



**KULTUSMINISTER
KONFERENZ**

Programme d'études cadre pour les Métiers de formation

**Spécialiste de la
cuisine Cuisinier et
cuisinière**

Secrétariat de la Conférence des ministres de l'éducation
Unité Formation professionnelle, formation continue et sport
Taubenstraße 10
10117 Berlin
Tél. 030 25418-499
berufsbildung@kmk.org
<http://www.kmk.org>

Partie I Remarques préliminaires

Le présent programme-cadre pour l'enseignement professionnel en école professionnelle a été adopté par la Conférence permanente des ministres de l'éducation des Länder et harmonisé avec le règlement fédéral de formation correspondant (édicte par le ministère fédéral de l'économie et de la protection du climat ou par le ministère compétent en accord avec le ministère fédéral de l'éducation et de la recherche).

Le programme d'études cadre se base en principe sur le niveau du diplôme de fin d'études secondaires ou de diplômes comparables. Il ne contient pas de définitions méthodologiques pour l'enseignement. Le plan d'études cadre décrit les exigences minimales relatives à la profession en ce qui concerne les diplômes à obtenir.

Le règlement de formation de l'Etat fédéral et le programme-cadre de la Conférence des ministres de l'éducation et des affaires culturelles ainsi que les programmes d'enseignement des Länder pour le domaine d'apprentissage interprofessionnel règlent les objectifs et les contenus de la formation professionnelle. Sur ces bases, les élèves obtiennent un diplôme dans une profession de formation reconnue ainsi que le diplôme de l'école professionnelle.

Les Länder reprennent directement le curriculum-cadre ou le transposent dans leurs propres programmes d'enseignement. Dans le second cas, ils veillent à ce que les prescriptions du curriculum-cadre relatives à la coordination disciplinaire et temporelle avec le règlement de formation correspondant soient maintenues.

Partie II Mission éducative de l'école professionnelle

L'école professionnelle et les entreprises formatrices remplissent une mission éducative commune dans le cadre de la formation professionnelle en alternance.

L'école professionnelle est un lieu d'apprentissage autonome qui agit sur la base de l'accord-cadre sur l'école professionnelle (décision de la Conférence des ministres de l'éducation et des affaires culturelles du 12 mars 2015, dans sa version en vigueur). Elle travaille en tant que partenaire à part entière avec les autres acteurs de la formation professionnelle et a pour mission de permettre aux élèves de renforcer leurs compétences professionnelles et interprofessionnelles. Les élèves sont ainsi en mesure d'accomplir leurs tâches professionnelles et de participer durablement à l'organisation du monde du travail et de la société en assumant leur responsabilité sociale, économique, écologique et individuelle, notamment face à l'évolution des exigences. Cela inclut la promotion des compétences des jeunes

- à la réflexion personnelle et structurelle,
- à l'utilisation responsable et autonome des technologies d'avenir, des médias numériques en réseau et des systèmes de données et d'information,
- d'agir de manière adéquate dans des situations de langage professionnel et spécialisé,
- à l'apprentissage tout au long de la vie ainsi qu'à la flexibilité professionnelle et individuelle pour faire face aux exigences changeantes du monde du travail et de la société,
- sur la mobilité professionnelle en Europe et dans un monde globalisé

un.

L'enseignement dispensé à l'école professionnelle est basé sur les règlements fédéraux en vigueur pour chaque profession reconnue par l'Etat. En outre, les règlements et les lois scolaires des Länder s'appliquent à l'école professionnelle.

Pour remplir sa mission de formation, l'école professionnelle doit garantir une offre de formation différenciée qui

- développé des arrangements d'apprentissage orientés vers l'action, en accord avec la formation en entreprise, dans le cadre de planifications didactiques pour l'année scolaire,
- permet un enseignement avec un soutien individuel adapté, compte tenu des expériences, des capacités et des talents différents de tous les élèves,
- favorise un apprentissage individuel et auto-organisé dans le monde numérique,
- tient compte d'une promotion des compétences linguistiques éducatives, professionnelles et spécialisées
- soutient un développement durable du monde du travail et de la vie et une participation autodéterminée à la société,
- sensibilisés à la préservation de la santé et aux risques d'accident,
- donne un aperçu des perspectives de formation et de développement professionnel, y compris l'indépendance entrepreneuriale, afin de soutenir un projet professionnel et de vie responsable,
- s'aligne sur les connaissances et les résultats scientifiques pertinents en matière de développement et d'évaluation des compétences

L'objectif central de l'école professionnelle est d'encourager le développement de compétences opérationnelles globales. La compétence d'action est comprise comme la disposition et la capacité de l'individu à se comporter de manière réfléchie, individuellement et socialement responsable dans des situations professionnelles, sociales et privées.

La compétence d'action se développe dans les dimensions de la compétence professionnelle, de la compétence personnelle et de la compétence sociale.

Compétence professionnelle

Volonté et capacité de résoudre des tâches et des problèmes de manière ciblée, appropriée, méthodique et autonome sur la base de connaissances et de compétences professionnelles, et d'évaluer le résultat.

Compétence personnelle¹

Volonté et capacité, en tant que personnalité individuelle, de clarifier, de réfléchir et d'évaluer les chances de développement, les exigences et les restrictions dans la famille, la profession et la vie publique, de développer ses propres talents ainsi que de concevoir et de développer des projets de vie. Elle comprend des qualités telles que l'autonomie, l'esprit critique, la confiance en soi, la fiabilité, le sens des responsabilités et du devoir. Elle comprend notamment le développement de valeurs réfléchies et l'attachement autodéterminé à des valeurs.

Compétences sociales

Volonté et capacité de vivre et d'organiser des relations sociales, de saisir et de comprendre les attentions et les tensions ainsi que d'aborder et de communiquer avec les autres de manière rationnelle et responsable. Cela implique notamment le développement de la responsabilité sociale et de la solidarité.

La compétence méthodologique, la compétence communicative et la compétence d'apprentissage font partie intégrante de la compétence professionnelle, de la compétence personnelle et de la compétence sociale.

Compétences méthodologiques

Volonté et capacité de procéder de manière ciblée et planifiée lors du traitement de tâches et de problèmes (par exemple lors de la planification des étapes de travail).

Compétence communicative

Volonté et capacité de comprendre et d'organiser des situations de communication. Il s'agit notamment de percevoir, de comprendre et de présenter ses propres intentions et besoins ainsi que ceux de ses partenaires.

Compétence d'apprentissage

Volonté et capacité de comprendre, d'évaluer et d'intégrer dans des structures mentales des informations sur des sujets et des contextes, de manière autonome et en collaboration avec d'autres. La compétence d'apprentissage comprend notamment la capacité et la volonté de développer des techniques et des stratégies d'apprentissage dans le cadre professionnel et au-delà, et de les utiliser pour l'apprentissage tout au long de la vie.

¹ Le terme "compétence personnelle" remplace le terme "compétence humaine" utilisé jusqu'à présent. Il tient davantage compte de la mission éducative spécifique de l'école professionnelle et reprend la systématisation du DQR.

Partie III Principes didactiques

Afin de répondre à la mission éducative de l'école professionnelle, les jeunes doivent être capables de planifier, d'exécuter et d'évaluer de manière autonome des tâches professionnelles dans le cadre de leur activité professionnelle.

L'apprentissage à l'école professionnelle vise à développer une compétence d'action globale. La mise en œuvre pratique et didactique de toutes les phases d'une action professionnelle dans des situations d'apprentissage permet d'apprendre dans et à partir du travail.

L'enseignement orienté vers l'action dans le cadre de la conception des champs d'apprentissage s'oriente en priorité vers des structures systématiques d'action et représente une perspective différente par rapport à l'enseignement principalement systémique des disciplines. Selon les connaissances théoriques et didactiques, il faut tenir compte des points d'orientation suivants lors de la planification et de la mise en œuvre d'un enseignement orienté vers l'action dans des situations d'apprentissage :

- Les points de référence didactiques sont des situations significatives pour l'exercice de la profession.
- L'apprentissage s'effectue par des actions complètes, si possible exécutées par soi-même ou au moins reproduites mentalement.
- Les actions favorisent l'appréhension globale de la réalité professionnelle dans un monde de vie et de travail de plus en plus globalisé et numérisé (par exemple les aspects économiques, écologiques, juridiques, techniques, de sécurité, professionnels, spécialisés et linguistiques, sociaux et éthiques).
- Les actions reprennent les expériences des apprenants et y réfléchissent en fonction de leur impact sur la société.
- Les actions tiennent également compte des processus sociaux, par exemple la déclaration d'intérêts ou la résolution de conflits, ainsi que des différentes perspectives de planification professionnelle et de vie.

Partie IV Remarques préliminaires relatives à la profession

Le présent plan d'études cadre pour la formation professionnelle de spécialiste en cuisine est conforme au présent règlement sur la formation professionnelle du 09 mars 2021 (BGBl.I. p. 389) ainsi qu'au présent règlement sur la formation professionnelle de cuisinier et de cuisinière du 09 mars 2021 (BGBl.I. p. 398).

Le plan d'études cadre pour la profession de cuisinier/cuisinière (décision de la KMK du 05.12.1997) est abrogé par le présent plan d'études cadre.

Les compétences requises pour le domaine d'examen "sciences économiques et sociales" sont acquises sur la base du "profil de qualification axé sur les compétences pour l'enseignement des sciences économiques et sociales à l'école professionnelle dans le domaine des professions de formation industrielle et technique" (décision de la Conférence des ministres de l'éducation et des affaires culturelles du 17.06.2021).

En complément du profil professionnel (Bundesinstitut für Berufsbildung sous <http://www.bibb.de>), les aspects suivants sont importants dans le cadre de l'enseignement professionnel :

Les professions d'employé(e) de cuisine et de cuisinier(ère) se caractérisent par un profil professionnel attrayant et moderne d'importance sociale et économique. Une autre caractéristique marquante est la diversité des entreprises gastronomiques, comme les cafés et les bars, les restaurants et les hôtels-restaurants dans les villes et les régions rurales, les restaurants d'excursions, les établissements de catéchisme, les entreprises de gastronomie de système, les restaurants d'entreprise, les entreprises de gastronomie de transport et de commerce ainsi que la gastronomie événementielle. A l'issue de la formation, de nombreuses perspectives professionnelles s'offrent aux jeunes en Suisse et à l'étranger. La voie de l'indépendance professionnelle est également attrayante.

Dans les deux métiers, les collaborateurs et collaboratrices veillent au bien-être des clients. Ils gèrent les flux de marchandises et participent à la gestion des stocks. Ils choisissent les produits alimentaires en fonction de leurs propriétés nutritionnelles, sensorielles et technologiques. Ils calculent les quantités de marchandises et les recettes. Ils préparent des plats en utilisant différents travaux de préparation et procédés de cuisson et les présentent de manière adaptée à la clientèle. Dans le cadre de leurs activités, ils tiennent compte des normes d'hygiène, de la législation sur les denrées alimentaires et de la protection de la santé et du travail.

