

---

# Explications des examens et cahier des charges pour les corbeilles



## Cuisinier-ères CFC

# Session

# 2024

**Lieux de l'examen :**

*Selon convocation*

*Version 11.23*

---

## Table des matières

<b>Dispositions générales</b>	<b>4</b>
Surveillance	4
Organisation	4
Chef expert	4
Experts	4
Collaborateurs	4
Candidats	4
<b>Plans d'examen</b>	<b>5</b>
Retard	5
Absence	5
<b>Matériel pour les examens</b>	<b>5</b>
Examens écrits	5
Planification des examens écrits :	5
<b>Examens oraux</b>	<b>6</b>
Matériel	6
Tenue	6
<b>Examen pratique</b>	<b>6</b>
Matériel	6
Tenue	6
<b>Publication des résultats des examens</b>	<b>7</b>
<b>Divers</b>	<b>7</b>
<b>Personnes à contacter en cas d'urgence</b>	<b>7</b>
<b>Commission d'organisation et logistique</b>	<b>7</b>
<b>Examens pratiques</b>	<b>8</b>
Horaires de la journée	8
<b>Examen oral</b>	<b>9</b>
Déroulement	9
<b>Cahier des charges pour les dossiers corbeilles</b>	<b>10</b>
<b>Evaluation théorique des corbeilles (position 1 de la procédure de qualification)</b>	<b>12</b>
<b>Indications supplémentaires pour les corbeilles</b>	<b>13</b>
<b>Liste des indicateurs pour les corbeilles</b>	<b>14</b>
<b>Liste de la mise en place de base pour les corbeilles</b>	<b>15</b>
<b>Bon de commande de la corbeille N°1</b>	<b>16</b>
<b>Bon de commande de la corbeille N°2</b>	<b>17</b>



Cuisinier-ères CFC

<b>Bon de commande de la corbeille N° 3</b>	<b>18</b>
<b>Bon de commande de la corbeille N° 4</b>	<b>19</b>
<b>Liste des mets imposés 2024 (Recettes Pauli)</b>	<b>20</b>
Mets de viandes (pour 4 personnes)	20
Farineux (pour 4 personnes)	20
Mets de légumes (pour 2 personnes) (RECETTES PAULI)	21
Entremets (pour 4 personnes) (Recettes Pauli)	22
Friandises (pour 250 gr de pâte)	22
<b>Foires aux questions (FAQ) 2022/2023</b>	<b>23</b>
Foire aux questions : Invitation séance en visio-conférence	26
Date :	26
<b>Révision CIE</b>	<b>27</b>



## Dispositions générales

### Surveillance

L'examen est effectué en application du règlement ratifié par le Département fédéral de l'économie publique sous la surveillance de l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie.

### Organisation

La Commission d'examen porte la responsabilité du déroulement de l'examen.

### Chef expert

Deux co-chefs experts sont nommés par la Commission d'examen. Ils sont responsables du déroulement de l'examen. S'il devait y avoir des réclamations, elles seraient à adresser au chef d'examen sans tarder.

### Experts

Les experts désignés par la Commission d'Examen évalueront les travaux d'examen sans préjugés et traiteront les candidats avec tact et neutralité.

Les experts ne sont pas autorisés à communiquer des informations sur l'appréciation des travaux d'examen.

### Collaborateurs

Les collaborateurs du lieu d'examen doivent être traités avec respects et ne seront, en aucun cas, tenus pour responsable des devoirs échoués.

### Candidats

Chaque candidat se préparera de manière adéquate pour être en mesure de répondre aux exigences de l'examen. Les candidats ne doivent pas s'entraider pendant les travaux d'examen.

**Chaque candidat doit se munir d'une pièce d'identité et de sa convocation à chaque examen, sans quoi il ne sera pas accepté dans la salle d'examen.**



## Plans d'examen

La formation des groupes de candidats aux examens écrits, oraux ainsi qu'aux travaux pratiques est déterminée **un mois** avant le début de l'examen et communiquée aux candidats avec la convocation aux examens. Si nécessaire, le secrétariat peut ordonner des modifications. Les plans d'examen et tout spécialement les pauses prévues entre chaque discipline doivent être respectés.

### Retard

Aucun retard n'est autorisé. Si un candidat devait ne pas se présenter à l'heure de la convocation, **ce dernier pourrait ne pas être accepté à l'examen.**

### Absence

**Après inscription, pour toute absence non justifiée, une taxe d'émoluments de CHF 300 sera facturée.**

## Matériel pour les examens

### Examens écrits

Les candidats-es prennent note **de leur numéro de candidat**, aucun nom ou prénom ne doivent être indiqués sur les feuilles d'examen.

Les candidats-es apportent avec eux leur matériel personnel pour écrire (stylo, plume, etc. **de couleur noire ou bleue uniquement**) ainsi que leur machine à calculer **personnelle**.

Des calculatrices électroniques à piles ou solaire sans système d'impression peuvent être utilisées dans chaque discipline de l'examen écrit comportant des calculs. Chaque possesseur est responsable du bon fonctionnement de son appareil. Les montres connectées et tout autre supports électroniques sont interdits.

En cas de panne, il ne sera accordé ni prolongation de l'examen ni permission d'échanger l'appareil. Chaque appareil ne peut être utilisé que par un seul candidat.

Le temps imparti doit être scrupuleusement respecté. Toutes les solutions doivent être rédigées à l'aide d'une plume-réservoir ou d'un stylo à bille comme mentionné ci-dessus.

La direction d'examen n'est en aucun cas responsable des pannes ou coupures de courant qui pourraient se produire.

Pour les exercices de calcul, obligation d'écrire les méthodes utilisées, en cas d'absence de procédé, aucun point ne sera attribué.

Les solutions d'examen doivent être remises sur le papier officiel. Le papier personnel n'est pas autorisé.

### Planification des examens écrits :

- 2 séries (1 x 60 minutes et 1 x 30 minutes)
- Pause de 20 minutes
- 2 séries (1 x 60 minutes et 1 x 30 minutes)

**Aucune sortie de la classe n'est autorisée en dehors de la pause. Toute sortie est considérée comme définitive**

## Examens oraux

### Matériel

Les examens oraux sont effectués sous la forme d'un entretien de 30 minutes. Vous aurez besoin de vos feuilles de rapport.

