

Société des cuisiniers



Ein Berufsverband der *Hotel & Gastro*
Une société professionnelle d' *Union*

LE GUIDE POUR CUISINIÈRE ET CUISINIER

*pour une préparation et une organisation réussies de
l'examen professionnel pour l'obtention du brevet
fédéral de*

**cuisinier/cuisinière
en hôtellerie et restauration**

et

**cuisinier/cuisinière
d'hôpital et d'établissement médicalisé**

Contenu:

- 1. Introduction**
- 2. Plan de carrière**
- 3. Définition des besoins**
- 4. Financement**
- 5. Préparation professionnelle**
- 6. Inscription à l'examen**
- 7. Déroulement de l'examen**
- 8. Traitement des résultats de l'examen**
- 9. Et après?... Prochains objectifs**
- 10. Informations, brochures, règlements**
- 11. Adresses utiles**

1. INTRODUCTION

Chers et chères collègues

La création des examens professionnels a permis de poser un important échelon dans le système de la formation et du perfectionnement professionnels.

Par ces examens, les associations professionnelles offrent aux candidats la possibilité de tester les connaissances et capacités professionnelles qu'exigent leur profession et dont ils auront besoin pour satisfaire de hautes exigences professionnelles, pour pouvoir aussi assumer des responsabilités de chef.

Les examens professionnels représentent également le degré indispensable pour pouvoir être admis à l'examen professionnel supérieur de chef de cuisine diplômé.

Nous aimerions vous fournir par cette brochure les informations et les conseils qui vous permettront de franchir ce pas non seulement avec respect, mais en connaissant tous les points à observer pour satisfaire aux exigences requises.

Etudiez sérieusement chaque chapitre de la brochure et si vous avez des questions à poser, adressez-vous à l'une ou l'autre des institutions citées en fin de brochure. Mettez-vous à l'œuvre avec le courage de celui qui se sent capable. Nous sommes convaincus que vous saurez préparer et organiser ces examens avec succès.

Nous pouvons vous assurer le soutien nécessaire et même notre aide dans certains domaines. N'oubliez cependant jamais que vous seul devrez vous charger de la phase de préparation, que vous seul devrez passer les examens.

D'avance, nous vous souhaitons beaucoup de courage et espérons que la chance vous sourira.

Votre Société suisse des cuisiniers

2. PLAN DE CARRIERE

De nos jours, planifier sa carrière est plus indispensable que jamais.

Si seulement les bons conseils du chef et son autorité illimitée dirigeaient le jeune commis vers quelques établissements après l'apprentissage, mais de nos jours, les jeunes employés doivent planifier eux-mêmes leur carrière et tenter de réaliser leurs plans.

Il serait certes faux de ne pas écouter les conseils de son mentor, mais il faut également tenir compte de ses propres idées, désirs et intentions.

Nous vous renvoyons à la **brochure de l'Hotel & Gastro Union consacrée à la formation professionnelle**. Très clairement, elle indique les voies ouvertes et avant tout les possibilités de réaliser la carrière envisagée en dehors des activités professionnelles.

Tout plan de carrière exige une idée précise et claire de chaque échelon à gravir.

Il se pourrait toutefois que la voie envisagée suive différentes lignes. C'est pourquoi il serait bon de se réserver plusieurs possibilités; on obtiendra ainsi toute la flexibilité voulue en cours de perfectionnement.

Il ne faudrait pas non plus qu'un plan de carrière soit pour ainsi dire taillé dans le roc. Il faudrait au contraire qu'il tienne compte non seulement de l'évolution de la personnalité et de l'évolution des activités professionnelles, mais encore de la vie privée.

Un plan de carrière représente en quelque sorte les glissières de sécurité de l'échelle professionnelle.

Etablissez pour vous-même la liste des objectifs auxquels vous aspirez et notez le temps dont vous pensez avoir besoin pour les réaliser.