En outre, le/la cuisinier(ère) est responsable de la planification et de la réalisation d'événements. Ils conseillent les clients et tiennent compte de leurs souhaits et de leurs besoins lors du choix des plats et des menus. Ils mettent en œuvre les directives de la planification du personnel et des coûts et réfléchissent au résultat d'un point de vue économique. Ils contribuent ainsi au succès de l'entreprise.

Tous les métiers de l'hôtellerie et de la restauration reçoivent une formation de base commune au cours de la première année de formation. Ainsi, les champs d'apprentissage 1 à 5 sont enseignés au cours de la première année de formation de manière interprofessionnelle avec les professions d'employé(e) hôtelier(ère), d'employé(e) de commerce en gestion hôtelière, de spécialiste en restauration et en gastronomie événementielle, d'employé(e) spécialisé(e) en gastronomie de système et d'employé(e) spécialisé(e) en gastronomie hôtelière.

En deuxième année de formation, une formation spécialisée commune est proposée pour les métiers de cuisinier et de spécialiste en cuisine.

La formation est divisée en deux phases de formation de 18 mois chacune. Les compétences des champs d'apprentissage 1 à 8 du plan d'études cadre sont harmonisées avec les qualifications du règlement de formation et constituent donc la base de la partie 1 de l'examen final étiré. Dans ce contexte, il convient de tenir compte, lors de la planification temporelle des champs d'apprentissage au cours de la deuxième année de formation, du fait

que les contenus des champs d'apprentissage LF6 : *Préparer et présenter des soupes et des sauces*, LF7 : *Préparer et présenter des plats à base de morceaux de viande* et LF8 : *Préparer et présenter des plats à base de poisson*.

sont la base de l'examen final étiré, partie 1, et doivent donc être enseignées au début de la deuxième année.

Les élèves qui suivent une formation de spécialiste en cuisine terminent cette formation professionnelle au bout de deux ans seulement. Ils ont la possibilité de compléter leur formation par une année de "formation professionnelle spécialisée" et d'obtenir ensuite un diplôme de cuisinier.

La mission de l'enseignement professionnel à l'école professionnelle est de permettre aux élèves d'acquérir de solides compétences professionnelles. Les champs d'action typiques sont la préparation et la présentation des repas, l'organisation de la cuisine et la collaboration avec d'autres services.

Les champs d'apprentissage s'orientent sur ces champs d'action professionnels. Ils doivent être mis en œuvre sur le plan méthodologique et didactique de manière à ce qu'ils conduisent à une compétence d'action professionnelle globale. La transmission des objectifs de qualification et de formation s'effectue en intégrant des éléments de la pratique professionnelle, de manière largement transdisciplinaire et orientée vers l'action. Il convient de tenir compte en particulier de la coordination des différents champs d'action en vue d'un déroulement global fonctionnel et de la collaboration avec les domaines de compétence voisins.

Les compétences formulées dans les champs d'apprentissage décrivent le niveau de qualification à la fin du processus d'apprentissage et représentent l'étendue minimale. Les contenus d'apprentissage doivent être transmis sous l'aspect d'une action orientée vers l'accueil. Les contenus ne sont indiqués en italique que si les compétences décrites dans les objectifs sont concrétisées. Les contenus des champs d'apprentissage se fondent les uns sur les autres selon un curriculum en spirale.

Les compétences supérieures suivantes doivent être encouragées de manière intégrée dans les champs d'apprentissage, dans le respect des dispositions pertinentes :

- Prendre en compte la durabilité dans tous les processus de travail
- travailler en équipe
- communiquer et réfléchir de manière respectueuse
- agir en fonction de l'hôte
- Utiliser une langue spécialisée ou étrangère
- Appliquer les mesures d'hygiène et de protection contre les accidents et la santé
- Prendre en compte les considérations ergonomiques
- Mettre en œuvre la gestion de la qualité
- Utiliser les possibilités de la numérisation
- Appliquer les règles et directives relatives à la protection et à la sécurité des données

Les champs d'apprentissage thématisent chacun un déroulement complet de l'action professionnelle. Les écoles décident de manière autonome, dans le cadre de leurs possibilités, de la mise en œuvre de la phase de réalisation. Les possibilités de coopération entre les lieux de formation et les institutions impliquées dans le processus de formation peuvent être utilisées à cet effet. Il est également possible de mettre en œuvre ou de reproduire mentalement cette phase sur un modèle ou sous forme de simulation.

Il existe un lien étroit entre le plan d'études cadre et le plan de formation cadre pour la formation en entreprise. Il est recommandé de se baser sur les deux plans pour la conception de situations d'apprentissage exemplaires dans les différents champs d'apprentissage.

Partie V Champs d'apprentissage

Aperçu des champs d'apprentissage pour la profession d'apprenti Spécialiste de la cuisine				
Champs d'apprentissage		Valeurs indicatives de temps en heures de cours		
		1ère année	2ème année	3ème année
No.				
1	Participer à la définition de son propre rôle dans l'entreprise et représenter la profession et l'entreprise	40		
2	commander, recevoir, stocker et entretenir des marchandises	40		
3	Travailler en cuisine	120		
4	Préparer et entretenir le restaurant	40		
5	Effectuer un service adapté aux clients dans le restaurant	80		
6	Préparer et présenter des soupes et des sauces		40	
7	préparer des plats à partir de morceaux de viande et présenter		60	
8	préparer des plats à base de poisson et présenter		40	
9	Transformer les matières premières végétales et les champignons		80	
10	Confectionner et présenter des desserts		60	
Sommes : 600 heures au total		320	280	

Aperçu des champs d'apprentissage pour la profession d'apprenti Cuisinier et cuisinière				
Champs d'apprentissage		Valeurs indicatives de temps en heures de cours		
No.		1ère année	2ème année	3ème année
1	Participer à la définition de son propre rôle dans l'entreprise et représenter la profession et l'entreprise	40		
2	commander, recevoir, stocker et entretenir des marchandises	40		
3	Travailler en cuisine	120		
4	Préparer et entretenir le restaurant	40		
5	Effectuer un service adapté aux clients dans le restaurant	80		
6	préparer des soupes et des sauces et présenter		40	
7	Confectionner et présenter des plats à base de morceaux de viande		60	
8	Préparer et présenter des plats à base de poisson		40	
9	Transformer les matières premières végétales et les champignons		80	
10	Confectionner et présenter des desserts		60	
11	fabriquer des glaces et des produits de boulangerie et Dresser les desserts			40
12	Offres de repas pour les événements planifier en fonction des hôtes			80
13	Buffets de poissons et de fruits de mer produire et présenter			60
14	Organiser une semaine d'action et évaluer la gestion d'entreprise			100
Sommes : 880 heures au total		320	280	280

Champ d'apprentissage 1 : Participer à la définition de son propre rôle dans l'entreprise et représenter la profession et l'entreprise	1. Année de formation Temps indicatif : 40 heures
---	--

Les élèves ont la compétence de participer à la définition de leur rôle au sein de l'entreprise et de représenter leur entreprise.

Les élèves **analysent** les profils professionnels dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration ainsi que la mission et la structure organisationnelle de leur entreprise. Ils recherchent et évaluent des informations et des sources de présentation (*structures organisationnelles, répartition du travail*) et mettent en évidence l'éventail des prestations de leur entreprise.

Les élèves s'**informent** sur les exigences liées au rôle d'hôte et d'équipe. Ils explorent les formes de communication analogiques et numériques et identifient les perturbations de la communication. Ils se font une idée des domaines de travail dans l'hôtellerie et la restauration et du caractère international de la branche. Vous identifiez les possibilités et les chances de développement personnel et professionnel (*possibilités de promotion, formation continue*) ainsi que les défis professionnels (*santé personnelle*).

Les élèves acquièrent une vue d'ensemble de la gestion de la qualité en entreprise (*sécurité au travail, hygiène du personnel, de l'entreprise et des produits*) et des mesures de durabilité en entreprise (*sociales, écologiques, économiques*).

Les élèves **planifient** une présentation de leur entreprise et de leurs activités. Ils développent des critères d'évaluation des présentations et respectent la protection des données ainsi que les droits d'auteur et de la personnalité.

Les élèves **choisissent des** supports de présentation appropriés et créent une présentation.

Les élèves **présentent** leur entreprise et leurs activités de manière adaptée à leurs interlocuteurs, également dans une langue étrangère.

Les élèves **réfléchissent** au processus de travail et aux présentations en se basant sur ~~des critères. Ils donnent un feedback et l'acceptent. Ils en déduisent~~ des recommandations pour leur rôle dans l'entreprise et vis-à-vis des hôtes.

Champ d'apprentissage 2 : Commander, réceptionner, stocker et entretenir des marchandises	1. Année de formation Temps indicatif : 40 heures
--	--

Les élèves ont la compétence de commander, d'acheter, de stocker et d'entretenir des marchandises.

Les élèves **analysent** les processus de l'entreprise pour la commande, la réception, le stockage et l'entretien des marchandises. Ils différencient les types de marchandises et décrivent les fonctions de l'entrepôt pour l'entreprise.

Les élèves **s'informent** sur les sources d'approvisionnement, les procédures de commande et les types de stockage. Ils saisissent le lien entre les propriétés des marchandises et l'hygiène lors du stockage des marchandises ainsi que la détérioration des marchandises et le moment de l'achat. Pour ce faire, ils acquièrent une vue d'ensemble des bases du contrat de vente.

Les élèves **planifient** l'achat, le stockage et la mise à disposition de marchandises, y compris sous forme numérique. Pour ce faire, ils déterminent les besoins en marchandises et tiennent compte des aspects de l'économie durable. Ils déterminent les dates de commande et de livraison nécessaires ainsi que la quantité à commander (*point de commande, stock minimum, stock maximum*).

Les élèves **commandent** des marchandises, les réceptionnent et les stockent. Ils contrôlent les marchandises, vérifient les bulletins de livraison et réagissent aux perturbations de la livraison. Ils documentent la réception et le retour des emballages vides et des marchandises transportées.

Les élèves entretiennent et enregistrent (*pèsent, comptent, mesurent*) le stock de marchandises et préparent les marchandises pour une utilisation ultérieure. Ils reconnaissent les causes de la détérioration des marchandises et prennent les mesures nécessaires. Dans le processus de travail, ils respectent la protection de la santé et de la sécurité au travail.

Les élèves **réfléchissent** au processus et mettent en évidence les possibilités d'optimisation en ce qui concerne les aspects sociaux, économiques et écologiques ainsi que les conflits d'objectifs.