Pour les apprentis en formation DUAL (CFP SHR), vous devez les apporter sur votre tablette chargée, connectée à internet et à votre compte EDAP.

### **Attention, vous êtes responsable de votre propre connexion.**

Vous avez aussi la possibilité de les imprimer mais elles doivent obligatoirement être identiques au contenu d'EDAP.

Pour les formations Qplus ou autres, vous pouvez les amener sur support informatique ou imprimées.

### Tenue

Les candidats-es sont en tenue de cuisinier, à savoir : tour de cou, veste de cuisine, pantalon de cuisine et chaussures de cuisine. Le tablier n'est pas obligatoire.

**La tenue doit être propre et repassée !**

## Examen pratique

### Matériel

Les candidats-es apportent le matériel suivant :

- Crayons, stylos et machine à calculer et/ou tablette
- Couteaux aiguisés
- Outils personnels, en bon état (exemple : cuillère parisienne, ...)
- Recettes des mets imposés sur papier ou sur la tablette
- **Un exemplaire imprimé de chaque corbeille.**



La vaisselle de dressage personnelle n'est pas autorisée !

Seuls les livres et documents autorisés par la Commission d'examen pourront être utilisés.

### Tenue

Les candidats-es sont en tenue de cuisinier complète, à savoir : toque, tour de cou, veste, pantalon, chaussures de cuisine, tablier, torchons...

**La tenue doit être propre et repassée !**

**ATTENTION :** Pendant le déroulement des examens il est strictement interdit de prêter du matériel à d'autres candidats.

**Aucune sortie de la cuisine n'est autorisée en dehors de la pause. Toute sortie est considérée comme définitive.**



## Publication des résultats des examens

Seule l'OFPC est autorisée à communiquer les résultats finaux aux candidats. Généralement, cette information est faite via un site internet.

Au préalable, le collège d'experts se sera réuni pour les valider

Les secrétariats (OFPC, CFPSHR, etc.) ne sont pas autorisés à donner des renseignements.

## Divers

Les examens ne sont pas publics.

Toutes personnes étrangères aux examens ne sont pas autorisées à pénétrer dans les locaux sans l'autorisation d'un chef-expert ou de l'OFPC.

## Personnes à contacter en cas d'urgence

<b>Chef expert :</b>	<b>M. Rodolphe Collet</b>	<b>079.135.95.09</b>
<b>Co – Chef Expert :</b>	<b>M. Maurice Blezinger</b>	<b>079.689.04.12</b>
<b>CFP SHR :</b>	<b>Secrétariat CFP SHR</b>	<b>022.388.82.67</b>
<b>OFPC :</b>	<b>M. Guillaume Saehr</b>	<b>022.388.46.32</b>

## Commission d'organisation et logistique

**Chefs experts :** Rodolphe Collet/Maurice Blezinger

**Responsable examens pratiques :** Stéphane Faval

**Responsable examens théoriques :** Stéphane Wallimann



## Examens pratiques

### Horaires de la journée

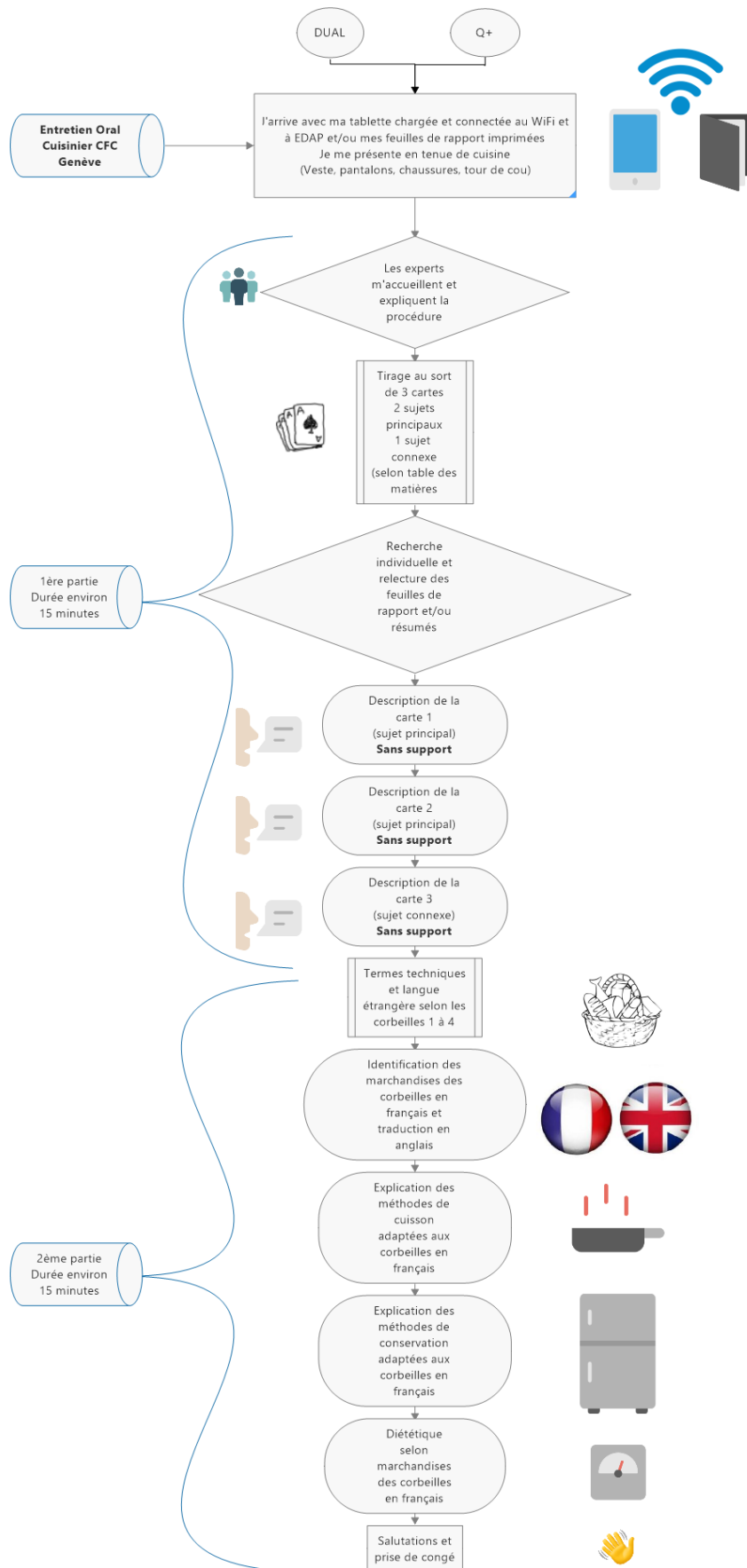
07h45 à 08h00	Accueil, se mettre en tenue / attribution des postes / contrôle d'identité
08h00 à 08h20	Visite de la cuisine et installation du poste de travail
08h20 à 08h30	Attribution du numéro de la corbeille et de mets imposés.
08h30 à 09h30	Réalisation du plan de travail final
09h30 à 09h45	Pause
09h45 à 12h00	Début des travaux pratiques
12h00 à 12h15	Nettoyage, rangement
12h15 à 13h00	Pause repas
13h00 à 13h05	Entretien avec le coordinateur si besoin
13h05 à 15h00	Suite des travaux pratiques
<b>15h00</b>	<b>Début des envois</b>
<b>15h00 à 15h15</b>	<b>Envoi de l'hors d'œuvre froid</b>
<b>15h25-15h35</b>	<b>Envoi du potage</b>
<b>15h45-16h00</b>	<b>Envoi du poisson</b>
<b>16h10-16h25</b>	<b>Envoi du plat principal</b>
<b>16h35-16h50</b>	<b>Envoi de l'entremets et mignardises</b>
16h50 à 17h10	Nettoyage et rangement
17h10 à 17h30	Remplir fiche satisfaction, salutations