Concerne	Mon but	Mon chemin d'accès au but	Mon comportement au but
Professionnellement			
Personnellement			
Géographiquement			
Matériellement			
Socialement			

3. DEFINITION DES BESOINS

Vous avez fixé votre plan de carrière.

Vous devriez maintenant établir une autre liste, celle de vos besoins purement personnels. Voyez comment et par quels moyens il vous sera possible d'atteindre les buts envisagés.

Il est particulièrement important que vous vous fassiez une idée claire du temps dont vous pensez avoir besoin.

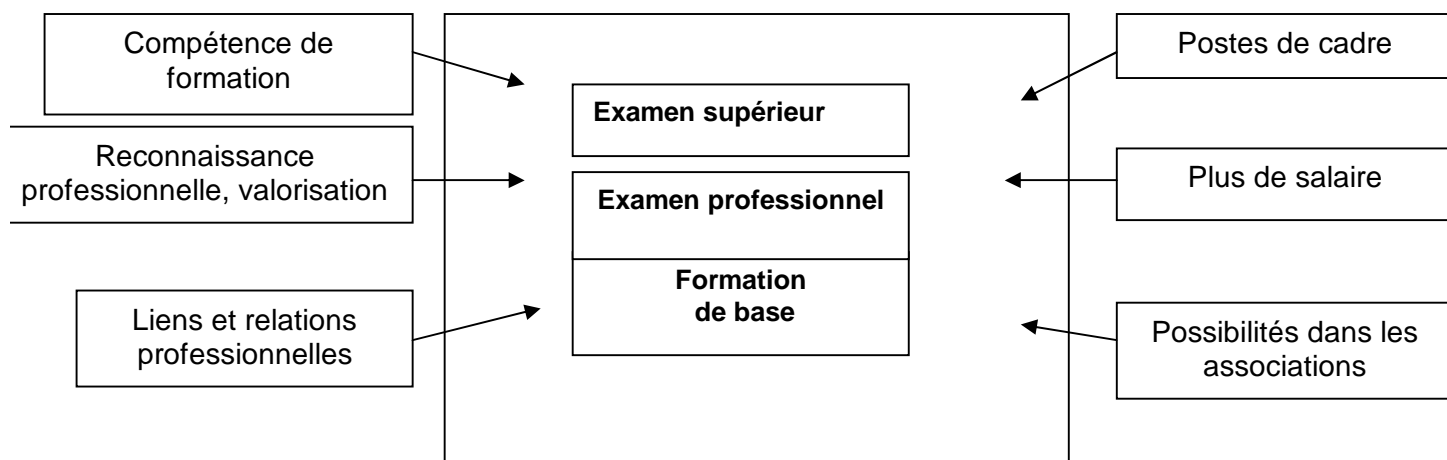
Dans bien des cas, une planification trop limitée dans le temps pourrait s'avérer fatale. Peut-être serez-vous une fois confronté à un énorme surcroît de travail. La pression supplémentaire de vos tâches quotidiennes, de la préparation des examens et de la vie privée peut dans de telles conditions mener à un échec.