Champ d'apprentissage 3 :	Travailler en cuisine 1ère année de formation
Durée indicative : 120 heures	
<p>Les élèves ont la compétence de préparer le poste de travail dans la cuisine, de préparer et de présenter des plats simples et d'effectuer des travaux de nettoyage.</p> <p>Les élèves analysent la mission d'effectuer des travaux en cuisine. Pour ce faire, ils se familiarisent avec le poste de travail en cuisine, les règles d'hygiène (<i>hygiène du personnel, de l'entreprise et des produits</i>) et les travaux de nettoyage en cuisine (<i>stockage, utilisation et élimination des produits de nettoyage et de désinfection</i>).</p> <p>Les élèves s'informent sur les outils de travail, les machines et les appareils. Ils se procurent une vue d'ensemble des œufs et des matières premières végétales, de leur préparation (<i>procédés de cuisson</i>) et en déduisent les propriétés nutritionnelles et technologiques de la cuisine. Ils se renseignent sur la préparation (<i>lavage, nettoyage, épluchage</i>) et la transformation des aliments (<i>techniques de découpe, formes de coupe, sécurité au travail</i>).</p> <p>Les élèves planifient les étapes de la préparation et de la cuisson de plats simples.</p> <p>Les élèves décident des recettes, choisissent les denrées alimentaires (<i>qualité, régionalité, saisonnalité, durabilité</i>) et les outils de travail, calculent l'utilisation des matériaux et des marchandises et établissent des listes de besoins en marchandises et en matériaux. Ils aménagent leur poste de travail (<i>ergonomie du poste de travail</i>).</p> <p>Les élèves préparent des plats simples (<i>salades, plats à base d'œufs, plats de légumes, garnitures de légumes, garnitures de satiété</i>). Ils appliquent des techniques de coupe et de mélange et respectent les règles d'hygiène ainsi que l'utilisation des denrées alimentaires en ménageant les ressources. Ils dressent et présentent les plats.</p> <p>Les élèves nettoient leur place de travail ainsi que les outils et éliminent les déchets en tenant compte de la protection de la santé et de la sécurité au travail. Ils respectent l'hygiène et la durabilité.</p> <p>Les élèves réfléchissent à leur processus de travail, vérifient les résultats et en déduisent des possibilités d'optimisation.</p>	

Champ d'apprentissage 4 :**Préparer et entretenir le
restaurant
1ère année de formation
Temps indicatif : 40 heures**

Les élèves possèdent les compétences nécessaires pour préparer et entretenir le restaurant.

Les élèves **analysent** l'importance des espaces de restauration pour le bien-être des clients. Pour ce faire, ils prennent en compte les conditions spécifiques à l'établissement ainsi que les besoins et les souhaits des clients.

Les élèves **s'informent** sur l'aménagement et l'équipement (*tables, formes de tables, linge de table, formes de serviettes, vaisselle, récipients à boire, couverts, ustensiles, machines*) à l'aide de médias analogiques et numériques. Ils recherchent des directives pour le nettoyage et la désinfection des locaux de restauration, des textiles et des objets en tenant compte des règles de protection de l'environnement, de la durabilité ainsi que de la protection du travail et de la santé.

Les élèves **planifient** la préparation des locaux d'accueil et d'hébergement en fonction des circonstances. Ils choisissent les objets d'usage courant correspondants, déterminent les quantités nécessaires et les préparent.

Les élèves **préparent** les salles de restaurant et de service et dressent les tables. Ils tiennent compte des possibilités d'aménagement, d'équipement et de décoration en respectant les conditions et les normes individuelles, esthétiques, économiques, écologiques et fonctionnelles. Ils documentent le processus et le résultat.

Les élèves nettoient, désinfectent et entretiennent les locaux d'accueil et de service ainsi que les objets usuels de l'entreprise. Ils vérifient les mesures prises et les documentent, y compris sous forme numérique. Ils déterminent les besoins en matière de réparation et de remplacement et prennent les mesures habituelles de l'entreprise.

Les élèves **examinent** et évaluent les résultats, réfléchissent au processus et en déduisent des possibilités d'amélioration.

Champ d'apprentissage 5 : Effectuer un service adapté aux clients dans un restaurant	1. Année de formation
	Temps indicatif : 80 heures

Les élèves ont la compétence d'exécuter un service de restauration en tenant compte des souhaits des clients et des spécificités de l'entreprise.

Les élèves **analysent** les besoins des hôtes, les groupes d'hôtes, les types d'hôtes et les conditions d'exploitation. Ce faisant, ils tiennent compte des tendances, des règles de communication et de leur rôle d'hôte vis-à-vis des hôtes nationaux et internationaux.

Les élèves **s'informent** sur les règles de buffet et de service et sur les boissons froides et chaudes sans alcool, la bière (*variétés*) et le vin (*types*). Ils se font une idée des systèmes de caisse et de l'organisation des réservations de tables.

Les élèves **planifient le** service à la clientèle en tenant compte des spécificités de l'entreprise. Ce faisant, ils tiennent compte d'une procédure durable et économique, des principes d'hygiène et du langage professionnel. Ils calculent les besoins en fonction du nombre de clients.

Les élèves **effectuent un** service en rapport avec les clients et travaillent en équipe. Ils vérifient l'aptitude à la vente des produits, servent des plats et des boissons et ramassent la vaisselle, les couverts et les verres. Ils utilisent des documents d'entreprise pour informer les clients sur les régimes alimentaires, les allergies, les préparations ainsi que les ingrédients et les additifs de plats et de boissons simples. Ils mettent en œuvre des mesures de promotion des ventes et communiquent également dans une langue étrangère.

Les élèves **réfléchissent à** leur rôle d'hôte et de membre de l'équipe ainsi qu'à leurs propres actions.

Les élèves **évaluent** le service dans le restaurant ainsi que les réactions des clients et en déduisent des possibilités d'optimisation.

2. Année de formation
Spécialiste de la cuisine et cuisinier/cuisinière

**Champ d'apprentissage 6 : Préparer des
soupes et des sauces
et présenter**

**2. Année de formation
Temps indicatif : 40 heures**

Les élèves ont la compétence de préparer et de présenter des soupes et des sauces.

Les élèves **analysent** la tâche consistant à préparer des soupes et des sauces pour accompagner les plats.

Les élèves **s'informent** sur les types de soupes (*soupes claires, ragoûts, soupes liées, soupes froides*) et de sauces (*saucés de base claires et foncées, saucés de base chaudes et froides battues, saucés froides, dips, saucés aux légumes*) ainsi que sur leur fabrication (*convenience*).

Les élèves **planifient** la fabrication de soupes et de sauces. Ce faisant, ils tiennent compte d'une procédure durable et des exigences en matière d'hygiène. Ils tiennent compte de la région et de la saisonnalité ainsi que des aspects de la physiologie alimentaire et de la gestion d'entreprise.

Les élèves **choisissent** des garnitures pour potages et des sauces pour accompagner les plats. Ils tiennent compte des formes d'offre des ingrédients et des procédés de fabrication. Ils optent pour des recettes et calculent le coût des matériaux et des marchandises, y compris sous forme numérique.

Les élèves **préparent** des soupes, des potages et des sauces. Ils appliquent les règles de sécurité et d'hygiène au travail. Ils communiquent avec les autres secteurs de travail de la cuisine ainsi qu'avec le service et travaillent en équipe. Ils préparent des soupes et des sauces pour leur utilisation ultérieure.

Les élèves **réfléchissent** au déroulement de leur travail et **évaluent** les résultats de celui-ci, y compris sur le plan sensoriel. Ils en déduisent des possibilités d'optimisation.

Champ d'apprentissage 7 : Confectionner et présenter des plats à base de morceaux de viande **2. Année de formation**
Temps indicatif : 60 heures

Les élèves ont la compétence de préparer et de présenter des plats à base de viande.

Les élèves **analysent** la commande de fabrication et de présentation de plats à base de morceaux de viande (*porc, bœuf et volaille domestique*).

Les élèves **distinguent** les types de viande, les morceaux de viande et les abats. Ils se font une idée du traitement des morceaux de viande (*parage, découpe, portionnement*) et des procédés de cuisson. Ils s'informent sur l'origine et le mode d'élevage des produits animaux.

Les élèves **planifient** la fabrication de plats à partir de morceaux de viande en concertation avec d'autres secteurs de travail. Ce faisant, ils tiennent compte d'une démarche durable et des exigences en matière d'hygiène. Ils tiennent compte des aspects régionaux, culturels et nutritionnels.

Les élèves **choisissent** les morceaux de viande, les formes de présentation et les modes de cuisson appropriés pour les plats, ainsi que les sauces et les garnitures adéquates. Ils optent pour des recettes et calculent le matériel et les marchandises nécessaires.

Les élèves **préparent** des morceaux de viande et les dressent comme un plat complet. Ils appliquent les règles de sécurité et d'hygiène au travail et communiquent en équipe. Ils présentent le plat.

Les élèves **réfléchissent** au déroulement de leur travail et évaluent les résultats de celui-ci, y compris sur le plan sensoriel. Ils **en déduisent des** possibilités d'optimisation.

Champ d'apprentissage 8 : Préparer des plats à base de poisson et présenter

**2e année de formation
Temps indicatif : 40 heures**

Les élèves ont la compétence de préparer et de présenter des plats à base de poisson.

Les élèves **analysent** la mission consistant à préparer des plats à partir de poissons entiers et de parties de poissons.

Les élèves distinguent les différentes espèces de poisson et en saisissent les caractéristiques de fraîcheur. Ils s'**informent** sur les différentes formes d'offre de poisson, les modes de préparation et les plats qui en sont issus.

Les élèves **planifient** la préparation de plats à base de poisson en équipe. Ce faisant, ils tiennent compte des exigences en matière d'hygiène et d'une démarche durable. Ils tiennent compte des aspects régionaux, culturels et nutritionnels.

Les élèves **choisissent** des poissons, des formes de présentation et des procédés de cuisson adaptés aux plats proposés, ainsi que des sauces et des accompagnements appropriés. Ils **optent pour des** recettes et calculent le matériel et les marchandises nécessaires.

Les élèves examinent la qualité de poissons et de parties de poissons sélectionnés. Ils préparent le poisson (*écailler, nettoyer*), le filetent et le découpent en portions. Ils **préparent** des entrées et des plats principaux à base de poisson en respectant les règles d'hygiène et les dressent comme un plat complet. Vous **présentez** le plat.

Les élèves **réfléchissent** au déroulement de leur travail et évaluent les résultats de celui-ci, y compris sur le plan sensoriel. Ils en déduisent des possibilités d'optimisation.

**Champ d'apprentissage 9 : Matières premières
végétales et champignons**

**2e année de formation
Temps indicatif : 80 heures**

traiter

Les élèves ont les compétences nécessaires pour produire, transformer et présenter des garnitures et des plats à base de matières premières végétales et de champignons.

Les élèves **analysent** la mission de préparer des garnitures et des plats à partir de matières premières végétales, de pâtes préparées et de champignons.

Les élèves **s'informent** sur les champignons et les légumineuses, les céréales et les produits céréaliers moulus ainsi que les herbes et les épices. Ils se font une idée des pâtes précuites. Ils saisissent les formes de préparation des entrées, des accompagnements, des éléments principaux des plats et des plats indépendants. Ils classent les matières premières végétales comme alternatives aux produits d'origine animale.

Les élèves **planifient** la fabrication d'entrées, d'accompagnements, de composants principaux de plats et de plats indépendants à partir de matières premières végétales, de pâtes précuites et de champignons au sein de l'équipe de cuisine. Ce faisant, ils tiennent compte des exigences en matière d'hygiène et d'une démarche durable. Ils tiennent compte des aspects saisonniers, régionaux, culturels et nutritionnels.

