

Directives pour la procédure de qualification

Spécialiste en restauration



Table des matières :

Ordonnance sur la formation professionnelle initiale Spécialiste en restauration (extraits)	Page 2
Plan de formation (extrait)	Page 3
Pondération des domaines de qualification	Page 4
Domaine de qualification «Travaux pratiques»	Pages 5 – 6
Domaine de qualification «Connaissances professionnelles»	Pages 7 – 8

1. Ordonnance sur la formation professionnelle initiale **Spécialiste en restauration du 7 décembre 2004 (extraits)**

1. Extraits: Procédure de qualification

Art. 17 Admission à la procédure de qualification

Est admise à l'examen final la personne qui a suivi la formation professionnelle initiale :

- a. conformément à la présente ordonnance ;
- b. dans une institution de formation autorisée par le canton ;
- c. dans un autre cadre que celui d'une formation réglementée et qui rend crédible son aptitude à satisfaire aux exigences de l'examen.

Art. 18 Objet, étendue et organisation de la procédure de qualification

¹ La procédure de qualification sert à démontrer que les compétences décrites aux arts. 4 à 6 ont été acquises.

² L'examen final porte sur les domaines de qualification suivants dans les modalités décrites ci-après :

- a. Travaux pratiques
L'examen final dure 6 à 7 heures. Il comprend les domaines suivants : organisation d'entreprise, encadrement des hôtes, vente, service de mets et de boissons ainsi que production.
- b. Connaissances professionnelles
L'examen final dure env. 4 heures. La partie orale dure env. 1 heure. L'examen comprend les domaines suivants : gestion et organisation d'entreprise, hygiène, sécurité au travail et protection de la santé, logistique, connaissances en denrées alimentaires et boissons, préservation de la valeur, encadrement des hôtes et comportement, vente et deuxième langue.
- c. Enseignement des connaissances professionnelles
La note d'expérience (note d'école) est prise en considération. Elle correspond à la moyenne des notes semestrielles obtenues dans la branche «connaissances professionnelles» et est arrondie à une note entière ou à une demi-note.
- d. Culture générale
L'examen final dans le domaine de qualification «Culture générale» est régi par l'art. 11.

Art. 19 Conditions de réussite

¹ L'examen final est réussi si :

- a. la note du domaine de qualification «travaux pratiques» doit être supérieure ou égale à 4 ;
- b. la note globale est supérieure ou égale à 4.

² La note globale correspond à la moyenne des notes pondérées des domaines de qualification, arrondie à la première décimale.

³ Pour le calcul de la note globale, les domaines de qualification au sens de l'art. 18, al. 2 sont pris en compte selon la pondération suivante :

- a. «travaux pratiques» : coefficient 2 ;
- b. «connaissances professionnelles», «enseignement des connaissances professionnelles» et «culture générale» : coefficient 1.

Art. 20 Répétitions

¹ La répétition de la procédure de qualification est régie par l'art. 33 OFPr.

² Les anciennes notes d'école sont prises en compte pour les personnes qui répètent la procédure de qualification et qui ne fréquentent plus l'école professionnelle. Pour les personnes qui suivent à nouveau l'enseignement des connaissances professionnelles, les nouvelles notes d'école comptent.

Art. 21 Cas particuliers

¹ Pour les personnes qui ont suivi la formation préalable hors du cadre de la formation professionnelle initiale réglementée par la présente ordonnance, le domaine de qualification «connaissances professionnelles» compte double en lieu et place de la note d'école de l'enseignement des connaissances professionnelles.

² Les personnes qui ont réussi l'examen de maturité professionnelle ou qui sont définitivement promues au dernier semestre de la formation préparant à la maturité professionnelle sont dispensées de l'examen dans le domaine de qualification «culture générale». Dans ce cas, la note globale ne prend pas en considération ce domaine.

2. Plan de formation (extraits)

1 Organisation de la qualification finale

1.1 La qualification finale a lieu dans une école professionnelle, dans l'entreprise formatrice ou dans une autre entreprise appropriée. Un poste de travail ainsi que les équipements nécessaires en parfait état sont mis à la disposition des personnes en formation. La convocation indique quel matériel celles-ci doivent apporter.