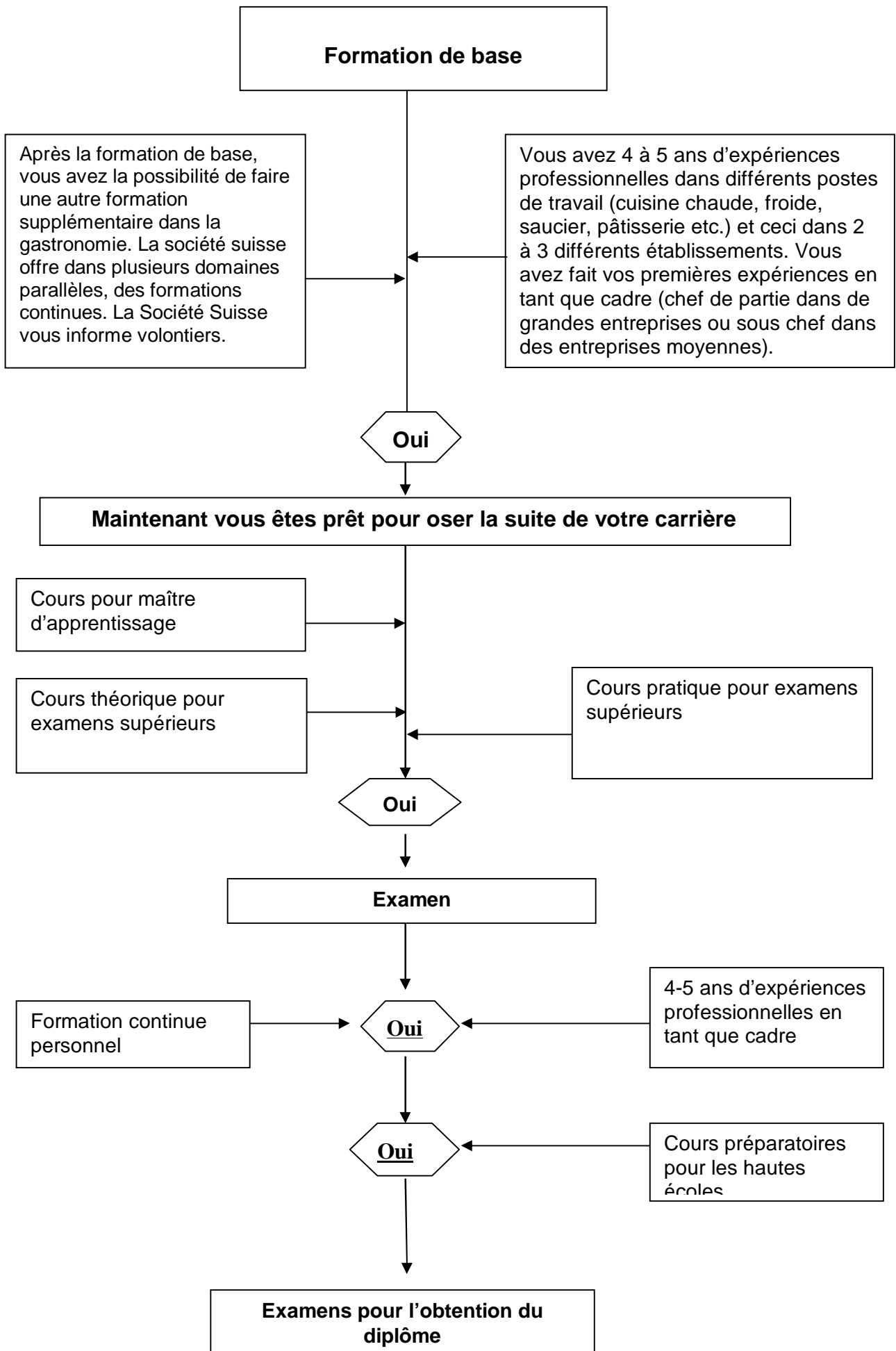
Renseignez-vous sur les possibilités que vous accordera votre employeur dans l'établissement même et à l'extérieur; vous pourrez ainsi vous concentrer entièrement sur les buts visés dans votre plan de perfectionnement professionnel.

Faites-vous également une idée très claire de ce que vous attendez dans votre vie privée:

- **Selon nos connaissances il faut investir 80 jours pour votre formation continue.**
- **Se pourrait-il éventuellement que votre vie privée, vos hobbies, votre famille souffrent de votre situation particulière?**

Il est d'une importance capitale que vous éclaircissiez avec soin chacun de ces points pour que vous puissiez organiser ces périodes sans surcroît de charges.





4. FINANCEMENT

Ne pas oublier dans votre planification le financement de la préparation, ni celui des examens. Le plan financier doit faire partie intégrante de votre plan d'ensemble.