Cuisinier-ères CFC

# Examen oral

## Déroulement





## Cahier des charges pour les dossiers corbeilles

**Chaque dossier corbeille doit comprendre dans l'ordre suivant :**

1. Une page de garde avec votre nom, prénom, nom de l'établissement de formation, la date, le nom du formateur en toutes lettres ainsi que sa signature précédés de la phrase suivante :

**« Par ma signature, j'atteste avoir pris connaissance et participé à l'élaboration de cette corbeille ».**

- Concernant les formateurs, si votre apprenti n'a pas suivi vos consignes et vous apporte ses corbeilles hors échéances, vous avez la possibilité de signer par obligation. « (P/O puis votre signature) ».
  - Pour les candidats n'ayant pas de formateur, cette signature n'est pas obligatoire, mentionner « sans formateur ».
2. Un sommaire (table des matières).
  3. Une page avec le numéro de la corbeille et les intitulés exacts des 3 mets  
Comme un menu présenté aux clients.
  4. Les recettes des mets pour 4 personnes (**quantités en poids nets**) que vous allez exécuter **avec une photo de chaque mets pour chaque corbeille !**
  5. La Pré-planification de travail.
  6. Pour chaque corbeille, les ingrédients auxiliaires doivent être cochés sur le document
    - **« Liste de mise en place de base Procédure de qualification 2024 »**
  7. Un bon d'économat (**quantités en poids bruts**)
    - **« Bon de commande Corbeille de marchandises 2024 N° ? »**

**Veuillez-vous assurer que vous êtes sur les documents officiels, ces derniers doivent avoir l'écusson du canton de Genève.**

Ces documents seront téléchargeables sur le site du CFP-SHR à l'issue de cette séance



<https://edu.ge.ch/qr/oHC>



**Imprimer 3 exemplaires correctement agrafés ou reliés individuellement pour chaque corbeille :**

- **2 exemplaires de chaque corbeille à rendre aux dates ci-dessous.**
- **1 exemplaire de chaque corbeille à conserver et à amener le jour de votre examen pratique.**
- **Attention :** les dossiers doivent être réalisés personnellement, en cas de plagiat les corbeilles identiques ne pourront pas être réalisées le jour de la procédure de qualification et **la note de 1 sera attribuée** il en va de même pour les corbeilles qui ne seront pas rendues selon les délais suivants :

**Entre le lundi 22 avril et jeudi 25 avril 2024  
de 8h00 à 12h00 et de 13h00 à 15h30**

Votre dossier devra être remis au secrétariat du CFP SHR à l'attention de :  
**MM. Rodolphe Collet et Maurice Blezinger, sous plis fermé (enveloppe)**

Les personnes ne pouvant se déplacer pour des raisons médicales, peuvent demander à une tierce personne d'apporter les corbeilles au secrétariat en ayant au préalable rempli une lettre de procuration signée et en présentant une pièce d'identité originale (CI, passeport ou permis de travail).

Toutes autres formes de transmissions ne seront pas acceptées et considérées comme nulles.

**Passé ce délai, vous ne pourrez exécuter que les mets imposés et la note de 1 sera attribuée aux mets de la corbeille.**



## Evaluation théorique des corbeilles

### (position 1 de la procédure de qualification)

1. Recette pour 4 personnes adaptée selon les quantités (les poids indiqués sont en parts consommables)
  - Quantité adaptée pour un menu à 5 services :
    - Hors-d'œuvre env. 150 gr/pers au total (1 élément tiède ou chaud autorisé)
    - Potage 150 gr/pers
    - Poisson env. 80 gr/pers ; farineux env. 40 gr/pers ; légume(s) env. 40 gr/pers
  - Recettes avec le nombre de personnes et quantités **en poids nets**
  
2. Explication des recettes
  - **Explication avec termes techniques propres à la profession**
  - **Répartition des recettes en trois phases :**
    1. **mise en place**
    2. **préparation/cuisson**
    3.  **finition/dressage**
  - **Photo(s) de chaque mets réalisé par l'apprenti**
  
3. Pré-planification du travail
  - Planification complétée avec heure ou temps pour chaque réalisation
  - Complète selon les mets proposés
  - Cohérence dans la planification et **utilisation de termes techniques**
  - La planification **finale** pourra être manuscrite ou imprimée en salle d'examen
  
4. Bon d'économat
  - Complété sur la fiche officielle
  - **Quantité en poids brut**
  - **La cohérence entre les poids nets des recettes et les poids bruts du bon de commande sera notée**
  