Les élèves **choisissent** des recettes pour la préparation d'entrées, d'accompagnements, d'ingrédients principaux de plats et de plats indépendants à partir de matières premières végétales, de pâtes préparées et de champignons. Ils tiennent compte des formes de l'offre et des procédés de fabrication et **calculent** l'utilisation des matériaux et des marchandises.

Les élèves **préparent**, dressent et présentent des entrées, des garnitures, des ingrédients principaux de plats et des plats indépendants à partir de matières premières végétales, de pâtes préparées et de champignons. Ils appliquent les règles de sécurité et d'hygiène au travail et communiquent en équipe.

Les élèves **réfléchissent** au déroulement de leur travail et **évaluent** les résultats de leur travail, y compris sur le plan sensoriel. Ils en déduisent des possibilités d'optimisation.

Champ d'apprentissage 10 :

**Confectionner des
desserts**

2e année de formation

Temps indicatif : 60 heures

et présenter

Les élèves ont la compétence de préparer et de présenter des desserts.

Les élèves **analysent** la mission de préparer des desserts (*crèmes, plats à base d'œufs sucrés*), de transformer des fruits et de dresser des desserts et des glaces précuites.

Les élèves **s'informent** sur le lait, les produits laitiers et le fromage. Ils distinguent les formes d'offre de desserts et les composants qui les accompagnent (*fruits, sauces, garnitures*), **les** modes de préparation et les plats qui en sont issus.

Les élèves **planifient** la fabrication de desserts et de composants d'accompagnement en commun au sein de l'équipe de cuisine. Ce faisant, ils tiennent compte des exigences en matière d'hygiène et d'une démarche durable. Ils tiennent compte des aspects saisonniers, régionaux, culturels et nutritionnels.

Les élèves **choisissent** des desserts et des composants d'accompagnement. Ils tiennent compte des formes d'offre et des procédés de fabrication. Ils optent pour des recettes et calculent leur utilisation de matériaux et de marchandises.

Les élèves **préparent** des desserts et les composants qui les accompagnent. Pour ce faire, ils appliquent les règles de sécurité et d'hygiène au travail. Ils présentent les desserts, les glaces préparées et les composants en fonction de l'occasion.

Les élèves **réfléchissent** au déroulement de leur travail et **évaluent** les résultats de celui-ci, y compris sur le plan sensoriel. Ils en déduisent des possibilités d'optimisation.

3. Année de formation
Cuisinier et cuisinière

Champ d'apprentissage 11 :	Fabriquer des glaces et des pâtisseries et dresser des desserts	3. Année de formation Temps indicatif : 40 heures
<p>Les élèves sont capables de fabriquer des glaces et des pâtisseries et de préparer des desserts.</p> <p>Les élèves analysent la tâche de composer des desserts et de fabriquer des glaces et des produits de boulangerie à partir de pâtes et de masses.</p> <p>Les élèves s'informent sur la composition des desserts (<i>produits frais, convenience</i>) ainsi que sur les formes d'offre et la préparation des glaces et des produits de boulangerie.</p> <p>Les élèves planifient la fabrication de glaces et de pâtisseries en commun au sein de l'équipe de cuisine. Ce faisant, ils tiennent compte des exigences d'hygiène et d'une procédure durable. Ils tiennent compte des aspects saisonniers, régionaux, culturels et nutritionnels.</p> <p>Les élèves composent des desserts, des fromages et des produits de boulangerie appropriés comme éléments du choix de desserts. Ils tiennent compte des formes d'offre, des procédés de fabrication et des prescriptions de la législation sur les denrées alimentaires. Ils choisissent des recettes et calculent le matériel et les marchandises nécessaires.</p> <p>Les élèves préparent des glaces et des pâtisseries. Ils appliquent les règles de sécurité et d'hygiène au travail. Ils présentent le choix de desserts et de pâtisseries de manière adaptée au public.</p> <p>Les élèves réfléchissent au déroulement de leur travail et évaluent les résultats de celui-ci, y compris sur le plan sensoriel. Ils en déduisent des possibilités d'optimisation.</p>		

Champ d'apprentissage 12 : Planifier des offres de repas pour des manifestations en fonction des clients

**3e année de formation
Temps indicatif : 80 heures**

Les élèves ont les compétences nécessaires pour conseiller les clients sur les plats proposés lors d'une manifestation, pour préparer et présenter des plats.

Les élèves **analysent** la tâche consistant à composer un menu pour un événement.

Les élèves identifient les caractéristiques des différents groupes de clients et leurs différents besoins. Ils **se font une idée** des différentes phases d'un entretien de conseil et déterminent les règles de conduite d'un entretien. Ils s'informent sur la composition des plats, les allergènes et les additifs qu'ils contiennent ainsi que sur leur étiquetage conforme à la loi dans les menus et autres médias. Ils se familiarisent avec le principe de la durabilité en cuisine lors de l'approvisionnement, du stockage, de la transformation et de l'élimination.

Les élèves **planifient** des plats pour la manifestation en tenant compte de l'utilisation de matières premières végétales et animales qui préserve les ressources (*agneau, gibier*).

Les élèves choisissent des plats sur la base des souhaits et des besoins des clients (*intolérances, allergies, formes d'alimentation*), **optent** pour des recettes et les documentent. Ils composent un menu, déterminent les besoins en marchandises et développent un plan de travail. Ils calculent le prix de vente selon un schéma de calcul et expliquent l'offre au client conformément aux directives de l'entreprise.

Les élèves **découpent** les carcasses, détachent les morceaux de viande (dos, épaule, cuisse) et les préparent comme des plats complets (braisage, grillade). Ils présentent les plats en fonction du type de manifestation.

Les élèves **évaluent** la manifestation en ce qui concerne l'entretien de conseil, le déroulement du travail et le résultat du travail, également sous l'aspect de la durabilité. Ils **en déduisent** des possibilités d'optimisation.

Champ d'apprentissage 13 : Confectionner et présenter des buffets de poissons et de fruits de mer

**3e année de formation
Temps indicatif : 60 heures**

Les élèves ont la compétence de préparer et de présenter des plats à base de poisson, de produits de la mer et de fruits de mer pour un buffet.

Les élèves **analysent** la tâche consistant à préparer un buffet de plats à base de poisson, de produits de la pêche et de fruits de mer.

Les élèves **s'informent** sur les différentes formes d'offre de poissons, de produits de la pêche et de fruits de mer (*produits frais, convenience*), sur leurs modes de préparation et sur les plats qui en sont issus. Ils se renseignent sur la structure d'un buffet ainsi que sur les possibilités de présentation et de conseil.

Les élèves **planifient** la préparation de plats à base de poisson, de produits de la pêche et de fruits de mer pour un buffet, en collaboration avec l'équipe de cuisine. Ils tiennent compte des aspects saisonniers, régionaux, culturels et nutritionnels. Ils tiennent compte des exigences d'hygiène spécifiques au produit et d'une démarche durable.

Les élèves **choisissent des** poissons, des produits de la pêche et des fruits de mer appropriés pour les plats, ainsi que des sauces et des accompagnements adéquats. Ils mettent en œuvre des mesures de préservation de la qualité dans les conditions particulières d'un buffet. Ils élaborent un plan de composition pour le buffet. Vous élaborez une carte des offres pour le buffet et la présentez sous forme analogique ou numérique. Vous choisissez des recettes et calculez leur coût en matériel et en marchandises. Ils calculent le prix final par personne pour le buffet en tenant compte des coûts d'exploitation (*énergie, eau, élimination*).

Les élèves préparent et dressent des plats à base de poisson, de produits de la pêche et de fruits de mer pour le buffet en tenant compte des procédés de préparation appropriés (*filetage, décapage, fumage, cuisson à basse température*). Pour ce faire, ils appliquent les consignes de sécurité au travail et d'hygiène et documentent les mesures prises. Ils présentent aux clients des plats à base de poisson, de produits de la pêche et de fruits de mer sous forme de buffet et conseillent les clients.

Les élèves **réfléchissent au** déroulement de leur travail et **évaluent** les résultats de leur travail du point de vue sensoriel et économique. Ils en déduisent des possibilités d'optimisation.

Champ d'apprentissage 14 :	Organiser une	3e année de formation
semaine d'action et		Temps indicatif : 100 heures
évaluer la gestion d'entreprise		

Les élèves ont la compétence de planifier et de réaliser une semaine d'action avec des plats typiques du pays en tenant compte de l'organisation de la cuisine, du calcul des coûts et de l'engagement du personnel.

Les élèves **analysent** la tâche consistant à préparer des plats typiques (*régionaux, internationaux*) pour une semaine d'action. Ils se familiarisent avec les processus spécifiques à l'entreprise dans la cuisine (*flux de marchandises, calcul des coûts, personnel*).

Les élèves **s'informent** sur les cultures alimentaires et la diversité des plats typiques des pays. Ils se font une idée de l'organisation des processus dans la cuisine et de la planification du personnel en tenant compte des réglementations juridiques. Ils découvrent des exemples de présentation de cartes de menus et de plats en tenant compte des bases juridiques et des aspects de promotion des ventes.

Les élèves **planifient** la fabrication de plats typiques du pays sous forme de semaine promotionnelle, en collaboration avec l'équipe de cuisine. Ce faisant, ils tiennent compte de la rentabilité et de l'utilisation du personnel. Ils choisissent les appareils, les machines et les outils de travail, effectuent des initiations, font procéder à l'entretien, détectent les pannes et prennent des mesures correctives.

Les élèves **choisissent** des plats appropriés. Ils passent des commandes et transmettent les bons de livraison et les factures en fonction des destinataires. Ils calculent l'utilisation des marchandises et établissent les prix de vente.

Les élèves créent des cartes de menu ou des menus sous forme analogique ou numérique et les utilisent comme outil de promotion des ventes. Ils **préparent** des plats typiques de leur pays et les présentent. Ils confient des tâches à des collaborateurs et collaboratrices en fonction de leurs qualifications et compétences. Ils coordonnent les processus de travail en équipe, appliquent des règles de communication respectueuses, reconnaissent les conflits et œuvrent à une solution adaptée à la situation. Ils effectuent un calcul économique de la semaine d'action.

Les élèves **réfléchissent** à leur action en termes de qualité, de satisfaction des hôtes et de succès de l'entreprise. Ils **en déduisent des** possibilités d'amélioration.