Le perfectionnement professionnel, autrement dit la préparation et les examens exigent non seulement du temps, mais encore des **moyens financiers**. Voyez tout d'abord avec votre établissement si vous pouvez compter sur une aide financière et sous quelle forme.

Etre libéré de son travail (tout en étant rémunéré) peut représenter un soutien appréciable. Si vous tombez sous l'application de la CCNT, vous avez droit à un congé de perfectionnement (art. 80 de la CCNT). Vous avez également droit à un congé d'une durée déterminée pour passer votre examen.

Etablissez un "budget de perfectionnement" adapté à votre situation, sans oublier de tenir compte du temps que vous devrez consacrer à votre préparation et aux examens.

Poursuivre sa formation n'est pas gratuit. Voyez comment et sous quelle forme il vous serait possible de déduire vos frais de perfectionnement de vos impôts.

Conservez toutes les pièces justificatives et attestations concernant les cours de perfectionnement que vous avez suivis, les dépenses engendrées par les examens etc.!

Veillez vous renseigner du **crédit de formation** de votre banque, il y a aussi la possibilité de demander une **bourse**.

Faites le total de vos besoins financiers, sans oublier les facteurs famille, hobbies, auto, crédits éventuels etc.

Et surtout, n'oubliez pas ceci:

Si vous êtes membre de l'Hotel & Gastro Union /de la Société suisse des cuisiniers, vous avez droit à une contribution financière fixée au prorata de la durée de votre sociétariat.

Cette contribution est versée lorsque l'examen a été intégralement passé, indépendamment de son résultat.

Gastro Union et la Société suisse des cuisiniers offrent à leurs membres d'importants rabais et autres avantages pour les cours pratiques de préparation aux examens professionnels de cuisinier en hôtellerie et restauration et de cuisinier d'hôpital et d'établissement médicalisé de même que pour les cours de direction.

Voilà donc une importante raison d'être membre de la Société suisse des cuisiniers/ l'Hotel & Gastro Union - ou de le devenir au plus vite!

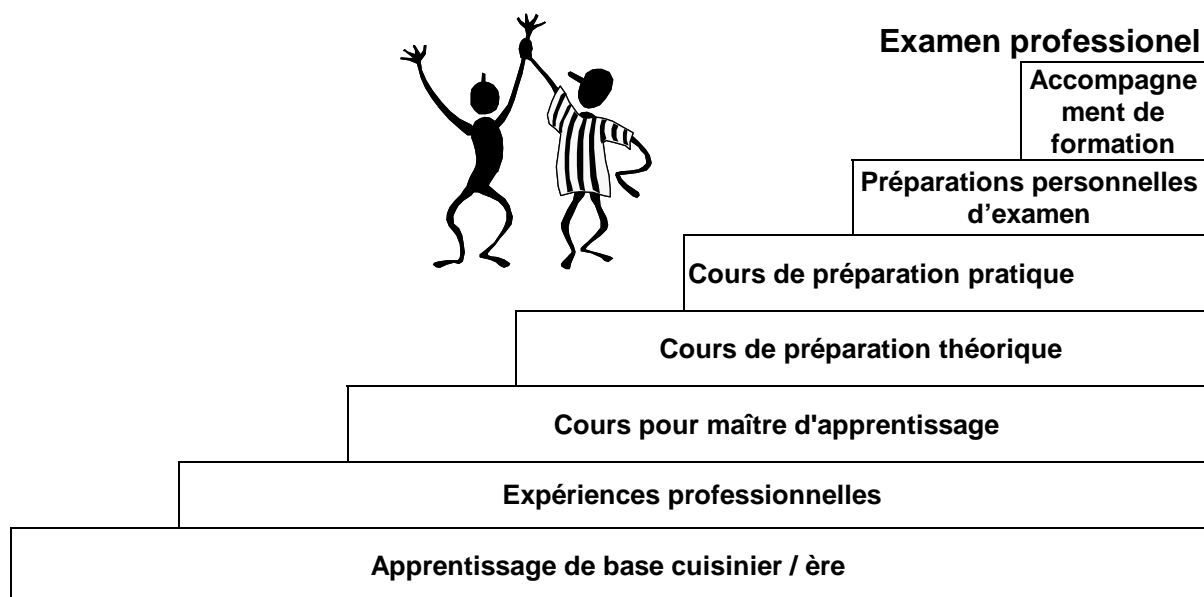
Veillez par conséquent à être prévoyant dans le domaine financier de façon à avoir suffisamment de marge pour d'être libéré de ce poids lors de votre préparation et de vos examens.