5. Toutes les pages du cahier des charges (rèf. Page 10) seront évaluées

## Indications supplémentaires pour les corbeilles



### Procédure de qualification « travaux pratique » Ordonnance cuisinier 2010

Evaluation de la corbeille de marchandises / Evaluation des mets imposés

Libre : Mets de la corbeille de marchandises	Imposé : Mets imposés						
<p>Mets de la corbeille :</p> <p>1<sup>er</sup> plat : Hors d'œuvre froid (ingrédient principal) (combiné avec un ingrédient secondaire)</p> <p>2<sup>e</sup> plat : Potage selon consignes</p> <p>3<sup>e</sup> plat : Poisson (techniques de chaleur humide ou sèche) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement</p> <p>Les indicateurs selon la liste séparée sont applicables.</p>	<p>Imposé :</p> <p>4<sup>e</sup> plat : Plat principal : Viande de boucherie/volaille Féculeux Deux légumes - deux méthodes de cuisson différente</p> <p>5<sup>e</sup> plat : Entremets/desserts et friandise</p>						
<p>Corbeille de marchandises N°1</p> <table border="1"><tbody><tr><td>1<sup>er</sup> plat</td><td>Hors d'œuvre froid (ingrédient principal) (combiné avec un ingrédient secondaire)</td></tr><tr><td>2<sup>e</sup> plat</td><td>Potage crème avec une garniture ou un accompagnement</td></tr><tr><td>3<sup>e</sup> plat</td><td>Poisson (technique chaleur humide) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement</td></tr></tbody></table>	1 <sup>er</sup> plat	Hors d'œuvre froid (ingrédient principal) (combiné avec un ingrédient secondaire)	2 <sup>e</sup> plat	Potage crème avec une garniture ou un accompagnement	3 <sup>e</sup> plat	Poisson (technique chaleur humide) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement	<p>Les mets imposés sont choisis par la commission des examens de chaque canton. Hotel &amp; Gastro formation Suisse met à disposition un exemple.</p> <p>Les candidats seront informés des mets imposés possibles en temps utile pour qu'ils puissent les préparer correctement (canton d'examen).</p> <p>Le jour de l'examen, les mets imposés sont remis aux candidats lors de l'entretien spécialisé de 90 minutes.</p> <p>Les recettes sont tirées du Livre de recettes, de l'actuel Pauli. Les recettes de l'entreprise formatrice peuvent aussi être utilisées. Mais, il est impératif, que les méthodes de cuisson et les caractéristiques de chaque mets soient respectées.</p>
1 <sup>er</sup> plat	Hors d'œuvre froid (ingrédient principal) (combiné avec un ingrédient secondaire)						
2 <sup>e</sup> plat	Potage crème avec une garniture ou un accompagnement						
3 <sup>e</sup> plat	Poisson (technique chaleur humide) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement						
<p>Corbeille de marchandises N°2</p> <table border="1"><tbody><tr><td>1<sup>er</sup> plat</td><td>Hors d'œuvre froid (ingrédient principal) (combiné avec un ingrédient secondaire)</td></tr><tr><td>2<sup>e</sup> plat</td><td>Consommé ou essence avec une garniture ou un accompagnement</td></tr><tr><td>3<sup>e</sup> plat</td><td>Poisson (technique chaleur sèche) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement</td></tr></tbody></table>	1 <sup>er</sup> plat	Hors d'œuvre froid (ingrédient principal) (combiné avec un ingrédient secondaire)	2 <sup>e</sup> plat	Consommé ou essence avec une garniture ou un accompagnement	3 <sup>e</sup> plat	Poisson (technique chaleur sèche) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement	<p>Les mets de la corbeille de marchandises et les mets imposés sont à réaliser et à dresser pour quatre personnes.</p>
1 <sup>er</sup> plat	Hors d'œuvre froid (ingrédient principal) (combiné avec un ingrédient secondaire)						
2 <sup>e</sup> plat	Consommé ou essence avec une garniture ou un accompagnement						
3 <sup>e</sup> plat	Poisson (technique chaleur sèche) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement						
<p>Corbeille de marchandises N°3</p> <table border="1"><tbody><tr><td>1<sup>er</sup> plat</td><td>Hors d'œuvre froid (ingrédient principal) (combiné avec un ingrédient secondaire)</td></tr><tr><td>2<sup>e</sup> plat</td><td>Potage froid avec une garniture ou un accompagnement</td></tr><tr><td>3<sup>e</sup> plat</td><td>Poisson (technique chaleur sèche) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement</td></tr></tbody></table>	1 <sup>er</sup> plat	Hors d'œuvre froid (ingrédient principal) (combiné avec un ingrédient secondaire)	2 <sup>e</sup> plat	Potage froid avec une garniture ou un accompagnement	3 <sup>e</sup> plat	Poisson (technique chaleur sèche) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement	<p>Vous devez rédiger une recette pour chaque mets de la corbeille de marchandises. Veuillez suivre les directives de la fiche de recette/planification du dossier des cours interentreprises.</p> <p>Chaque bon de commande aux corbeilles (N°1, N°2, N°3, N°4) est à remplir impérativement. Aucune autres feuilles, listes ou ingrédients ne sont admis.</p>
1 <sup>er</sup> plat	Hors d'œuvre froid (ingrédient principal) (combiné avec un ingrédient secondaire)						
2 <sup>e</sup> plat	Potage froid avec une garniture ou un accompagnement						
3 <sup>e</sup> plat	Poisson (technique chaleur sèche) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement						
<p>Corbeille de marchandises N°4</p> <table border="1"><tbody><tr><td>1<sup>er</sup> plat</td><td>Hors d'œuvre froid (ingrédient principal) (combiné avec un ingrédient secondaire)</td></tr><tr><td>2<sup>e</sup> plat</td><td>Potage à base de céréales ou de légumineuses avec une garniture ou un accompagnement</td></tr><tr><td>3<sup>e</sup> plat</td><td>Poisson (technique chaleur humide) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement</td></tr></tbody></table>	1 <sup>er</sup> plat	Hors d'œuvre froid (ingrédient principal) (combiné avec un ingrédient secondaire)	2 <sup>e</sup> plat	Potage à base de céréales ou de légumineuses avec une garniture ou un accompagnement	3 <sup>e</sup> plat	Poisson (technique chaleur humide) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement	<p>Les candidats doivent apporter chaque bon de commande (fiche relative aux corbeilles N°1, N°2, N°3, N°4) et les fiches de recettes/planification correspondantes en double exemplaire pour la partie pratique de la procédure de qualification.</p>
1 <sup>er</sup> plat	Hors d'œuvre froid (ingrédient principal) (combiné avec un ingrédient secondaire)						
2 <sup>e</sup> plat	Potage à base de céréales ou de légumineuses avec une garniture ou un accompagnement						
3 <sup>e</sup> plat	Poisson (technique chaleur humide) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement						

## Liste des indicateurs pour les corbeilles

Liste des indicateurs relatifs à l'aspect « Charge de travail » dans le cadre des mets de la corbeille de marchandises Cuisinier 2010, procédure de qualification 2024  
Des méthodes de dressage modernes sont autorisées. Assurez-vous que la vaisselle adéquate soit disponible.

