

Explications des examens et cahier des charges pour la corbeille



Employé-e en cuisine

Session 2025

Lieux de l'examen :

Selon convocation

Version 11.24



Table des matières

Dispositions générales.....	4
Surveillance	4
Organisation	4
Chef expert	4
Experts.....	4
Collaborateurs	4
Candidats	4
Plans d'examen	5
Retard.....	5
Absence	5
Matériel pour les examens	5
Examens écrits	5
Planification des examens écrits :.....	6
Examens oraux	6
Matériel.....	6
Tenue	6
Examen pratique	6
Matériel.....	6
Tenue	6
Publication des résultats des examens	7
Divers	7
Personnes à contacter en cas d'urgence	7
Commission d'organisation et logistique	7
Examens pratiques.....	8
Horaires de la journée	8
HORAIRES DE LA SESSION DU MATIN	8
HORAIRES DE LA SESSION DE L'APRES-MIDI.....	8
Déroulement de l'examen oral.....	9
Cahier des charges pour le dossier corbeille.....	10
Cahier des charges pour le dossier corbeille (suite)	11
Explication du devoir de la corbeille	12
Listes des marchandises à disposition.....	13



Liste de la mise en place de base pour la corbeille	14
Bon de commande pour la corbeille 2025	15
FICHE DE RECETTE EN POIDS NETS.....	16
Liste des mets imposés 2025 (RECETTES OFFICIELLES ISSUES DU PAULI®)	17
Planification du travail.....	18
Foire aux questions.....	19
Foire aux questions : invitation séance en visio	22
Révision CIE :.....	22



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 respect 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 devra se munir de sa 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 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 solaires 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 support électronique est interdit.

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 :

- 3 séries (2 x 40 minutes et 1 x 30 minutes)
- 1 pause de 15 minutes entre chaque série

Examens oraux

Matériel

Les examens oraux sont effectués sous la forme d'un entretien de 40 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 votre 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

Seul l'OFPC est autorisé 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, CFP SHR, 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

Chef expert:	M. Rodolphe Collet	078.207.13.12
Co – Chef expert:	M. Maurice Blezinger	079.689.04.12
CFP SHR:	Secrétariat CFP SHR	022.388.82.67
OFPC:	M. Guillaume Saehr	022.388.46.32