5. PREPARATION PROFESSIONNELLE

Si, tenant compte de vos propres besoins et de votre situation financière, vous décidez de vous soumettre à l'examen professionnel, vous devrez vous concentrer sur une préparation aussi optimale que possible.

Vous avez déjà étudié le règlement d'examen vous concernant et analysé votre activité professionnelle en vue de la phase de préparation.

Mieux vaut remettre encore une fois en question certaines capacités et prendre les mesures adéquates que courir le risque d'avoir à supporter des résultats d'examen négatifs en cas de surestimation.



a) Cours de préparation théorique

Les conditions de base et de réussite pour participer aux cours de préparation théorique, sont les bonnes connaissances obtenues durant l'apprentissage.

Les cours de préparation théorique sont offerts sous différentes formes telles que cours blocs ou cours du jour s'étendant sur une période d'une certaine durée.

Les cours blocs sont offerts par la Commission Suisse de Formation professionnelle pour les hôtels et restaurants (CSF) pour les cuisiniers en hôtellerie et restauration, par la VESKA à Aarau et à Prilly pour les cuisiniers d'hôpital et d'établissement médicalisé.

Des cours de préparation régionaux sont notamment organisés par les Commissions cantonales de formation professionnelle pour les hôtels et restaurants (CCF) ou sur leur demande (Bâle, Berne, Zurich, St Gall, Argovie, Vaud, Tessin etc.).

Ces cours sont publiés par les organes des sociétés professionnelles. Sur demande, vous obtiendrez également de plus amples renseignements quant aux dates, prix, durée etc. (*adresses à la fin de la brochure*)

Séance d'information sur les cours

Dès votre inscription, vous êtes tenu au courant du déroulement et organisation des cours et de l'examen. Dans le contexte de la connaissance d'entreprise vous recevez les connaissances nécessaires de base. Il est préférable d'avoir des connaissances de base en tant que cadre en organisation d'entreprise, en comptabilité ainsi qu'en marketing, mais ce n'est pas obligatoire. Par contre, il est obligatoire d'avoir une solide formation de base pratique dans tous les domaines afin de suivre plus facilement les cours (connaissances culinaires, connaissances marchandises, alimentation, menu). L'expérience des cours précédents montre qu'il faut répéter toutes les branches professionnelles du niveau CFC.

b) Cours pratiques de préparation aux examens professionnels de la Société suisse des cuisiniers

Les cours pratiques ont pour but d'approfondir vos connaissances techniques et de préparer de manière ciblée votre examen de pratique. Mais ces cours ne sont pas destinés à combler le manque de savoirs en technique. Il est impératif de connaître à l'avance toutes les préparations de base et les méthodes de cuisson selon le livre Pauli 3^{ème} édition. Ceci vous permet de tirer profit du cours enseigné et finalement de pouvoir mieux vous préparer à l'examen.

La Société suisse des cuisiniers propose des cours dans différents endroits. Ces cours se déroulent dans différentes régions et sont publiés dans le journal "eXpresso" de l'**Hotel & Gastro Union**.