	Charge de travail minimale	Charge de travail moyenne	Charge de travail importante
<u>Corbeille 1 à 4</u> <b>Hors d'œuvre froid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade en tant qu'ingrédient principal et un ingrédient secondaire (les croûtons, les lardons et éléments similaires ne sont pas considérés comme ingrédient secondaire)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viande, volaille ou aliment végétarien en tant qu'ingrédient principal et p. ex. une salade ou des légumes par ingrédient secondaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viande, volaille ou aliment végétarien en tant qu'ingrédient principal et p. ex. une salade ou des légumes par ingrédient secondaire et un élément croustillant et une sauce adaptée</li> </ul>
<u>Corbeille 1 à 4</u> <b>Potage selon consignes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les exigences sont satisfaites dans une moindre mesure. Par exemple : - Un potage doit être préparé avec une garniture ou un accompagnement. - Les « herbes hachées » ne sont pas considérées comme une garniture ou un accompagnement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les exigences sont satisfaites et en plus de la garniture ou de l'accompagnement, un deuxième ingrédient est préparé et présenté.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les exigences sont satisfaites et en plus de la garniture ou de l'accompagnement, un deuxième ingrédient est préparé et présenté et l'un de ces deux éléments est farci ou composé d'une garniture cuite.</li> </ul>
<u>Corbeille 1 à 4</u> <b>Poisson</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le mets de poisson demandé avec une sauce correspondante, un espuma ou un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le mets de poisson demandé avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé aussi bien que l'accompagnement et un légume</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le mets de poisson demandé avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé aussi bien que l'accompagnement et au moins deux légumes utilisés (pas deux modes de cuisson) et une garniture (bouquet d'herbes aromatiques et herbes hachées ne sont pas considérés comme garniture)</li> </ul>
<b>Glossaire :</b>	<p><b>Ingrédients principaux :</b> Par ingrédient principal est entendu l'élément qui est nommé en premier dans le mets. (Par exemple : Terrine de caille avec salade de légumes tiède)</p>	<p><b>Ingrédients secondaires :</b> Par ingrédient secondaire est entendu l'élément qui est nommé en deuxième dans le mets. (Par exemple : Terrine de caille avec salade de légumes tiède)</p>	<p><b>Ingrédients supplémentaires :</b> Par ingrédient supplémentaire (garniture) est entendu une garniture qui valorise les aspects esthétiques et gustatifs du mets. (Par exemple : Terrine de caille avec salade de légumes tièdes et <u>kumquats confits</u>)</p>





## Bon de commande de la corbeille N°1



### Bon de commande

Nom : ...  
Prénom : ...  
Date : ...

<https://edu.ge.ch/gr/oHz>

# N°1 Corbeille de marchandises 2024

pour la procédure de qualification pratique

**Devoirs**  
Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).  
**La liste des indicateurs doit être prise en compte.**  
**Denrées alimentaires / produits imposés : indiqués en jaune**  
Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.

<b>1<sup>er</sup> plat</b>	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux combiné avec un ingrédient secondaire)
<b>2<sup>e</sup> plat</b>	Potage crème avec une garniture ou un accompagnement
<b>3<sup>e</sup> plat</b>	Poisson * (technique de chaleur humide avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement)



Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	q/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	Ombie *		1 pièce d'env. 400 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Crevettes géantes surgelées, crues, avec carapaces, sans tête		4 pièces (13/15) Doivent être utilisées pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Blanc de poulet		sans peau, env. 200 g
	Cuisses de poulet		max. 3 pièces
Viande de boucherie	Aiguillette de bœuf		env. 250 g, sans graisse
	Lard		fumé
Produits carnés	Salametti		
	Viande séchée des Alpes		
Lait / Produit laitier	Fromage frais de chèvre		nature, env. 80 g
	Fromage frais		nature, Philadelphia
	Gorgonzola		doux
Champignons	Champignons de Paris		blancs, frais
	Pleurotes		frais
Pommes de terre	Pommes de terre		violette
	Pommes de terre		Type A
	Pommes de terre		Type C
Céréales	Flocons de millet		
	Quinoa		rouge
	Riz à grain long		
	Riz à grain moyen		
Légumineuses et pousses	Semoule de blé dur		
	Haricots noirs		séchés
	Lentilles vertes		séchées
Fruits et produits à base de fruits	Pois chiches		séchés
	Abricots		séchés
	Ananas		frais
	Poires		
	Pommes		acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	q/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Betteraves		rouges, crues
	Carottes		oranges
	Céleri en branches		
	Chou-fleur		
	Chou-frisé		
	Chou-rave		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	Fenouil		
	Haricots coco		
	Oignons		rouges
	Panais		
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Radis		roses
Tomates		rouges, rondes	
Tomates Cherry		rouges	
Chicorée rouge *			
Roquette *		max. 30 g	
*ne doivent pas être à utilisées en tant qu'ingrédients principaux			
Divers	Concombres aux fines herbes		
	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tomates		séchées

Téléchargez ce formulaire à compléter avec le QR Code ou en recopiant le lien

Catégorie légumineuses les dispositions suivantes s'appliquent pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés. Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.





## Bon de commande de la corbeille N°2



### Bon de commande

# N°2

## Corbeille de marchandises 2024

pour la procédure de qualification pratique

Nom :

Prénom :

Date :

<https://edu.ge.ch/qr/oHK>



#### Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

La liste des indicateurs doit être prise en compte.

**Denrées alimentaires / produits imposés : indiqués en jaune**

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.

