

Position 1 : établissement de menus, réalisation de recettes et calcul des valeurs nutritives

Position 2 : confection de mets dans les règles de l'art

Position 3 : présentation et dégustation des mets

Position 4 : production économique et utilisation correcte des moyens de production ;
hygiène et sécurité du travail

2.2 Domaine « connaissances professionnelles »

Position 1 : alimentation

Position 2 : diététique

Position 3 : denrées alimentaires spéciales et additifs ; calcul des valeurs nutritives, recettes et menus

Position 4 : économie et organisation d'entreprise, formes de production, moyens d'information et de communication

2.3 Domaine « enseignement professionnel et cours interentreprises » (note d'expérience)

Position 1 : note de l'enseignement professionnel de l'école professionnelle

Position 2 : note des cours interentreprises

La note de l'enseignement professionnel de l'école professionnelle (position 1) est la moyenne des deux notes du bulletin semestriel pour les matières alimentation et diététique ainsi qu'économie et organisation d'entreprise, formes de production.

La note du cours interentreprises (position 2) est la moyenne des notes des cours interentreprises.

La note d'expérience est la moyenne des notes des deux positions.

3. Notation

3.1. Dans le cadre du processus de qualification, les performances sont notées de 6 à 1. Les notes attribuées doivent être des notes entières ou des demi-notes.

3.2. La note de chaque domaine de qualification composée des notes de chaque position est arrondie à une décimale.

3.3. Sur le bulletin de notes sont inscrites la note globale et la moyenne des prestations pour chaque domaine de qualification.

3.4. Notation

Notes	Caractéristiques des prestations
6	très bien
5	bien
4	satisfaisant
3	faible
2	très faible
1	inutilisable

3.5. Pour le processus de qualification, les domaines de qualification ont les coefficients suivants :

- a. Travaux pratiques : coef. 2
- b. Connaissances professionnelles : coef. 1
- c. Note d'expérience : coef. 1

3.6. La note globale est la moyenne des notes des domaines de qualification arrondie à une décimale.

D Grille de répartition des cours de l'école professionnelle

Grille de répartition des cours pour l'école professionnelle des cuisinières et cuisiniers en diététique

Les leçons sont réparties sur les deux semestres en fonction du contexte régional et en accord avec les autorités compétentes, les organisateurs des cours interentreprises et les entreprises chargées de la pratique professionnelle.

Matières	Total des leçons
1. Alimentation et diététique	260
1.1. Alimentation	50
1.2. Diététique	160
1.3. Denrées alimentaires spéciales et additifs	10
1.4. Calcul des valeurs nutritives, recettes et menus	40
2. Economie et organisation d'entreprise, formes de production	60
2.1. Rentabilité, organisation d'entreprise et assurance-qualité	15
2.2. Formes d'entreprise et système de distribution des repas, formes de production et types de service	30
2.3. Moyens d'information et de communication	15
3. Sport et éducation physique	40
Total	360

Autorisation et entrée en vigueur

Le présent plan de formation entre en vigueur le 1^{er} janvier 2007.

Lucerne, 4 septembre 2006

Hotel & Gastro Union

Le président

Le directeur

Bruno Poma

Karl Eugster

Ce plan de formation est autorisé par l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie conformément à l'article 10 alinéa 1 de l'Ordonnance sur la formation professionnelle initiale des cuisiniers et cuisinières en diététique du [date].

Berne,

Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie

La directrice

.....

Annexe au plan de formation

Liste des documents se rapportant à la mise en place de la formation professionnelle initiale pour cuisinières et cuisiniers en diététique et de leurs sources :

<p>Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de cuisinières et cuisiniers en diététique</p> <p>du</p>	<p>Office fédéral des constructions et de la logistique OFCL, www.bbl.admin.ch (publications et imprimés)</p> <p>Offices cantonaux responsables de la formation professionnelle</p>
<p>Plan de formation de cuisinières et cuisiniers en diététique</p> <p>du</p>	<p>Hotel & Gastro Union Case postale 4870, 6002 Lucerne www.gastroline.ch</p>
<p>Dossier de formation de cuisinières et cuisiniers en diététique comprenant :</p>	
<p><i>Guide de formation de cuisiniers et cuisinières en diététique</i></p>	<p><i>Hotel & Gastro Union Case postale 4870, 6002 Lucerne www.gastroline.ch</i></p>
<p>Rapport de formation (rapports de formation et d'enseignement), à paraître en mai 2007</p>	<p>Hotel & Gastro Union Case postale 4870, 6002 Lucerne www.gastroline.ch</p>
<p>Feuilles de rapport, à paraître en mai 2007</p>	<p>Hotel & Gastro Union Case postale 4870, 6002 Lucerne www.gastroline.ch</p>
<p>Directives pour le processus de qualification, à paraître à l'automne 2007</p>	<p>Hotel & Gastro Union Case postale 4870, 6002 Lucerne www.gastroline.ch</p>
<p>Formulaire de notes – cuisinières et cuisiniers en diététique, à paraître à l'automne 2007</p>	<p>Hotel & Gastro Union Case postale 4870, 6002 Lucerne www.gastroline.ch</p>