Contenus des cours pratiques:

- Cuisine froide : Vous recevez une vue d'ensemble sur la thématique de la cuisine froide, depuis la préparation jusqu'au dressage (ex : terrine, galantine, mousse, sauce, garnitures, "fingerfood", etc.).
- Cuisine chaude : Vous faites connaissance avec le principe du panier des marchandises et vous apprenez à confectionner des mets avec une liste de produits qui vous sont attribués et ceci dans un temps défini. L'importance est axée sur les préparations de base, les techniques de travail, l'hygiène et la manière de dresser.
- Pâtisserie: Vous recevez une vue d'ensemble sur la thématique de la pâtisserie moderne et classique, depuis la préparation jusqu'au dressage (ex : pâte, et masse, petites pièces, crèmes et mousses, garnitures, etc.)
- Examen en blanc : Vous avez la possibilité de faire un examen en blanc conforme aux exigences de l'examen final.

Organisation des cours

Cuisine froide	1 jour
Cuisine chaude	2 jours
Pâtisserie	2 jours
Examen en blanc	2 jours

c) Cours pour maître d'apprentissage

Ce cours est obligatoire pour être admis à l'examen professionnel. Renseignez-vous auprès de l'office cantonal de formation professionnelle de votre canton sur l'organisation de ces cours.

La CSF à Weggis offre également des cours pour maître d'apprentissage.

d) Autres mesures de préparation

Chaque activité visant au perfectionnement professionnel engendre sous une forme ou une autre une certaine assurance. Les besoins sont cependant très individuels et chaque candidat doit agir selon ses propres nécessités.

Notez, à l'appui du règlement d'examen, les positions qui pourraient vous poser des problèmes.

Vous pourrez remédier à certains points faibles en suivant des cours spécifiques, aussi bien du domaine théorique que de domaine pratique.

Des entretiens avec d'anciens candidats à l'examen professionnel pourraient également vous être utiles. N'oubliez cependant pas que ceux-ci ont souvent tendance à exagérer!

6. INSCRIPTION A L'EXAMEN/PROCEDURE

Avec une planification établie de longue date, ce n'est plus qu'une affaire de forme et cela ne devrait poser aucun problème.

Vous connaissez le règlement et vos droits, mais aussi les conditions exigées pour pouvoir être admis à l'examen. Les examens font l'objet de publications dans les organes des différentes sociétés concernées; toutes paraissent en temps voulu et font état des délais et des lieux d'inscription, des dates et des frais d'examen. Demandez immédiatement les formules d'inscription et les autres documents que vous devrez joindre à votre inscription. (utilisez toujours des copies).

- **Certificats de travail** (devraient tous être envoyés)
- **Certificat de capacité de l'examen de fin d'apprentissage**
- **Pièce justifiant la fréquentation du cours pour maître d'apprentissage**
- **Attestations concernant la fréquentation de cours de perfectionnement et autres cours**

Moins vous tarderez à envoyer ces documents, plus vous serez certain d'être admis à l'examen. Si vous n'êtes pas au clair sur certains points, prenez contact avec le secrétariat d'examen compétent.

Vous fondant sur le règlement, examinez quelles démarches il vous faudra entreprendre au cas où vous ne seriez pas admis à l'examen.

Voyez si vous n'avez pas d'autres obligations pendant la durée des examens, service militaire par exemple, et si vous êtes déjà au clair quant aux frais qui vous incomberont à côté de la taxe d'examen (voyage, hôtel etc.)

Etudiez soigneusement le plan d'examen et son organisation. Arriver en retard peut avoir des conséquences fatales. Il pourrait être utile d'aller reconnaître au préalable le lieu de l'examen.

- ***Vos livres professionnels/documents/recettes ont-ils régulièrement été mis à jour?***
- ***Les outils dont vous aurez besoin sont-ils en excellent état?***
- ***Avez-vous étudié à fond les informations destinées aux candidats?***
- ***Savez-vous quels moyens auxiliaires sont admis et quand?***
- ***Vous êtes-vous acquitté de toutes les taxes d'examen?***
- ***Avez-vous étudié le plan d'examen et pris note de l'expert qui vous sera attribué?***

Il est possible de faire des objections à propos des experts qui selon le plan d'attribution vous examineront; mais veillez à ce que le délai réglementaire soit observé.