**1<sup>er</sup> plat** Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux combiné avec un ingrédient secondaire)

**2<sup>e</sup> plat** Consommé ou essence avec une garniture ou un accompagnement

**3<sup>e</sup> plat** Poisson \* (technique de chaleur sèche) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	q/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	<b>Truite *</b>		1 pièce d'env. 400 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	<b>Filet de saumon</b>		env. 200 g Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Blanc de poulet		sans peau, env. 200 g
	Cuisses de poulet		max. 3 pièces
Viande de boucherie	Aiguillette de bœuf		env. 250 g, sans graisse
	Viande à clarification		env. 200 g hachée
Produits carnés	Lard		fumé
	Salametti Viande séchée des Grisons		
Lait / Produit laitier	<b>Fromage frais de chèvre</b>		nature, env. 80 g
	Fromage frais Gorgonzola		nature, Philadelphia doux
Champignons	Champignons de Paris		blancs, frais
	Pleurotes		frais
Pommes de terre	Pommes de terre		violette
	Pommes de terre		Type A
	Pommes de terre		Type C
Céréales	Flocons de millet		
	Quinoa		rouge
	Riz à grain long		
	Riz à grain moyen Semoule de blé dur		
Légumineuses et pousses	Haricots noirs		séchés
	<b>Lentilles vertes</b>		<b>séchées</b>
	Pois chiches		séchés
Fruits et produits à base de fruits	Abricots		séchés
	Ananas		frais
	Poires		
	<b>Pommes</b>		<b>acidulées</b>

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	q/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Betteraves		rouges, crues
	Carottes		oranges
	Céleri en branches		
	Chou-fleur		
	Chou-frisé		
	Chou-rave		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	Fenouil		
	Haricots coco		
	Oignons		rouges
	<b>Panais</b>		
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Radis		roses
	Tomates		rouges, rondes
Tomates Cherry		rouges	
Chicorée rouge *			
Roquette *		max. 30 g	
*ne doivent pas être à utilisées en tant qu'ingrédients principaux			
Divers	Concombres aux fines herbes		
	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tomates		séchées

Téléchargez ce formulaire à compléter avec le QR Code ou en recopiant le lien

## Bon de commande de la corbeille N° 3



### Bon de commande

Nom :

Prénom :

Date :

# N°3 Corbeille de marchandises 2024

pour la procédure de qualification pratique

<https://edu.ge.ch/gr/oHr>

**Devoirs**  
Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

**La liste des indicateurs doit être prise en compte.**

**Denrées alimentaires / produits imposés : indiqués en jaune**  
Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.

1 <sup>er</sup> plat	Hors d'oeuvre froid (ingrédients pris combiné avec un ingrédient sec)
2 <sup>e</sup> plat	Potage froid avec une garniture ou un accompagnement
3 <sup>e</sup> plat	Poisson * (technique de chaleur si avec une sauce correspondante, ou un beurre composé et l'accomp...



Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	q/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	Dorade *		1 pièce d'env. 400 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Crevettes géantes surgelées, crues, avec carapaces, sans tête		4 pièces (13/15) Doivent être utilisées pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Blanc de poulet		sans peau, env. 200 g
	Cuisses de poulet		max. 3 pièces
Viande de boucherie	Aiguillette de bœuf		env. 250 g, sans graisse
Produits carnés	Lard		rume
	Salametti		
	Viande séchée des Grisons		
Lait / Produit laitier	Fromage frais de chèvre		nature, env. 80 g
	Fromage frais		nature, Philadelphia
	Gorgonzola		doux
Champignons	Champignons de Paris		blancs, frais
	Pleurotes		frais
Pommes de terre	Pommes de terre		violette
	Pommes de terre		Type A
	Pommes de terre		Type C
Céréales	Flocons de millet		
	Quinoa		rouge
	Riz à grain long		
	Riz à grain moyen		
Légumineuses et pousses	Semoule de blé dur		
	Haricots noirs		séchés
	Lentilles vertes		séchés
Fruits et produits à base de fruits	Pois chiches		séchés
	Abricots		séchés
	Ananas		frais
	Poires		acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	q/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Betteraves		rouges, crues
	Carottes		oranges
	Céleri en branches		
	Chou-fleur		
	Chou-frisé		
	Chou rave		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	Fenouil		
	Haricots coco		
	Oignons		rouges
	Panais		
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Radis		roses
	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
Divers	Chicorée rouge *		
	Roquette *		max. 30 g
	*ne doivent pas être à utilisées en tant qu'ingrédients principaux		
	Concombres aux fines herbes		
	Olives		noires
Olives		vertes	
Tomates		séchées	

Téléchargez ce formulaire à compléter avec le QR Code ou en recopiant le lien

Catégorie légumineuses les dispositions suivantes s'appliquent pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés. Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

## Bon de commande de la corbeille N° 4



### Bon de commande

Nom :

Prénom :

Date :

<https://edu.ge.ch/gr/oHH>

# N°4 Corbeille de marchandises 2024

pour la procédure de qualification pratique

**Devoirs**  
 Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).  
**La liste des indicateurs doit être prise en compte.**  
**Denrées alimentaires / produits imposés : indiqués en jaune**  
 Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.

1 <sup>er</sup> plat	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux combiné avec un ingrédient secondaires)
2 <sup>e</sup> plat	Potage à base de céréales ou de légumineuses avec une garniture ou un accompagnement
3 <sup>e</sup> plat	Poisson * (technique de chaleur humide avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement)



Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	<b>Sole *</b>		1 pièce d'env. 500 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	<b>Filet de saumon</b>		env. 200 g Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Blanc de poulet		sans peau, env. 200 g
	<b>Cuisses de poulet</b>		max. 3 pièces
Viande de boucherie	Aiguillette de bœuf		env. 250 g, sans grasse
	Lard		fumé
Produits carnés	Salametti		
	Viande séchée des Grisons		
Lait / Produit laitier	Fromage frais de chèvre		nature, env. 80 g
	Fromage frais		nature, Philadelphia
	Gorgonzola		doux
Champignons	Champignons de Paris		blancs, frais
	<b>Pleurotes</b>		frais
Pommes de terre	Pommes de terre		violette
	Pommes de terre		Type A
	Pommes de terre		Type C
Céréales	Flocons de millet		
	Quinoa		rouge
	Riz à grain long		
	Riz à grain moyen		
Légumineuses et pousses	Semoule de blé dur		
	Haricots noirs		séchés
	Lentilles vertes		séchées
Fruits et produits à base de fruits	Pois chiches		séchés
	Abricots		séchés
	Ananas		frais
	Poires		
	Pommes		acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Betteraves		rouges, crues
	Carottes		oranges
	Céleri en branches		
	Shou-fleur		
	Chou-fleur		
	Chou-rave		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	<b>Fenouil</b>		
	Haricots coco		
	Oignons		rouges
	Panais		
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Radis		roses
Divers	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
	Chicorée rouge *		
	Roquette *		
	*ne doivent pas être à utilisées en tant qu'ingrédients principaux		
Divers	Concombres aux fines herbes		
	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tomates		séchées