Partie VI Notes de lecture

numéro d'ordre	La compétence clé de l'action professionnelle supérieure est décrite de manière adaptée au niveau.	Indication de l'année de formation ; valeur indicative du temps
Champ d'apprentissage 1	Participer à son propre rôle dans l'entreprise et représenter la profession et l'entreprise.	1 année de formation Temps indicatif : 40 heures
<p>Les élèves ont les compétences nécessaires pour de participer à la définition de leur rôle au sein de l'entreprise et de représenter leur entreprise.</p> <p>Les élèves analysent les profils professionnels dans l'hôtellerie-restauration ainsi que les lignes directrices et la structure organisationnelle de leur entreprise. Ils recherchent et évaluent les informations et leurs sources pour les présenter (<i>structures organisationnelles, répartition du travail</i>) et mettent en évidence la gamme de prestations de leur entreprise.</p> <p>Les élèves s'informent des exigences liées au rôle d'hôte et d'hôtesse ainsi qu'à celui d'équipe. Ils explorent les formes de communication analogiques et numériques et identifient les troubles de la communication. Ils se font une idée des domaines d'activité de l'hôtellerie-restauration et du caractère international de la branche. Ils identifient les possibilités et les chances de développement personnel et professionnel (<i>possibilités de promotion, formation continue</i>) ainsi que les défis professionnels (<i>santé personnelle</i>).</p> <p>Les élèves acquièrent une vue d'ensemble de la gestion de la qualité en entreprise (<i>sécurité au travail, hygiène du personnel, de l'entreprise et des produits</i>) et des mesures de durabilité en entreprise (<i>sociales, écologiques, économiques</i>).</p> <p>Les élèves planifient une présentation de leur entreprise et de leurs activités. Ils développent des critères d'évaluation des présentations et tiennent compte de la protection des données ainsi que des droits d'auteur et de la personnalité.</p> <p>Les élèves choisissent des supports de présentation appropriés et créent une présentation.</p> <p>Les élèves présentent leur entreprise et leur activité professionnelle de manière adaptée aux destinataires, également dans une langue étrangère.</p> <p>Les élèves réfléchissent au processus de travail et aux présentations en se basant sur des critères. Ils donnent un feedback et l'acceptent. Ils en tirent des recommandations pour leur rôle dans l'entreprise et vis-à-vis des clients.</p>		
<p>La 1ère phrase contient une description généralisée de la compétence clé (voir désignation du domaine d'apprentissage) à la fin de la formation.</p>		
<p>Processus d'apprentissage du champ d'apprentissage</p>		
<p>les contenus minimums obligatoires sont marqués en italique</p>		
<p>La complexité et les interactions des actions sont prises en compte</p>		
<p>des formulations ouvertes permettent d'intégrer les changements organisationnels et technologiques</p>		
<p>La durabilité dans les processus d'apprentissage et de travail est prise en compte.</p>		
<p>La protection et la sécurité des données sont prises en compte</p>		
<p>des formulations différentes approches méthodologiques en tenant compte des ressources matérielles des écoles</p>		
<p>prendre en compte les situations d'action en langue professionnelle</p>		

*L'ensemble du
texte donne des
indications sur la
conception de
situations
d'apprentissage
globales à travers
les phases d'action.*

Liste des correspondances

entre

**le programme d'études cadre pour l'école
professionnelle et le programme cadre de
formation pour l'entreprise**

**dans la profession d'apprenti(e) spécialiste en cuisine et
cuisinier(ère)**

La liste des correspondances documente l'harmonisation des contenus d'apprentissage entre les lieux de formation que sont l'école professionnelle et l'entreprise formatrice.

La formation professionnelle en alternance se caractérise par le fait que les apprentis acquièrent leurs compétences dans les deux lieux de formation que sont l'école professionnelle et l'entreprise. Il existe différentes dispositions légales à ce sujet :

- Le programme d'enseignement à l'école professionnelle est basé sur le programme-cadre de la Conférence des ministres de l'éducation.
- L'apprentissage en entreprise se fait sur la base du plan cadre de formation, qui fait partie intégrante du règlement de formation.

Les deux plans ont été élaborés dans le cadre d'une procédure de concertation entre le gouvernement fédéral et la Conférence des ministres de l'éducation et des affaires culturelles pour l'harmonisation des règlements de formation et des programmes d'études cadres dans le domaine de la formation professionnelle ("Gemeinsames Ergebnisprotokoll") par des enseignants et des formateurs compétents en concertation permanente.

Dans la liste des correspondances ci-dessous, les champs d'apprentissage du curriculum-cadre sont associés aux positions du plan-cadre de formation de manière à mettre en évidence la coordination temporelle et matérielle. Elle peut donc être un outil pour améliorer et intensifier la coopération des lieux de formation sur place.

BIBB : Dr. Johanna Telieps
 KMK : Barbara Theobald

Liste des correspondances entre le plan de formation cadre et le programme d'études cadre

de la formation

professionnelle de

spécialiste en cuisine

Etat au 25 novembre 2021

Section A : compétences, connaissances et aptitudes liées au profil professionnel

Plan cadre de formation		Fin de la formation moyenne par mois		Plan d'études cadre	
		1-12	13-24	Année scolaire	
Postes de formation professionnelle				1	2
1. les relations avec les clients et les membres de l'équipe (§ 5, alinéa 2, point 1)					
a) adapter son apparence et son comportement personnels à l'entreprise et en justifier les effets	4	4	4	LF 1	
b) respecter les directives de l'entreprise et les dispositions légales lors de la communication des activités de l'entreprise, en particulier par le biais de médias numériques				LF 1, LF 2	
c) Tenir compte des tâches, des compétences et des responsabilités dans le cadre de l'organisation structurelle et fonctionnelle, en particulier aux interfaces avec d'autres services.				LF 1, LF 2, LF 5	
d) réfléchir à son comportement vis-à-vis de ses collègues et de ses supérieurs et se comporter en équipe ; accepter le feed-back et y réfléchir, donner un feed-back constructif				LF 1, LF 5	
e) recevoir des messages et des ordres, les classer et y réagir de manière appropriée				LF 1, LF 2, LF 5	
f) réceptionner les souhaits et les attentes des hôtes et y réagir				LF 1, LF 4, LF 5	
g) recevoir les réactions des clients, en particulier les réclamations, les classer et y réagir en fonction de la situation et selon les directives de l'entreprise				LF 1, LF 3, LF 5	
2. la réception et l'entreposage des marchandises (§ 5, alinéa 2, point 2)					
a) Contrôler les stocks en termes de quantité et de qualité, documenter les différences entre les stocks théoriques et réels et prendre les mesures correctives habituelles, participer aux inventaires et aux commandes.				LF 2	

b) Réceptionner la marchandise, attribuer les bons de livraison aux commandes et contrôler le poids, la quantité, la qualité et les défauts visibles de la marchandise à l'aide du bon de commande et du bon de livraison, et prendre les mesures habituelles en cas d'écarts.	4		LF 2, LF 3	
--	---	--	------------	--

Plan cadre de formation		Plan d'études cadre		
		Année scolaire		
Postes de formation professionnelle	Fin de la formation - moyenne par mois		1	2
	1-12	13-24		
c) Contrôler la marchandise en respectant les règles d'hygiène et les dispositions légales ainsi que les directives de l'entreprise, en particulier le respect de la chaîne du froid et la durée de conservation, également en utilisant des moyens techniques ; et prendre les mesures habituelles de l'entreprise en cas d'écarts.			LF 2	
d) documenter la réception des marchandises, la réception des emballages vides et des marchandises en transit ainsi que le retour des emballages vides et des marchandises en transit			LF 2	
e) Stocker les marchandises conformément à leurs exigences et en appliquant les directives de l'entreprise tout en préservant leur valeur.			LF 2	
f) Respecter les consignes de sécurité et d'hygiène dans l'entrepôt, contrôler et nettoyer l'entrepôt conformément aux directives de l'entreprise.			LF 2	
3. la préparation et le suivi des travaux de préparation des repas ainsi que l'utilisation d'appareils, de machines et d'outils de travail (§ 5, alinéa 2, point 3)				
a) Saisir les tâches de travail	10		LF 3	LF 6 - LF 10
b) Planifier les processus de travail			LF 3	LF 6 - LF 10
c) Déterminer les besoins en marchandises ou en matériaux			LF 3	LF 6 - LF 10
d) Choisir les appareils, les machines et les outils de travail en tenant compte de leurs possibilités d'utilisation			LF 3	
e) préparer et aménager le poste de travail en respectant les exigences en matière d'hygiène, de sécurité au travail et d'ergonomie			LF 3	LF 6 - LF 10
f) Reconnaître et mettre en œuvre des possibilités de travail économique et sûr, notamment par l'utilisation de machines, d'appareils et d'outils de travail.			LF 3	
g) préparer, nettoyer et entretenir le poste de travail, les machines, les appareils et les moyens de travail selon les directives de l'entreprise			LF 3	
h) contrôler et évaluer les résultats du travail			LF 3	LF 6 - LF 10
4. application des techniques de travail de base en cuisine (article 5, paragraphe 2, point 4)				
a) Appliquer les techniques de travail et de montage	8		LF 3	
b) Contrôler la qualité des produits et attribuer les possibilités d'utilisation.			LF 3	
c) Blanchir, cuire et étuver des aliments			LF 3	
d) Appliquer et convertir des recettes			LF 3	LF 6 - LF 10

e) Dresser des mets et des plats sous différentes formes selon les directives de l'entreprise			LF 3	
f) utiliser des termes techniques professionnels en langue étrangère			LF 3	

Plan cadre de formation		Plan d'études cadre			
		Année scolaire			
Postes de formation professionnelle	Fin de la formation - moyenne par mois		1	2	
	1-12	13-24			
g) distinguer et appliquer différents procédés de cuisson, en particulier blanchir, cuire, rôtir, frire et étuver			2	LF 3	LF 6 - LF 9
5. assumer les tâches de base en matière de service et de service économique (§ 5, alinéa 2, point 5)					
a) participer au service en fonction de la forme de service de l'entreprise	4			LF 5	
b) Vérifier la capacité de vente des produits				LF 5	
c) Exécuter, contrôler et documenter les mesures de nettoyage, de désinfection et d'entretien dans les locaux d'accueil ou de service en tenant compte des aspects de durabilité.				LF 4	
d) Déterminer les besoins en vaisselle et en couverts selon les directives de l'entreprise et utiliser la vaisselle et les couverts en fonction de l'occasion.				LF 4	
6. préparation de salades, de plats à base d'œufs et de plats simples à base d'aliments végétaux et de champignons (§ 5, alinéa 2, point 6)					
a) Différencier, préparer et traiter les légumes, les fruits et les herbes aromatiques	10			LF 3	
b) choisir et traiter des produits préfabriqués en respectant les étapes de transformation				LF 3	
c) Préparer des salades à partir d'aliments végétaux, en particulier de salades vertes, de légumes et de fruits, ainsi que des vinaigrettes et des marinades pour salades.				LF 3	
d) Préparer des plats à base d'œufs, en particulier des œufs à la coque, des œufs brouillés, des œufs au plat, des omelettes et des crêpes aux œufs.				LF 3	
e) Préparer des légumes en accompagnement et des plats et mets indépendants				LF 3	
f) Dresser des salades, des plats aux œufs et des plats de légumes				LF 3	
g) Préparer et dresser les champignons et les légumineuses pour en faire des accompagnements et des plats complets.		2			LF 9
7. dresser et garnir des plats froids, des entremets et des desserts (§ 5, alinéa 2, point 7)					
a) Dresser et garnir des plats froids avec différents produits selon les directives de l'entreprise	4			LF 3	LF 10
b) Dresser et décorer les desserts et les glaces selon les directives de l'entreprise.				LF 3	LF 10
c) appliquer l'hygiène des produits				LF 3	LF 9, LF 10
8. préparation de soupes, sauces et ragoûts simples (article 5, paragraphe 2, point 8)					
a) Préparer des bouillons et des fonds	4				LF 6

b) préparer des soupes liées, des soupes à la crème et des soupes en purée		16		LF 6
--	--	----	--	------

