

avec attestation fédérale

p.ex. **Employée en cuisine AFP** **Employé en cuisine AFP**

Durée de la formation	2 ans
Formation	4 jours dans l'entreprise formatrice 1 jour à l'école professionnelle 4 jours de cours interentreprises par année, organisés par l'association professionnelle
Salaires recommandés	1020 francs (1 ^{re} année d'apprentissage) 1250 francs (2 ^e année d'apprentissage) recommandations des cantons BS/BL
Vacances	5 semaines
Conditions posées aux entreprises formatrices	Place de travail avec encadrement dans une cuisine où se préparent entremets, soupes, féculents, légumes, poissons, volailles et gibier
Exigences posées aux formatrices/formateurs en entreprise	Cuisiniers qualifiés disposant d'au moins trois ans de pratique professionnelle (ou titre équivalent), contact aisé avec les jeunes, capacité à transmettre les contenus de formation de façon structurée, fréquentation du cours de formation pour formateurs/trices (40 leçons) ou présentation d'une certification équivalente
Soutien	En cas de difficultés, tant les apprentis que les formateurs/trices peuvent bénéficier d'un encadrement individuel (EI). Tous les objectifs de formation sont fixés dans l'ordonnance sur la formation initiale, le plan de formation et le guide méthodique. www.berufe-gastgewerbe.ch/f/home/fs.html
Temps consacré à l'encadrement des apprentis	Il est plus important au début de la formation (env. ½ jour par semaine pour les formateurs/trices) que par la suite. En règle générale, si les apprentis ont été bien instruits, ils contribuent très tôt (après quatre mois) au bon fonctionnement de l'entreprise.
Examen	Si l'examen théorique et pratique organisé à la fin de la formation est réussi, la personne formée reçoit une attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).
Formation continue	Les titulaires de l'attestation ont la possibilité d'entrer en 2 ^e année d'apprentissage de spécialiste en hôtellerie et de se préparer à l'obtention du certificat fédéral de capacité.
Renseignements	Les entreprises intéressées à former sont invitées à prendre contact avec l'office ou le service de la formation professionnelle de leur canton: www.ofp.formationprof.ch

Travaux qui doivent être appris et exercés dans l'entreprise**Contenus de la formation****Employée / Employé en cuisine AFP****Cuisine froide, entremets**

- comprendre les caractéristiques et la composition des sauces froides et les préparer dans les règles de l'art
- préparer et présenter des plats froids simples, des entrées froides, des salades et des garnitures
- préparer et présenter des entremets froids et congelés, des pâtes et des mélanges
- reconnaître l'importance d'une alimentation saine et d'un stockage approprié des denrées alimentaires, comprendre différentes méthodes d'entreposage

Cuisine chaude: soupes, féculents, légumes

- décrire les caractéristiques et la composition de mets chauds simples, les préparer les présenter de façon indépendante, produits «convenience food» compris
- stocker le lait, les produits laitiers et les fruits
- répartir les fruits en différents groupes, en décrire les possibilités d'utilisation et juger de leur qualité

Cuisine chaude : plats à base de poisson

- comprendre les modes de préparation de base et préparer des sauces de base
- préparer des plats simples à base de poisson, connaître les particularités des fonds de cuisson et en préparer dans les règles de l'art
- utiliser et traiter pommes-de-terre, champignons, céréales et oeufs
- utiliser judicieusement herbes et épices

Cuisine chaude : volailles et viande de boucherie

- connaître les caractéristiques des volailles et de la viande de boucherie, caractériser et appliquer les modes de préparation de base
- décrire les caractéristiques des aliments carnés et des ingrédients de la cuisine chaude et en expliquer l'utilisation et la conservation

Connaissance de l'entreprise

- décrire l'organisation de l'entreprise dans le domaine de la cuisine, connaître les fonctions et les dépendances
- connaître le dispositif d'assurance-qualité
- décrire les principes économiques
- utiliser de manière adéquate des machines, appareils, équipements et matériaux, les nettoyer et les entretenir
- connaître et mettre en pratique les règles de communication
- connaître l'importance de l'hygiène corporelle, des bijoux et des vêtements

Menus et calcul professionnel

- connaître l'importance et la fonction de recettes, en créer ou en adapter
- concevoir des menus de saison simples et établir les calculs s'y rapportant

Hygiène et sécurité au travail

- connaître et mettre en pratique les règles d'hygiène à titre personnel, dans l'entreprise et concernant les denrées alimentaires
- décrire et appliquer les règles de la sécurité au travail et de la protection de la santé
- établir le dossier de formation

Feuilles d'information au sujet des formations professionnelles initiales de deux ans avec attestation fédérale
www.fpi2.formationprof.ch
Edition janvier 2010

La reproduction intégrale ou partielle à des fins non lucratives est autorisée, y compris le stockage et l'utilisation sur des supports de données optiques et électroniques, moyennant l'indication de la source.

Conception et réalisation

© CSFO | Domaine médias formation professionnelle, en collaboration avec le Service orientation professionnelle, formation professionnelle et continue du Département de l'éducation de Bâle-Ville

Editeur

CSFO | Domaine médias formation professionnelle | Maison des cantons | Speichergasse 6 | CP 583
3000 Berne 7 | téléphone 031 320 29 00 | fax 031 320 29 01 | formationprof@csfo.ch