Téléchargez ce formulaire à compléter avec le QR Code ou en recopiant le lien

Catégorie légumineuses les dispositions suivantes s'appliquent pour toutes les corbeilles : **Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés.** Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.



---

## Liste des mets imposés 2024 (Recettes Pauli)

### Mets de viandes (pour 4 personnes)

Emincé de veau zurichoise  
Entrecôte de cerf sautée aux myrtilles  
Entrecôte double grillée (saignante), sauce béarnaise  
Estouffade de bœuf aux tomates et olives  
Fricassée d'agneau au curry  
Poularde braisée au vin rouge  
(Avec asperges vertes, haricots coco et morilles sur Pauli)  
Bœuf braisé bourguignon  
Joues de porc glacées au Barolo (joues de veau sur Pauli)  
Ragoût de bœuf, sauce balsamique  
Ris de veau glacés au porto blanc, pommes et chanterelles  
Roastbeef à l'anglaise (méthode traditionnelle)  
Saltimbocca alla Romana

### Farineux (pour 4 personnes)

Gnocchi piémontaise Nouilles fraîches  
Polenta au mascarpone  
Pommes allumettes  
Pommes fondantes  
Pommes galettes  
Pommes Lorette  
Pommes lyonnaises  
Pommes rissolées  
Risotto  
Riz pilaf  
Spaetzi



### **Mets de légumes (pour 2 personnes)** (RECETTES PAULI)

Asperges vertes milanaise  
Aubergines sautées à l'œuf  
Brocoli vapeur au parmesan  
Carottes glacées  
Champignons frits  
Courgettes grillées  
Endives braisées (sous vide)  
Epinards étuvés  
Fenouil braisé  
Flan de carottes  
Haricots verts sautés  
Laitue braisée aux légumes  
Navets glacés  
Petits pois à la française  
Poireau gratiné  
Pois mange-tout étuvés  
Ragoût d'artichauts  
Ratatouille  
Tomate provençale



**Entremets (pour 4 personnes)** (Recettes Pauli)

Beignets aux pommes, glace vanille  
Biscuit roulé à l'abricot ou praliné  
Crème bavaroise vanille, sauce aux fraises  
Crème renversée au caramel  
Mousse au chocolat, sauce framboise  
Mousse aux framboises  
Panna cotta aux fruits rouges  
Eclair au chocolat  
Crème catalane  
Soufflé glacé au Grand-Marnier  
Tarte aux poires avec liaison (Abricots sur Pauli)  
Tiramisu

**Friandises (pour 250 gr de pâte)**

**RECETTES RICHEMOND ET CIE**

**(8 pièces présentées, le reste sera stocké selon les règles d'usage)**

Milans  
Petits pains de Souabe  
Triestinis  
Sablés  
Croquettes Suisses  
Tuiles aux amandes  
S au beurre  
Macarons à la noix de coco  
Macarons aux noisettes  
Financiers





## Foires aux questions (FAQ) 2022/2023

### 1. Que se passe-t-il si j'oublie ma pièce d'identité et/ou ma convocation ?

Si le responsable du jour ne vous reconnaît pas, il vous refusera l'accès à la salle d'examen.

### 2. Que se passe-t-il si je prête du matériel, de la marchandise ou si je transmets une information à un collègue ?

Vous serez tout deux renvoyés de la session d'examen.

### 3. Lors de mon épreuve, dois-je apporter du matériel neuf ?

Non, ce n'est pas conseillé !

Vos couteaux doivent être aiguisés et vous devez avoir l'habitude de travailler avec.

Idem pour vos chaussures : vous ne devez pas arriver le jour de votre pratique avec des chaussures neuves ! Elles doivent être faites à vos pieds !

### 4. Quand dois-je commencer à m'entraîner sur mes corbeilles ?

**Tout de suite**, avec l'aide de votre formateur pour les personnes qui ont la chance d'en avoir un.

Ce travail demande un investissement important de votre part, il est primordial que vos formateurs en entreprise vous accompagnent dans cette démarche.

### 5. Puis-je utiliser une méthode de cuisson différente pour l'un des 2 poissons ?

Oui, mais attention, la méthode de cuisson pour le poisson principal (celui à fileter) doit suivre la directive de technique de cuisson imposée.

Le deuxième poisson peut être interprété différemment.

### 6. Quelle est la différence entre garniture et accompagnement ?

Pour qu'un légume et/ou un féculent soient considérés comme un accompagnement, il faut que le poids net servi soit au moins de 20g et nommé dans l'intitulé du mets. Voir les définitions du glossaire (réf. page 14)

Une garniture est un ingrédient servi dans une préparation

Exemples :

Consommé de volaille, brunoise de carottes étuvées : les carottes sont considérées comme une garniture car servies dans le consommé

Consommé de crustacés, beignets de carottes au gingembre : les carottes sont considérées comme un accompagnement car servies à part.

Filet de loup grillé, pommes nature et carottes glacées : les pommes de terre et les carottes sont considérées comme des accompagnements car dressés à côté du filet de loup (en accompagnement)



## 7. Quelle est la différence entre ingrédients principaux et ingrédients secondaires ?

Tout est indiqué dans l'intitulé

Exemple :

Salade d'asperges vertes et dés de tofu sautés, vinaigrette aux olives noires et tomates cerises, pousses de roquette.