Observez le règlement d'examen!

7. DEROULEMENT DE L'EXAMEN

Les examens professionnels sont des examens modernes et ouverts; ils se déroulent sans pièges. Tous les candidats reçoivent un plan exact indiquant le lieu, l'heure et la date de leur entrée en action. Ils passent leur examen sous leur **propre responsabilité**, aux meilleures conditions possibles. D'éventuelles modifications apportées au déroulement de l'examen sont portées à temps à la connaissance des candidats.

Si quelque chose devait porter préjudice au bon déroulement de l'examen, le candidat devra immédiatement en aviser la direction de l'examen. Le candidat ne peut en revanche rendre personne d'autre que lui-même responsable de ses propres fautes.

Les experts ainsi que le chef des experts qui supervisent les examens ont été formés pour juger l'examen. Ce sont des professionnels choisis selon des critères définis de la commission des examens.

Les experts ne peuvent fournir aucun renseignement aux candidats sur le déroulement de l'examen ou sur des notes.

L'examen est évalué dans son ensemble dans les domaines du travail théorique, pratique et écrit. Ces trois domaines doivent donner une image complète des capacités des candidats.

Pour déterminer si l'examen a été passé avec succès ou non, il est tenu compte de l'ensemble des prestations - notes des différentes positions et note finale.

8. TRAITEMENT DU RESULTAT DE L'EXAMEN

Une fois l'examen terminé, certains voient tout en noir, d'autres pensent au contraire que tout s'est à peu près bien passé.

Il serait cependant bon que chacun procède à une analyse aussi approfondie que possible. On pourra ainsi tirer profit, lors d'éventuels examens supérieurs, en fonction des expériences faites.

On aimerait évidemment savoir où on en est - quelles fautes ai-je commises, consciemment ou inconsciemment? La peur de l'examen en a-t-elle été la cause ou n'ai-je effectivement pas maîtrisé la matière en question?

Mais le principal, c'est de se réjouir de son succès, avec tous ceux qui nous ont aidés, qui ont souffert avec nous et ont partagé nos angoisses.

En cas d'échec, ne tardons pas, après une première phase de déception, à analyser avec précision le déroulement de l'examen.

- ***Où ai-je commis des fautes?***
- ***Qu'ai-je fait de faux?***
- ***Ma préparation a-t-elle été insuffisante, mal orientée?***

Ai-je effectué des travaux de préparation avec

- ***tout le sérieux voulu - suivi des cours de préparation ou d'autres cours?***

Cherchez en premier lieu les fautes en vous-même. Si vos travaux devaient effectivement avoir été taxés de façon arbitraire, vous avez la possibilité de vous défendre. Mais réfléchissez bien avant de faire ce pas.

Adressez-vous au secrétariat de l'examen pour d'éventuels renseignements. Pour autant que le règlement le permette, le secrétariat vous donnera des précisions.

Le candidat a la possibilité de recourir; il faut cependant qu'il soit absolument sûr de ce qu'il avance et ses déclarations devront être irréfutables.

Avant d'entreprendre une telle démarche, réfléchissez à tête reposée et soyez objectif. Ne vous laissez pas influencer par vos proches ou par des amis car ils ne voient peut-être pas les choses comme les ont vues les experts.

Songez aussi à une éventuelle répétition de l'examen. Les informations nécessaires à ce sujet vous seront fournies par le secrétariat d'examen compétent.

Avoir subi un échec lors d'un examen ne signifie de loin pas que vous ne maîtrisiez pas votre métier. L'important, c'est que vous fassiez profit des fautes commises et que vous apportiez les corrections nécessaires si vous repassez l'examen.