Les personnes en formation prennent connaissance des sujets d'examen au début de chaque épreuve. Elles reçoivent au besoin les explications nécessaires.

1.2 Les domaines de qualification à examiner sont :

Domaine de qualification travaux pratiques :

Position 1 : Organisation d'entreprise
Position 2 : Encadrement des hôtes
Position 3 : Vente
Position 4 : Service de mets et de boissons ainsi que production

Domaine de qualification connaissances professionnelles :

Position 1 : Gestion et organisation d'entreprise
Position 2 : Hygiène, sécurité au travail et protection de la santé, préservation de la valeur, logistique
Position 3 : Connaissances en denrées alimentaires et boissons
Position 4 : Encadrement des hôtes et comportement, vente, deuxième langue

L'entretien de l'examen doit être réalisé de façon interdisciplinaire.

Domaine de qualification enseignement des connaissances professionnelles (Note d'expérience) :

La note correspond à la moyenne des notes du 1^{er} au 6^e semestres de l'école professionnelle ou du cours professionnel intercantonal et est arrondie à une note entière ou à une demi-note.

Domaine de qualification culture générale :

Selon le règlement de l'Office fédéral concernant la branche «culture générale».

1.3 Les performances de la procédure de qualification finale sont évaluées par des notes allant de 6 à 1. Les demi-notes intermédiaires sont admises.

1.4 La note de chaque domaine de qualification composé de positions distinctes est arrondie comme moyenne à la première décimale.

1.5 Le relevé de notes fait état de la note globale et du résumé des performances de chaque domaine de qualification avec une note.

1.6 Echelle des notes

Notes	Qualité des performances
6	Très bien
5	Bien
4	Suffisante
3	Faible
2	Très faible
1	Inutilisable

1.7 Pour déterminer si la procédure de qualification est réussie, les domaines de qualification ci-après sont pondérés comme suit :

- Travaux pratiques (coefficient deux)
- Connaissances professionnelles
- Enseignement des connaissances professionnelles (note d'expérience)
- Culture générale

1.8 La note globale correspond à la somme des notes des domaines de qualification, divisée par 5 et arrondie à la première décimale.

3. Pondération des domaines de qualification: vue d'ensemble

Travaux pratiques	Position 1 : Organisation d'entreprise Position 2 : Encadrement des hôtes Position 3 : Vente Position 4 : Service de mets et de boissons, production	40%
Connaissances professionnelles épreuve écrite	Position 1 : Gestion et organisation d'entreprise Position 2 : Hygiène, sécurité au travail, préservation de la valeur, logistique Position 3 : Connaissances en denrées alimentaires et boissons	20%
Epreuve orale	Position 4 : Encadrement des hôtes et comportement, vente, deuxième langue	
Enseignement des connaissances professionnelles	Note d'expérience (note d'école)	20 %
Culture générale Epreuve écrite Notes d'école	(selon plan d'études cadre établi par l'OFFT)	20 %

4. Domaine de qualification « Travaux pratiques »

4.1. Horaire possible pour les travaux pratiques

Horaire possible	Temps	Travaux	Explications
08h00 - 08h30	30 min.	Accueil Explications des travaux	Présentation des locaux Distributions des travaux
08h30 - 09h15	45 min.	Dresser la table des hôtes Pliage de serviettes	Dresser deux tables de deux personnes (ou trois et un) Pliage de six serviettes (quatre serviettes pour les hôtes deux serviettes de décoration)
09h15 - 10.15	45 min. (3x15 min. + 3x5 min. de rangement)	Production de mets	trois postes : - Couper / fileter (viande, poisson, etc.) - Dresser (salade, dessert, etc.) - Finition (amuse-bouche)
10h15 - 10h30	(15 min.) (n'est pas pris en compte)	Explication du service de midi	
10h30 - 11h15	30 min. (+ 15 min. de pause)	Repas : candidats / (experts)	
11h15 - 11h45	30 min. (15 min. finition/ 15 min. service)	Préparation et service des apéritifs	Chaque candidat a quatre hôtes. Un cocktail et quatre apéritifs + les amuse bouches à servir.
11h45 - 12h00	15 min.	Terminer la mise en place pour le service de midi	Pain, beurre, seau à glace, etc.
12h00 - 15h00	Minimum 150 min. au maximum 180 min.	Accueil, encadrement des hôtes et service Facturation	A la carte : quatre plats par hôtes Couverts spéciaux intégrés Plat principal : au guéridon (dresser) Plateau de fromages Encaissement
15h00 - 15h15	(15 min.)	Pause	
15h15 - 16h00	45 min.	Instructions/ travail individuel Débarrassage / rangement / préparer les salles	Travaux de nettoyage, d'entretien et de mise en place au buffet, à l'office et au restaurant. (chaque candidat reçoit un autre travail)
TOTAL	330 - 360 min.		