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

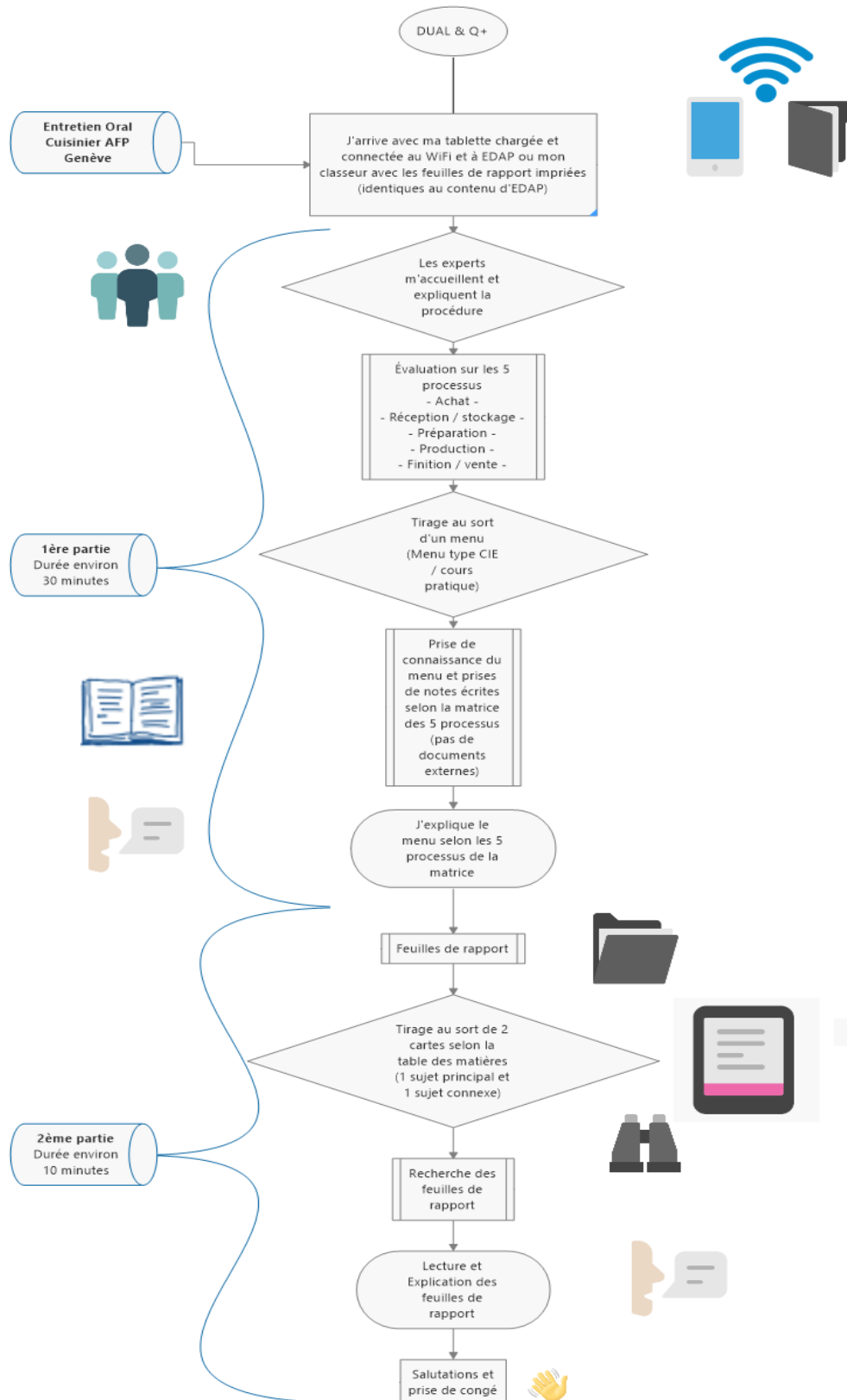
HORAIRES DE LA SESSION DU MATIN

07h45 à 08h00	Accueil / se mettre en tenue / attribution des postes /contrôle d'identité
08h00 à 08h20	Visite de la cuisine et installation au poste
08h20 à 09h00	Attribution de l'exercice d'examen, planification
09h00 à 10h30	Travaux de préparation dans la cuisine
10h30 à 11h00	Pause
11h00 à 12h00	Travaux de préparation dans la cuisine
12h00	Envoi du 1^{er} plat
12h20	Envoi du plat principal
12h45	Envoi de l'entremets (dessert) et mignardises
12h45 à 13h00	Nettoyage et rangement
13h00	Remplir fiche satisfaction, salutations

HORAIRES DE LA SESSION DE L'APRES-MIDI

14h15 à 14h30	Accueil / se mettre en tenue / attribution des postes /contrôle d'identité
14h30 à 14h50	Visite de la cuisine et installation au poste
14h50 à 15h30	Attribution de l'exercice d'examen, planification
15h30 à 17h00	Travaux de préparation dans la cuisine
17h00 à 17h30	Pause
17h30 à 18h30	Travaux de préparation dans la cuisine
18h30	Envoi du 1^{er} plat
18h50	Envoi du plat principal
19h15	Envoi de l'entremets (dessert) et mignardises
19h15 à 19h30	Nettoyage et rangement
19h30	Remplir fiche satisfaction, salutations

Déroulement de l'examen oral



Cahier des charges pour le dossier corbeille

Votre 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 l'intitulé des 2 mets, comme un menu présenté au client.
4. **La recette en 3 phases du** hors d'œuvre froid pour 4 pers en poids net et photo

Les 3 phases sont : **Mise en place / Préparation-cuisson / Finition**

5. La recette (en 3 phases, idem ci-dessus) de la friandise sur une base de 250g de pâte/masse/appareil avec une photo. Seulement 8 pièces seront présentées, le reste sera stocké de manière appropriée.