Plan cadre de formation			Plan d'études cadre	
Postes de formation professionnelle	Fin de la formation - moyenne par mois		Année scolaire	
	1-12	13-24	1	2
c) Préparer les sauces de légumes, en particulier la sauce tomate				LF 6
d) préparer des sauces de base claires, en particulier la sauce béchamel				LF 6
e) préparer des ragoûts simples en tenant compte du temps de cuisson des ingrédients				LF 6
9. préparation de garnitures de satiété (article 5, paragraphe 2, point 9)				
a) Préparer des garnitures de satiété à base de riz et d'autres produits céréaliers, de pâtes précuites et de produits finis			LF 3	LF 9
b) Confectionner des préparations simples à base de pommes de terre, en particulier des pommes de terre à l'eau, des pommes de terre vapeur, des pommes de terre sautées, de la purée de pommes de terre et des pommes de terre sa- lat.		14	LF 3	LF 9
10. préparation de plats simples à base de viande et de poisson (article 5, paragraphe 2, point 10)				
a) Choisir les types de viande et les morceaux de viande, différencier leurs caractéristiques et les classer selon leurs possibilités d'utilisation.				LF 7
b) Parer, découper, couper en portions et traiter les morceaux de viande provenant de l'abattage.				LF 7
c) Préparer les morceaux de viande de boucherie				LF 7
d) Parage, découpe et portage de la volaille domestique				LF 7
e) Préparer la volaille domestique désossée				LF 7
f) utiliser du poisson en filets, pré-portionné ou entier pour préparer des plats de poisson simples				LF 8
g) Dresser des plats simples de viande et de poisson				LF 7, LF 8
h) appliquer l'hygiène des produits				LF 7, LF 8

Section B : compétences, connaissances et aptitudes à enseigner de manière intégrative

Plan cadre de formation		Moyenne de formation dans le mo nat		Plan d'études cadre	
				Année scolaire	
Postes de formation professionnelle		1-12	13-24	1	2
1. organisation de l'entreprise d'apprentissage, formation professionnelle et droit du travail et des conventions collectives (§ 5, paragraphe 3, point 1)					
a) expliquer la structure et les processus de travail et d'affaires de base de l'entreprise formatrice	pendant toute la formation			LF 1 + WiSo	WiSo
b) Expliquer les droits et obligations découlant du contrat de formation ainsi que la durée et la fin de la relation de formation et décrire les tâches des personnes impliquées dans le système de formation professionnelle en alternance.				LF 1 + WiSo	WiSo
c) expliquer la signification, la fonction et le contenu du règlement de formation et du plan de formation de l'entreprise et contribuer à leur mise en œuvre				LF 1 + WiSo	WiSo
d) expliquer les dispositions légales applicables à l'entreprise de formation en matière de droit du travail, de droit social, de conventions collectives et de cogestion				LF 1 + WiSo	WiSo
e) Expliquer les bases, les tâches et le mode de fonctionnement des organes de l'entreprise de formation qui relèvent de la constitution de l'entreprise ou de la représentation du personnel.				LF 1 + WiSo	WiSo
f) Expliquer les relations de l'entreprise formatrice et de ses employés avec les organisations économiques et les syndicats.				LF 1 + WiSo	WiSo
g) Expliquer les postes de sa propre fiche de paie				LF 1 + WiSo	WiSo
h) expliquer le contenu essentiel des contrats de travail				LF 1 + WiSo	WiSo
i) expliquer les possibilités de promotion et de développement professionnel				LF 1 + WiSo	WiSo
2. la sécurité et la santé au travail (§ 5, paragraphe 3, point 2)					
a) Connaître les droits et les obligations découlant des prescriptions professionnelles en matière de protection du travail et de prévention des accidents et appliquer ces prescriptions.	pendant toute la formation			LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
b) Contrôler et évaluer les risques pour la sécurité et la santé au poste de travail et sur le chemin du travail				LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
c) expliquer comment travailler en sécurité et dans le respect de la santé				LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
d) prendre des mesures techniques et organisationnelles pour éviter les dangers et les contraintes psychiques et physiques pour soi-même et pour les autres, y compris de manière préventive				LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10

e) respecter et appliquer les méthodes de travail ergonomiques	LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
f) Décrire les comportements à adopter en cas d'accident et prendre les premières mesures en cas d'accident	à transmettre en entreprise	

Plan cadre de formation		Moyenne de formation dans le mois		Plan d'études cadre	
				Année scolaire	
Postes de formation professionnelle		1-12	13-24	1	2
g) Appliquer les prescriptions de prévention des incendies liées à l'entreprise, décrire les comportements à adopter en cas d'incendie et prendre les premières mesures de lutte contre le feu.				à transmettre en entreprise	
3. protection de l'environnement et développement durable (§ 5, paragraphe 3, point 3)					
a) Identifier les possibilités d'éviter les nuisances de l'entreprise pour l'environnement et la société dans son propre domaine d'activité et contribuer à leur développement.	pendant toute la formation			LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
b) utiliser les matériaux et l'énergie dans les processus de travail et pour les produits, marchandises ou services en tenant compte des aspects économiques, environnementaux et sociaux de la durabilité.				LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
c) respecter les règles de protection de l'environnement en vigueur dans l'entreprise de formation				LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
d) Éviter les déchets et recycler ou éliminer les substances et les matériaux en respectant l'environnement.				LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
e) Développer des propositions d'action durable pour son propre domaine d'activité				LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
f) collaborer dans le sens d'un développement durable économique, écologique et social en respectant les règles de l'entreprise et communiquer de manière adaptée aux destinataires.				LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
4. monde du travail numérisé (§ 5, paragraphe 3, point 4)					
a) traiter ses propres données et celles de l'entreprise, ainsi que celles de tiers, en respectant les règles de protection et de sécurité des données	pendant toute la formation			LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
b) évaluer les risques liés à l'utilisation des médias numériques et des systèmes informatiques et respecter les règles de l'entreprise lors de leur utilisation				LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
c) communiquer de manière efficace, adaptée aux destinataires et en ménageant les ressources, et documenter les résultats de la communication				LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
d) identifier les dysfonctionnements dans les processus de communication et contribuer à leur résolution				LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
e) rechercher des informations sur les réseaux numériques et les obtenir à partir de ces réseaux, ainsi que vérifier, évaluer et sélectionner des informations, y compris des informations provenant de tiers				LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10

f) Appliquer des techniques d'apprentissage et de travail ainsi que des méthodes d'apprentissage autodirigé, utiliser des médias d'apprentissage numériques et identifier et déduire les besoins de l'apprentissage tout au long de la vie.	LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
g) Tâches avec les parties prenantes, un- et les acteurs d'autres domaines de travail.	LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10

Plan cadre de formation		Moyenne de formation dans le mo nat		Plan d'études cadre	
				Année scolaire	
Postes de formation professionnelle		1-12	13-24	1	2
planifier, traiter et concevoir des domaines d'activité, également à l'aide de médias numériques					
h) Pratiquer l'estime d'autrui en tenant compte de la diversité sociale				LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
5. mise en œuvre de mesures d'hygiène (§ 5, paragraphe 3, point 5)					
a) appliquer les principes et les prescriptions en matière d'hygiène du personnel, de l'entreprise et des produits, ainsi que de protection du travail et de la santé		4		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
b) appliquer les prescriptions légales en matière d'hygiène et le concept d'hygiène de l'entreprise, en particulier le concept HACCP				LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
c) Reconnaître les attaques de parasites et prendre les mesures qui s'imposent				LF 2	
d) Stocker les produits de désinfection et de nettoyage, les choisir en tenant compte de leur impact écologique et les utiliser de manière économique				LF 4	
e) respecter les obligations de notification prévues par la et les interdictions d'emploi				LF 1	

BIBB : Dr. Johanna Teliéps
KMK : Barbara Theobald

Liste des correspondances entre le plan de formation cadre et le programme d'études cadre

de la formation professionnelle

de cuisinier et
de cuisinière

Situation au 25 novembre 2021

Section A : compétences, connaissances et aptitudes liées au profil professionnel

Plan cadre de formation		Plan d'études cadre			
		Année scolaire			
Postes de formation professionnelle	Fin de la formation - moyenne par mois	1	2	3	
	1-18	19-36			
1. les relations avec les clients et les membres de l'équipe (§ 5, alinéa 2, point 1)					
a) adapter son apparence et son comportement personnels à l'entreprise et en justifier les effets	4		LF 1		
b) respecter les directives de l'entreprise et les dispositions légales lors de la communication des activités de l'entreprise, en particulier par le biais de médias numériques			LF 1, LF 2		
c) Tenir compte des tâches, des compétences et des responsabilités dans le cadre de l'organisation structurelle et fonctionnelle, en particulier aux interfaces avec d'autres services.			LF 1, LF 2, LF 5		
d) réfléchir à son comportement vis-à-vis de ses collègues et de ses supérieurs et se comporter en équipe ; accepter le feedback et y réfléchir, donner un feedback constructif			LF 1, LF 5		
e) Identifier les causes des conflits et des troubles de la communication et contribuer à leur résolution, ainsi qu'identifier le potentiel de conflit et éviter les conflits.			LF 1		
f) recevoir des messages et des ordres, les classer et y réagir de manière appropriée			LF 1, LF 2, LF 5		
g) recevoir les souhaits et les attentes des hôtes et y réagir			LF 1, LF 4		
h) recevoir les réactions des clients, en particulier les réclamations, les classer et y réagir en fonction de la situation et selon les directives de l'entreprise			LF 1, LF 3, LF 5		
2. la réception et l'entreposage des marchandises (§ 5, alinéa 2, point 2)					
a) Contrôler les stocks en termes de quantité et de qualité, documenter les différences entre les stocks théoriques et réels et prendre les mesures correctives habituelles, participer aux inventaires et aux commandes.			LF 2		

b) Réceptionner les marchandises, attribuer les bulletins de livraison aux commandes et les traiter à l'aide de l'étiquette. du bon de commande et du bon de livraison au poids,			LF 2, LF 3		
--	--	--	------------	--	--