La base des travaux pratiques est formée par le plan de formation et le manuel scolaire de service.

Indication : l'horaire permet d'effectuer deux sessions d'examens par jour avec deux teams d'experts différents.

4.2. Exemples de travaux pratiques

Position	UP	Temps	Type d'épreuve
Pos.1 Organisation d'entreprise	A	45 min.	Dresser les tables (couvert de base à la carte) (2x2) Pliage de six serviettes Organisation et aménagement : de l'office, du buffet, de mise en place pour la station de service, des guéridons, des tables d'hôtes
	B	45 min.	Décorer les tables des hôtes selon le thème donné
	C		A l'aide de listes de contrôle : exécuter les nettoyages dans le domaine du service, de l'office et du buffet Par exemple : - Cuisine, cuisine de finition - Machine à café - Préparer l'office - Mise en place de la porcelaine, des verres - Préparer le buffet d'apéritif - Cave du jour
	(+E)	<i>Intégrés dans les pos. 1+2+4</i>	- Organisation et déroulement dans tous les postes
Pos. 2 Encadrement des hôtes et comportement	A	Min. 150 min.	Réception, accueil, garde robe, placer, prendre congé, présentation et comportement
	B	Max. 180 min.	Encadrement des hôtes, présentation de l'offre, prendre la commande et bonifier, égard envers les hôtes
	C		Encaissement sans espèces, selon les bons
	(+E)		
Pos. 3 Vente	A	<i>Intégrés dans la pos. 2</i>	Proposition, conseil et vente (supplémentaire) des mets et des boissons selon le choix et la carte proposée
	B		Apéritifs, vins, eaux minérales et limonades, bières, cafés, thés et spiritueux
	C		Communication, mimiques, gestuelles, langage
Pos. 4 Finition, service des mets et des boissons	A	<i>Intégrés dans les pos. 2+3</i>	Cuisine de finition, boissons
	B		Service des mets (technique et règles)
	C	<i>(15 min. de la pos. 2)</i>	Service des boissons (technique et règles)
	D	45 min. (3x15 min.)	Production de mets (n'est plus préparé à la table du client) Trancher, portionner, fileter, garnir, dresser Pain, salades, cakes, tourtes, salade de fruits, amuse-bouche, hors d'œuvres froids (antipasti, terrine, pâté) cocktails, dips, finition d'une sauce
	(+E)	<i>(15 min. de la finition)</i>	Production des boissons devant les hôtes : quatre apéritifs avec ou sans alcool /jus de fruits / de légumes, long drinks, un cocktail (décoration incluse)
TOTAL		330 - 360 min.	

5. Domaine de qualification «Connaissances professionnelles»

5.1. Épreuve écrite

Position	Temps	Type d'épreuve
Pos. 1 Gestion d'entreprise	60 min. 20 min.	- Gestion d'entreprise, notions de base, valeurs de référence
Organisation d'entreprise	40 min.	- Organisation d'entreprise - Modes d'emploi et utilisation des machines et appareils
Pos. 2 Hygiène	45 min. 15 min.	- Personnel, entreprise, denrées alimentaires
Sécurité au travail et protection de la santé	15 min.	- Manuel pour l'application de la solution de la branche
Préservation de la valeur et logistique	15 min.	- Entretien des matériaux, ustensiles - Gestion des marchandises & écoulement des marchandises
Pos. 3 Connaissances en denrées alimentaires et des boissons	60 min. 30 min.	- Connaissances des marchandises, stockage, modes de préparation, prescriptions légales
	30 min.	- Production, origine, harmonie avec les mets, prescriptions
TOTAL	165 min.	