Asperges et tofu sont des ingrédients **principaux**

Olives noires, tomates et roquette sont des ingrédients **secondaires**

**Attention les ingrédients surlignés en jaune doivent être utilisés comme ingrédients principaux et une seule fois.**

**Lisez attentivement le document « Liste des indicateurs pour les corbeilles »**

## 8. Le poisson entier doit-il être utilisé pour le mets de poisson ?

Oui le poisson entier ainsi que le poisson et/ou crevette secondaires doivent obligatoirement être utilisés pour le mets à base de poisson.

## 9. Est-ce qu'il y aura de la lécithine à disposition ?

Oui, il y aura de la lécithine de soja en poudre à disposition

Oui, le PETIT matériel est autorisé mais interdiction de le prêter à un autre candidat.

## 10. Peut-on utiliser la salamandre pour flasher les assiettes avant l'envoi ?

Oui, bien-sûr, vous pouvez l'utiliser et c'est même recommandé.

N'oubliez pas que vous avez aussi à disposition un micro-onde pour régénérer vos préparations.

## 11. Rappel des températures :

- Les mets **froids** doivent être servis à moins de 10°C
  - vous perdez 1 point entre 10,1°C et 14,9°C
  - au-dessus de 15°C, vous perdez 2 points.
- Les mets **chauds** doivent être servis à plus de 60°C
  - vous perdez 1 point entre 55°C et 59,9°C
  - en-dessous de 55°C, vous perdez 2 points.
- **Attention** pour les cuissons spécifiques :
  - cuisson des poissons, viandes saignantes... vous devez maîtriser les températures adaptées :
  - environ 55°C pour une cuisson saignante,
  - environ 50°C pour un poisson...
- Tous les mets sont sondés à l'envoi sur l'assiette de votre choix





---

**12. Peut-on utiliser les arêtes du poisson pour réaliser une autre recette ?**

Oui, aucun souci

Tous les fonds à disposition sont des fonds frais non assaisonnés.

Vous aurez aussi la possibilité d'utiliser du Convenience Food.

**13. Pour les cuissons des poissons, y'a-t-il une règle concernant le côté à cuire en premier ?**

Oui, le côté où vous devez démarrer votre cuisson est toujours celui que vous allez présenter au client.

Si votre morceau de poisson comporte de la peau, pour une technique de cuisson sèche, vous devrez présenter le côté peau.

S'il n'en comporte pas, vous devrez commencer votre cuisson du côté chair et le présenter de ce côté-ci.

Attention, pour une technique de cuisson humide, vous devrez, quoiqu'il arrive, ôter la peau, avant ou après cuisson.

**14. Les herbes font-elles parties des éléments de décoration ?**

**Oui**, si elles sont travaillées : frits, beignets...

**Non**, si elles sont justes hachées ou en pluches.

**15. Peut-on utiliser deux éléments principaux dans le même mets ?**

Oui, aucun souci s'ils sont nommés dans l'intitulé.

**16. Est-ce que les plats sont préparés pour 4 personnes ? Doit-on modifier les recettes des mets imposés ?**

Oui, vous devez réaliser et dresser les différents mets pour 4 clients. Les quantités doivent être adaptées pour un menu à 5 services.

Concernant les mets imposés, selon les possibilités, vous devrez aussi adapter les quantités servies

Exemple :

Pour un suprême de poulet grillé à la diable, vous n'aurez pas le choix de servir un suprême de poulet par personne.

D'un autre côté, pour une estouffade de bœuf aux tomates et aux olives, il vous sera aisé de réduire les quantités tout en réservant correctement le reste de la préparation.

Enfin, vous aurez le choix d'adapter la recette avant la réalisation ou au moment du service tout en retournant les marchandises non utilisées.

**17. Puis-je utiliser un même légume pour deux recettes différentes ?**

Oui, s'ils ne font pas partie des ingrédients imposés.

Toutefois, nous vous rappelons que toutes répétitions (goût, ingrédients, cuisson, ...) dans un menu sont considérés comme une faute

**18. Pour les corbeilles, si je pars sur une charge importante et finalement, j'envoie une charge moyenne, est-ce que je perds des points ?**

Oui forcément dans le degré de complexité.

Vous pourriez aussi perdre des points en dégustation, si les ingrédients manquants étaient nommés dans les intitulés.



---

### 19. Peut-il y avoir des recettes identiques dans mes différentes corbeilles ?

Oui, aucun souci. Seul le plagiat entre candidats est pénalisé

### 20. Peut-on transformer une recette en cours de session ou ajouter des accompagnements non planifiés ?

Non, vous avez à disposition uniquement la marchandise commandée. De surcroît, une « surprise » dans l'assiette ne correspondra pas forcément aux goûts de votre client.

### 21. Puis-je réaliser des mets imposés dans mes recettes de corbeilles ?

Oui, c'est autorisé.

Exemple, il est souvent arrivé que certains candidats réalisent des risottos en accompagnement du mets de poisson et d'avoir, par pur hasard, un risotto à servir en accompagnement du mets principal (viande ou volaille) imposé. Cela n'implique pas de pénalité.

### Remarque et conseil personnel :

**« Vous devez absolument être préparé **physiquement et mentalement** pour vos procédures de qualification : pratique, théorique et orale »**

### **Foire aux questions : Invitation séance en visio-conférence**

Afin de nous permettre de préparer au mieux cette séance, vous pouvez nous envoyer vos questions jusqu'au lundi 27 novembre à 15h00 à l'adresse mail suivante :

[exacuisinier.ge@gmail.com](mailto:exacuisinier.ge@gmail.com)

### **Date :**

- Le mardi 28 novembre à 16h30
- Lien de contact : <https://edu.ge.ch/gr/oHj>
- QR Code :



Il est vivement recommandé à vos formateurs de suivre également cette visio-conférence.



## Révision CIE

- Pour les apprentis DUAL, une journée de révision CIE dans l'idée d'un examen « blanc » sera organisée en mars 2024.
- Vous serez invités uniquement si vous avez envoyé les dossiers complets des corbeilles 1 et 2 d'ici au 04 mars 2024 à l'adresse suivante :

[corbeilles@hgf-ge.ch](mailto:corbeilles@hgf-ge.ch)

Un mail de confirmation vous sera envoyé

- Vos enseignants du CFP SHR organiseront la supervision pour la corbeille N°1 d'ici la fin du mois de janvier 2024
- Pour les candidats Qplus, cette journée est déjà prévue dans votre planning de formation.