Plan cadre de formation		Plan d'études cadre			
Postes de formation professionnelle	Fin de la formation moyenne par mois		Année scolaire		
	1-18	19-36	1	2	3
Contrôler la quantité, la qualité et les défauts visibles et prendre les mesures habituelles en cas d'écart.	4				
c) Contrôler la marchandise en respectant les règles d'hygiène et légales ainsi que les directives de l'entreprise, en particulier le respect de la chaîne du froid et la durée de conservation, également en utilisant des moyens techniques ; et prendre les mesures habituelles de l'entreprise en cas d'écart.			LF 2		
d) documenter la réception des marchandises, la réception des emballages vides et des emballages de transport ainsi que le retour des emballages vides et des emballages de transport			LF 2		
e) Stocker les marchandises conformément à leurs exigences et en appliquant les directives de l'entreprise tout en préservant leur valeur.			LF 2		
f) Respecter les consignes de sécurité et d'hygiène dans l'entrepôt, contrôler et nettoyer l'entrepôt conformément aux directives de l'entreprise.			LF 2		
3. la préparation et le suivi des travaux de préparation des repas ainsi que l'utilisation d'appareils, de machines et d'outils de travail (§ 5, alinéa 2, point 3)					
a) Saisir les tâches de travail	6		LF 3	LF 6 - LF 10	LF 13
b) Planifier les processus de travail			LF 3	LF 6 - LF 10	LF 13
c) Déterminer les besoins en marchandises ou en matériaux			LF 3	LF 6 - LF 10	LF 13
d) Choisir les appareils, les machines et les outils de travail en tenant compte de leurs possibilités d'utilisation			LF 3		
e) préparer et aménager le poste de travail en respectant les exigences en matière d'hygiène, de sécurité au travail et d'ergonomie			LF 3	LF 6 - LF 10	LF 13
f) Reconnaître et mettre en œuvre des possibilités de travail économique et sûr, notamment par l'utilisation de machines, d'appareils et d'outils de travail.			LF 3		
g) préparer, nettoyer et entretenir le poste de travail, les machines, les appareils et les moyens de travail selon les directives de l'entreprise			LF 3		
h) contrôler et évaluer les résultats du travail			LF 3	LF 6 - LF 10	LF 13
4. application des techniques de travail de base en cuisine (article 5, paragraphe 2, point 4)					
a) Appliquer les techniques de travail et de montage			LF 3		
b) Contrôler la qualité des produits et attribuer les possibilités d'utilisation.			LF 3		

c) Différencier et appliquer les procédés de cuisson, en particulier blanchir, bouillir, rôtir, frire et étuver	10	LF 3		
d) Appliquer et convertir des recettes		LF 3	LF 6 - LF 10	LF 13
e) Dresser des mets et des plats sous différentes formes selon les directives de l'entreprise		LF 3		

Plan cadre de formation		Plan d'études cadre			
		Année scolaire			
Postes de formation professionnelle	Fin de la formation - moyenne par mois				
	1-18	19-36	1	2	3
f) utiliser des termes techniques professionnels en langue étrangère			LF 3		
5. assumer les tâches de base en matière de service et de service économique (§ 5, alinéa 2, point 5)					
a) participer au service en fonction de la forme de service de l'entreprise	4		LF 5		
b) Vérifier la capacité de vente des produits			LF 5		
c) Exécuter, contrôler et documenter les mesures de nettoyage, de désinfection et d'entretien dans les locaux d'accueil ou de service en tenant compte des aspects de durabilité.			LF 4		
d) Déterminer les besoins en vaisselle et en couverts selon les directives de l'entreprise et utiliser la vaisselle et les couverts en fonction de l'occasion.			LF 4		
6. préparation de plats et de mets simples (article 5, paragraphe 2, point 6)					
a) choisir et traiter des produits préfabriqués en respectant les étapes de transformation	12		LF 3		
b) Préparer et servir des plats à base d'œufs, en particulier des œufs à la coque, brouillés, au plat, des omelettes et des crêpes aux œufs.			LF 3		
c) Préparer, dresser et garnir des petits plats froids et chauds, en particulier des fingerfoods et des snacks, avec différents produits selon les directives de l'entreprise.			LF 3		
7. la préparation d'aliments végétaux et de champignons (§ 5, alinéa 2, point 7)					
a) Différencier, préparer et traiter les légumes, les fruits et les herbes aromatiques	10		LF 3	LF 9	
b) Préparer des salades à partir d'aliments végétaux, en particulier de salades vertes, de légumes et de fruits, ainsi que des vinaigrettes et des marinades pour salades.			LF 3		
c) Préparer des légumes et des champignons comme entrées, accompagnements, ingrédients principaux et plats indépendants			LF 3	LF 9	
d) Préparer des pommes de terre pour les entrées, les accompagnements et les éléments principaux des plats ainsi que pour des plats indépendants			LF 3	LF 9	
e) Associer les légumineuses, les céréales et les produits de la mouture à leurs possibilités d'utilisation et les préparer			LF 3	LF 9	
f) Préparer du riz en accompagnement et en plats indépendants			LF 3	LF 9	
g) Préparer des accompagnements ainsi que des plats indépendants à partir de pâtes précuites			LF 3	LF 9	
h) Préparer des plats à base d'aliments végétaux et de champignons					LF 9
i) préparer des plats et des mets végétariens et végétaliens		5		LF 9	

Plan cadre de formation			Plan d'études cadre		
Postes de formation professionnelle	Fin de la formation moyenne par mois		Année scolaire		
	1-18	19-36	1	2	3
8. la préparation de soupes, de sauces et de ragoûts (article 5, paragraphe 2, point 8)					
a) Préparer des bouillons et des fonds à partir d'aliments d'origine végétale et animale, en particulier à partir de légumes, de poisson, de viande et de tubercules.	12			LF 6	
b) préparer des soupes liées, des soupes à la crème, des soupes en purée et des soupes froides				LF 6	
c) préparer des soupes claires avec ou sans clarification				LF 6	
d) Préparer des garnitures de soupe				LF 6	
e) préparer des sauces de base cuites claires et foncées et leurs dérivés				LF 6	
f) préparer des sauces chaudes battues				LF 6	
g) préparer des sauces froides, des dips et des beurres composés				LF 6	
h) Préparer des sauces aux légumes				LF 6	
i) Préparer des ragoûts en tenant compte du temps de cuisson des ingrédients.				LF 6	
9. transformation et préparation de la viande (article 5, paragraphe 2, point 9)					
a) Choisir les types de viande et les morceaux de viande, différencier leurs caractéristiques et les classer selon leurs possibilités d'utilisation.	6			LF 7	
b) Parer, découper, couper en portions et traiter les morceaux de viande provenant de l'abattage.				LF 7	
c) Préparer les morceaux de viande en utilisant différents procédés de cuisson				LF 7	
d) Parage, découpe et portage de la volaille domestique				LF 7	
e) Préparer la volaille domestique désossée				LF 7	
f) Dresser les plats de viande				LF 7	
g) Appliquer l'hygiène des produits				LF 7	
h) Détacher le dos, l'épaule et la cuisse	11			LF 7	LF 12
i) Transformer la viande de boucherie, le gibier et la volaille domestique en entrées et en plats principaux, en utilisant différents modes de cuisson, en particulier la cuisson à l'étouffée, la cuisson au gril et la cuisson à basse température, et en tenant compte des différentes étapes de cuisson.				LF 7	LF 12
j) Distinguer les abats et leurs modes de préparation				LF 7	
10. transformation et préparation du poisson (article 5, paragraphe 2, point 10)					
a) Différencier les espèces de poissons et les caractéristiques de fraîcheur				LF 8	

Plan cadre de formation			Plan d'études cadre		
Postes de formation professionnelle	Fin de la formation moyenne par mois		Année scolaire		
	1-18	19-36	1	2	3
b) Préparer le poisson en l'écaillant et en le nettoyant	4			LF 8	
c) préparer des plats de poisson simples à partir de poissons en filets, préportionnés ou entiers				LF 8	LF 13
d) Dresser les plats de poisson				LF 8	LF 13
e) Appliquer l'hygiène des produits				LF 8	LF 13
f) Fileter et couper le poisson en portions	4			LF 8	LF 13
g) Transformer le poisson en entrées et en plats principaux en utilisant différents modes de cuisson.				LF 8	LF 13
h) Expliquer les coquillages et crustacés et leur préparation					LF 13
11. fabrication et transformation de pâtes et de masses (§ 5, alinéa 2, point 11)					
a) Préparer et utiliser la pâte brisée, la pâte levée et la pâte à cuire		6			LF 11
b) Préparer la pâte et la transformer en pâtes.				LF 9	
c) Travailler la pâte à strudel et la pâte feuilletée					LF 11
d) Expliquer la fabrication et le traitement des masses					LF 11
12. fabrication d'entremets et de desserts (article 5, paragraphe 2, point 12)					
a) Dresser et décorer les desserts et les glaces selon les directives de l'entreprise.	2			LF 10	
b) Préparer des crèmes en utilisant différents liants		8		LF 10	
c) préparer des plats sucrés à base d'œufs				LF 10	
d) Transformer les fruits en desserts				LF 10	
e) Préparer des produits congelés ou semi-congelés				LF 10	LF 11
f) Appliquer l'hygiène des produits				LF 10	LF 11
13. planification et mise en œuvre de l'utilisation durable des machines, des outils de travail, des denrées alimentaires et des ressources (article 5, paragraphe 2, point 13)					
a) Déterminer la consommation d'énergie des machines et des appareils ainsi que la consommation d'eau lors des opérations de travail		6			LF 13, LF 14
b) Calculer et analyser les coûts de consommation des différentes opérations, déterminer et réaliser des économies potentielles par l'organisation du travail et de l'environnement de travail et évaluer les résultats ainsi obtenus.					LF 13, LF 14

c) Choisir et planifier l'utilisation d'appareils, de machines, d'outils de travail et de biens de consommation en fonction de la commande et selon des critères écologiques, environnementaux et ergonomiques.					LF 13, LF 14
---	--	--	--	--	--------------

Plan cadre de formation		Plan d'études cadre				
		Fin de la formation - moyenne par mois		Année scolaire		
Postes de formation professionnelle		1-18	19-36	1	2	3
d) Identifier les pannes des appareils et des machines et prendre des mesures pour y remédier.						LF 14
e) Assurer la maintenance des appareils et des machines ainsi que la réparation des équipements de travail						LF 14
f) Evaluer l'utilisation et l'acquisition d'appareils, de machines et de moyens de travail						LF 14
g) veiller à une utilisation durable des aliments en ce qui concerne leur origine, la saison, la transformation globale et les voies de transport				LF 1, LF 3, LF 6	LF 9	LF 12 - LF 14
h) Éviter les déchets et trier les déchets produits, en particulier les restes de repas, les graisses, les huiles, les cartons, les plastiques, les emballages composites, le verre et les déchets résiduels, dans le respect des prescriptions légales, en vue d'un traitement ultérieur et d'une réutilisation.						LF 12 - LF 14
14. application des règles d'hygiène spécifiques à la cuisine (article 5, paragraphe 2, point 14)						
a) appliquer les règles d'hygiène spécifiques, notamment celles concernant la volaille, la viande hachée, la viande, le poisson, les œufs, la crème et les crèmes, et veiller à leur respect					LF 6 - LF 8, LF 10	LF 12, LF 13
b) appliquer les règles d'hygiène spécifiques à l'appareil, en particulier celles concernant le hachoir et la trancheuse, et veiller à leur respect			6			LF 12, LF 13
c) respecter les exigences en matière d'hygiène lors de la distribution des repas et du maintien au chaud et veiller à leur respect						LF 12, LF 13
d) participer à la préparation et à la réalisation de formations en matière d'hygiène						LF 12, LF 13
e) participer à l'élaboration et au développement du concept d'hygiène de l'entreprise, en particulier du concept HACCP						LF 12, LF 13
15. composition et étiquetage des plats et des mets (article 5, paragraphe 2, point 15)						
a) Elaborer des menus en tenant compte de la connaissance des menus et des aspects durables, en particulier des aspects saisonniers et régionaux.						LF 12 - LF 14
b) Créer des menus, également en équipe						LF 12 - LF 14
c) identifier les allergènes et les additifs dans les plats et les mets et les signaler conformément à la loi dans les menus et autres informations usuelles de l'entreprise			4			LF 12 - LF 14

d) Tenir compte des formes d'alimentation, en particulier végétarienne et végétalienne, des allergies et des intolérances, ainsi que des possibilités de réduction du sucre, des graisses et du sel lors de la composition des repas et informer à ce sujet.					LF 12 - LF 14
--	--	--	--	--	---------------