5.2. Épreuve orale *

Pos. 4 Encadrement des hôtes et comportement	20 min.	- Impression, présentation, comportement - Civilité - Identifier les besoins des hôtes - Types de repas (petit déjeuner, déjeuner, dîner, souper) - Formes de service, règles de service - Communication avec les hôtes - Entretien professionnelle sur un document du dossier de formation et des prestations
Vente	20 min.	- Réservations pour banquets, manifestations - Réservations de tables et de salles - Proposer des mesures pour favoriser la vente - Maîtriser les réclamations, les situations délicates - Expliquer les prestations de service d'exploitation
Deuxième langue	20 min.	- De l'accueil à la prise de congé - Discussion d'examen sur le matériel, les objets usuels - Traduction de menus, termes techniques, vocabulaire
TOTAL	60 min.	

L'entretien de qualification orale doit être réalisé de manière pluridisciplinaire.

Le dossier de formation peut être utilisé, même partiellement lors de la procédure de qualification orale.

Indication : L'horaire permet de combiner divers domaines de qualification.
les épreuves «orales» et «écrites» peuvent être combinées et effectuées
en une demi-journée.
La qualification «travaux pratiques» ne doit pas se dérouler le même jour.

Recommandation : Il est possible de réaliser la qualification écrite lors d'un jour d'école
(normal) dans le cadre de la classe.

Travaux pratique / Procédure de qualification / SRE

Variantes possibles tirées du catalogue cuisine (**la recette n'est pas distribuée lors de l'examen**) :

Proposition pour la finition : 1 = finition 2 = trancher / couper / portionner 3 = dresser

Choix :

Salades :	feuilles, légumes, mêlées, assorties	1 + 2 + 3
(+ Sauces) :	(Recettes données, ou recette personnelle)	1 + 3
Variation de salades :	suprême de volaille, poissons fumés, champignons	1 + 2 + 3
Saumon :	fumé, Gravad Lax	2 + 3
Pâté/Terrine/Galantine :	viande / poisson / légumes / champignons	2 + 3
Dips :	avec deux sauces pour les dips	1 + 2 + 3
(+ Sauces) :	(recettes données, ou recette personnelle)	1 + 3
Amuse bouches :	œufs / fromages / viande / asperges / céleri / champignons	1 + 2 + 3
Cocktails :	fruits de mers / pamplemousse / fruits (agrumes, exotiques)	1 + 2 + 3
Tatars:	légumes / saumon / tomates séchées / bœuf	1 + 3
Mousses salées :	avocat / jambon / thon / tomate	2 + 3
Viandes séchées :	Jambon cru / salami / viande d'une région spécifique	2 + 3
[Antipasti]	Garnitures	2 + 3
Rôtis :	porc / bœuf / veau / agneau,	2 + 3
Fromages :	à pâte extra-dure / pâte dure / à pâte mi-dure / à pâte molle et frais	2 + 3
Gâteaux / Cake / Tourtes		2 + 3
Mousses (desserts) :	chocolat / fruits, baies	2 + 3
Parfaits glacés		2 + 3
Salade de fruits :	pamplemousse / orange / etc.	(2) + 3

Pour chaque table : le plat principal est servi depuis le guéridon.

Proposition : la sauce, les ménages supplémentaires, la garniture peut être servie à l'anglaise.

2 service : aucun 2^e service n'est proposé.

Plat principal pouvant être servi depuis le guéridon :

Chaque plat principal peut être servi depuis le guéridon !

Viande / Poisson / Légumes / Goulasch / Ragout / Blanquette / Légumes / etc.

Finition : boissons

Variantes possibles tirées du catalogue boissons (**la recette est distribuée lors de l'examen**) :

Toutes les préparations se trouvant dans le catalogue peuvent être demandées lors de l'épreuve : shaker, mixer, mix-glas, dans le verre. En plus de cela, les apéritifs traditionnels seront proposés (anisé, bitter, a base de vin, vin du sud, sans alcool, vin, etc.).