9. ET MAINTENANT? PROCHAINS OBJECTIFS

Lorsqu'un but a été atteint, on peut en toute quiétude songer au prochain, par exemple à l'examen professionnel supérieur pour chefs de cuisine. Ici aussi nous vous recommandons de prendre les mêmes mesures, donc de définir vos besoins, d'établir un plan et de vous préparer sérieusement à l'examen. Ceux qui ont subi avec succès un examen professionnel sont souvent recherchés comme experts, que ce soit pour les examens de fin d'apprentissage ou même pour les examens professionnels. De son côté, la société des cuisiniers est sans cesse à la recherche de gens capables, susceptibles d'être engagés comme instructeurs et aptes à transmettre leurs expériences et leur savoir à la relève. Les cuisiniers en hôtellerie et restauration tout comme les cuisiniers d'hôpital et d'établissement médicalisé en possession du brevet fédéral sont les garants d'une image moderne de la profession de cuisinier, d'une profession orientée vers l'avenir.

10. INFORMATIONS, BROCHURES, REGLEMENTS

Vous trouverez la publication des examens dans

- **eXpresso**, hebdomadaire de l'industrie hôtelière del'Hotel & Gastro Union et de ses quatre Sociétés adhérentes
- **hotel + touristik Revue**, hôtelleriesuisse
- **Schweizer Gastronomie**, Gastro Suisse
- **Competence H+ Spitäler der Schweiz**

Brochures

- "Bildung und Events", jährliche Broschüre der Hotel & Gastro Union und ihrer vier Berufsverbände
- "Die Berufsprüfung, ein wichtiger Schritt in der gastgewerblichen Berufskarriere"
Hotel & Gastro *formation*

Règlements

Règlement d'examen Examen professionnel cuisinier de l'hôtellerie et restauration avec brevet fédéral - a, f, i

Règlement d'examen Examen professionnel cuisinier d'hôpital et d'hommes médicalisés avec brevet fédéral - a,

Loi sur la formation professionnelle

11. ADRESSES UTILES / INFORMATIONS

Société suisse des cuisiniers
Adligenswilerstrasse 29/22
Postfach 4870
6002 Luzern

Tel. 041 418 22 22
Fax 041 412 03 72
info@kochverband.ch
www.gastroline.ch

Hotel & Gastro Union
Geschäftsstelle Luzern

Tel. 041 418 22 22

Hotel & Gastro Union
Geschäftsstelle Zürich

Tel. 01 201 31 36

Hotel & Gastro Union
Geschäftsstelle Lausanne

Tel. 021 616 27 07

Hotel und Gastro *formation*
Eichstrasse 20
Schulzentrum
6353 Weggis

Tel. 041 392 77 77
Fax 041 392 77 70
schulzentrum@hotelgastro.ch

Hotel und Gastro *formation*
Rte des pressoirs 8
1027 Lonay

Tel. 021 804 85 30
Fax 021 804 85 38
morges@hotelgastro.ch

H+ Spitäler der Schweiz
Vereinigung Schweizer Krankenhäuser
Ausbildungszentrum Rain 36
5000 Aarau

Tel. 062 834 00 24
karin.maier@hplus.ch




H+ Formation
Route de Grandvaux 14
1096 Cully

Tel. 021 799 92 69
pierrette.chenevard@hplus.ch

La Société suisse des cuisiniers „Créateur de saveurs“

est l'organisation professionnelle des apprentis, apprenties, employés, professionnels et cadres travaillant en cuisine.

Appartiennent à la **Société suisse des cuisiniers**:

-  Domaine spécialisé des cuisiniers d'hôpital et d'établissement médicalisé et de la restauration collective
-  Domaine spécialisé en diététique
-  Domaine spécialisé en pâtisserie

La **Société suisse des cuisiniers** représente les cuisiniers suisses à la Fédération mondiale des sociétés de cuisiniers; avec son équipe nationale de cuisiniers, elle représente également la Suisse lors de concours culinaires internationaux.

La brochure a été éditée par la société suisse des cuisiniers et de Hotel & Gastro Union, Lucerne

1ère Edition 2006, 100 Expl.

Copyright Société Suisse des cuisiniers