Plan cadre de formation		Plan d'études cadre			
		Année scolaire			
Postes de formation professionnelle	Fin de la formation - moyenne par mois		1	2	3
	1-18	19-36			
16. assurer les flux de marchandises et calculer les coûts et les prix (§ 5, alinéa 2, point 16)					
a) Préparer l'achat de marchandises en tenant compte de l'état des stocks, des réserves et des commandes, demander des offres et les comparer en tenant compte des prix, de la qualité et des conditions, et préparer les commandes.			LF 2		LF 14
b) Evaluer les différences de qualité des aliments			LF 2		LF 14
c) Développer différentes alternatives pour l'utilisation des aliments et les transformer de manière durable.					LF 12, LF 14
d) Tenir compte des saisons et des particularités régionales dans la gestion des marchandises				LF 9, LF 10	LF 13, LF 14
e) Organiser les stocks et expliquer les conditions de stockage appropriées pour préserver et augmenter la valeur des marchandises.		8	LF 2		LF 14
f) Déterminer les prix de vente des repas, des plats et des boissons selon le schéma de calcul de l'entreprise.					LF 14
g) calculer les coûts et les recettes des prestations fournies, en particulier des manifestations à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement					LF 14
h) tenir compte du rapport entre la qualité, la satisfaction des hôtes et le succès de l'entreprise lors de ses décisions et de ses actions, effectuer les travaux de manière économique et orientée vers les hôtes et contribuer par son propre comportement à la réussite de l'entreprise.					LF 14
17. processus administratifs de cuisine (§ 5, alinéa 2, point 17)					
a) documenter les flux de marchandises, en particulier classer les factures et les bons de livraison sous forme analogique ou numérique, ainsi que déclencher des commandes et tenir des listes de consommation			LF 2		LF 13, LF 14
b) réaliser la documentation requise par la loi et spécifique à l'entreprise, notamment en ce qui concerne les exigences en matière d'hygiène, de sécurité au travail et de protection de la santé		4			LF 13, LF 14
c) Documenter les plans de déroulement de manière analogique ou numérique					LF 13, LF 14
18. conseiller les clients et vendre des produits et des services (article 5, paragraphe 2, point 18)					
a) Réfléchir à sa présentation et à son rôle vis-à-vis des hôtes et les orienter vers les hôtes			LF 1, LF 5		LF 12, LF 13
b) participer au service			LF 5		LF 12

c) Informer les clients de l'offre de services et de produits de l'entreprise, en particulier en ce qui concerne les plats et les mets.			LF 5		LF 12
---	--	--	------	--	-------

Plan cadre de formation			Plan d'études cadre		
Postes de formation professionnelle	Fin de la formation - moyenne par mois		Année scolaire		
	1-18	19-36	1	2	3
d) coopérer avec les domaines de compétence voisins pour l'information des hôtes		8	LF 5		LF 12
e) donner des renseignements simples dans une langue étrangère			LF 5		LF 12
f) conseiller les clients en tenant compte de leurs souhaits et de leurs besoins particuliers, notamment en cas d'allergies et d'intolérances ainsi que de régimes alimentaires spéciaux			LF 5		LF 12
19. instruction et direction de collaborateurs (article 5, paragraphe 2, point 19)					
a) s'adapter aux différentes personnalités de l'équipe et donner un feedback constructif		8	LF 1		LF 14
b) Encadrer et motiver les collaborateurs en fonction de leurs tâches et de l'esprit d'équipe					LF 14
c) Reconnaître et valoriser les collaborateurs					LF 14
d) Créer des tableaux de service					LF 14
e) participer à la planification, à la réalisation et au suivi des entretiens avec les collaborateurs					LF 14
f) participer à des mesures de développement du personnel					LF 14
g) Procéder à des initiations et à des instructions concernant l'utilisation des machines, des appareils et des moyens d'exploitation.					LF 14
h) identifier les besoins en matière de formation et d'enseignement en matière de prévention des infections et de sécurité au travail et prendre les mesures qui s'imposent					

Section B : compétences, connaissances et aptitudes à enseigner de manière intégrative

Plan cadre de formation		Plan d'études cadre		
		Année scolaire		
Postes de formation professionnelle	Fin de la formation - moyenne par mois	1	2	3
	1-18	19-36		
1. organisation de l'entreprise d'apprentissage, formation professionnelle et droit du travail et des conventions collectives (§ 5, paragraphe 3, point 1)				
a) expliquer la structure et les processus de travail et d'affaires fondamentaux de l'entreprise formatrice	pendant toute la formation	LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
b) Expliquer les droits et obligations découlant du contrat de formation ainsi que la durée et la fin de la relation de formation et décrire les tâches des personnes impliquées dans le système de formation professionnelle en alternance.		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
c) expliquer la signification, la fonction et le contenu du règlement de formation et du plan de formation de l'entreprise et contribuer à leur mise en œuvre		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
d) expliquer les dispositions applicables à l'entreprise de formation en matière de droit du travail, de droit social, de conventions collectives et de droit de la cogestion		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
e) Expliquer les bases, les tâches et le mode de fonctionnement des organes de l'entreprise de formation qui relèvent de la constitution de l'entreprise ou de la représentation du personnel.		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
f) Expliquer les relations de l'entreprise formatrice et de ses employés avec les organisations économiques et les syndicats.		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
g) Expliquer les postes de sa propre fiche de paie		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
h) expliquer le contenu essentiel des contrats de travail		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
i) expliquer les possibilités de promotion et d'évolution professionnelle		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
2. la sécurité et la santé au travail (§ 5, paragraphe 3, point 2)				
a) Connaître les droits et les obligations découlant des prescriptions professionnelles en matière de sécurité au travail et de prévention des accidents et appliquer ces prescriptions.	pendant toute la formation	LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
b) Contrôler et évaluer les risques pour la sécurité et la santé au poste de travail et sur le chemin du travail		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
c) expliquer comment travailler en sécurité et dans le respect de la santé		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
d) prendre des mesures techniques et organisationnelles pour éviter les risques et les contraintes psychiques et physiques pour eux-mêmes et pour les autres, y compris à titre préventif		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
e) respecter et appliquer les méthodes de travail ergonomiques		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14

f) Décrire les comportements à adopter en cas d'accident et prendre les premières mesures en cas d'accident	à transmettre en entreprise
g) Appliquer les prescriptions de prévention des incendies en rapport avec l'entreprise, adopter un comportement adéquat et éviter les accidents. décrire les comportements à adopter en cas d'incendie et	à transmettre en entreprise

Plan cadre de formation		Plan d'études cadre			
		Année scolaire			
Postes de formation professionnelle	Fin de la formation moyenne par mois				
	1-18	19-36	1	2	3
prendre les premières mesures de lutte contre l'incendie					
3. protection de l'environnement et développement durable (§ 5, paragraphe 3, point 3)					
a) Identifier les possibilités d'éviter les nuisances de l'entreprise pour l'environnement et la société dans son propre domaine d'activité et contribuer à leur développement.	pendant toute la formation	LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14	
b) utiliser les matériaux et l'énergie dans les processus de travail et pour les produits, les biens ou les services en tenant compte des aspects économiques, environnementaux et sociaux de la durabilité		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14	
c) respecter les règles de protection de l'environnement en vigueur dans l'entreprise de formation		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14	
d) Éviter les déchets et recycler ou éliminer les substances et les matériaux en respectant l'environnement.		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14	
e) Développer des propositions d'action durable pour son propre domaine d'activité		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14	
f) collaborer dans le sens d'un développement durable économique, écologique et social en respectant les règles de l'entreprise et communiquer de manière adaptée aux destinataires.		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14	
4. monde du travail numérisé (§ 5, paragraphe 3, point 4)					
a) traiter ses propres données et celles de l'entreprise, ainsi que celles de tiers, en respectant les règles de protection et de sécurité des données	pendant toute la formation	LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14	
b) évaluer les risques liés à l'utilisation des médias numériques et des systèmes informatiques et respecter les règles de l'entreprise lors de leur utilisation		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14	
c) communiquer de manière efficace, adaptée aux destinataires et en ménageant les ressources, et documenter les résultats de la communication		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14	
d) identifier les dysfonctionnements dans les processus de communication et contribuer à leur résolution		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14	
e) rechercher des informations sur les réseaux numériques et s'en procurer, ainsi qu'examiner, évaluer et sélectionner des informations, y compris celles de tiers		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14	
f) Appliquer des techniques d'apprentissage et de travail ainsi que des méthodes d'apprentissage autodirigé, utiliser des médias d'apprentissage numériques et reconnaître et déduire les exigences de l'apprentissage tout au long de la vie.		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14	

g) planifier, traiter et organiser des tâches avec des participants, y compris ceux d'autres domaines de travail et d'activité, y compris en utilisant des médias numériques	LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
h) Pratiquer l'estime d'autrui en tenant compte de la diversité sociale	LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14

Plan cadre de formation		Plan d'études cadre			
		Année scolaire			
Postes de formation professionnelle	Fin de la formation moyenne par mois	1	2	3	
	1-18	19-36			
5. mise en œuvre de mesures d'hygiène (§ 5, paragraphe 3, point 5)					
a) appliquer les principes et les prescriptions en matière d'hygiène du personnel, de l'entreprise et des produits ainsi que de protection du travail et de la santé	4		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
b) appliquer les prescriptions légales en matière d'hygiène et le concept d'hygiène de l'entreprise, en particulier le concept HACCP			LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
c) Reconnaître les attaques de parasites et prendre des mesures			LF 2		
d) Stocker les produits de désinfection et de nettoyage, les choisir en tenant compte de leur impact écologique et les utiliser de manière économique.			LF 4		
e) respecter les obligations de déclaration selon la loi sur la protection contre les infections et les offres d'emploi			LF 1		LF 14