6. Les ingrédients utilisés, cochés sur le document officiel intitulé :

« Liste de la mise en place de base pour la corbeille» Cf Page 14

7. Le bon d'économat (quantités en poids bruts) réalisé sur la feuille officielle

« Bon de commande pour la corbeille 2025» : en poids brut Cf Page 15

Veillez-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 sous la rubrique :



<https://edu.ge.ch/qr/4Mh>



Cahier des charges pour le dossier corbeille (suite)

Réaliser **3 exemplaires** **correctement agrafés ou reliés individuellement** :

- **2 exemplaires** à rendre aux dates ci-dessous.
- **1 exemplaire** 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 mardi 08 avril et vendredi 11 avril 2025
de 8h00 à 12h00 et de 13h00 à 15h30**

Votre dossier devra être remis au secrétariat du CFP SHR à l'attention de :

M. Rodolphe Collet et M. 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 votre 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.



Explication du devoir de la corbeille

Vous devez créer :

- Un hors d'œuvre froid pour 4 personnes
(1 élément chaud ou tiède est autorisé)
- Une mignardise servie avec l'entremets (**base 250 gr de masse**), le jour de l'examen vous devez servir 2 pièces par personne, soit 8 pièces en tout. (le reste sera réservé)

Pour le hors-d'œuvre froid, vous devez respecter les points suivants :

- Il doit être composé de 3 éléments au minimum, provenant de la :

« LISTE DES MARCHANDISES À DISPOSITION » Cf page 13

- Vous devez utiliser **1 seul** ingrédient dans la liste des ingrédients obligatoires.
- Vous pouvez aussi utiliser les produits qui figurent sur la :

« LISTE DE MEP DE BASE POUR LA CORBEILLE » Cf Page 14

Ces derniers ne comptent pas dans les 3 ingrédients obligatoires.

Toutes marchandises ne figurant pas sur ces 2 listes ne seront pas disponibles le jour de l'examen



Listes des marchandises à disposition

Ingrédients obligatoires - (Choisir un seul ingrédient)

- 300 gr* Rumsteak de bœuf
300 gr* Filet de loup sans peau
12 pces* Noix de Saint Jacques saumurées
250 gr* Feta

*Quantité maximum

Légumes frais et champignons	Fruits
Asperge verte	Citron jaune
Aubergine	Citron vert
Carottes jaune et orange	Melon Charentais
Céleri pomme et branche	Orange
Concombre	Pomme granny Smith
Courgette verte	Poire
Echalote	
Fenouil	
Lolo Rouge ou verte (selon arrivage)	
Oignon	Produits coloniaux
Oignon fane (cipolotte)	Abricots séchés
Oignon rouge	Câpres à queue
Patate douce	Câpres en saumure
Poivron rouge et jaune	Figues séchées
Radis	Grains de maïs (cuits)
Roquette	Lentilles beluga
Shitaké	Olives noires
Tomate cerise rouge	Semoule de couscous moyenne
Tomate grappe moyenne	Tomates séchées

Liste de la mise en place de base pour la corbeille 2025



Liste de mise en place de base pour la procédure de qualification Valable pour toutes les corbeilles

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

Nom, Prénom : Corbeille N° : Date :



Vous disposerez des denrées alimentaires suivantes pendant toute la partie pratique de la procédure de qualification

Ingrédients Catégories	Denrées alimentaires	Ingrédients Catégories	Denrées alimentaires
Produits laitiers	Beurre de cuisine	Epices	Baies de genièvre
	Crème acidulée		Bâton de cannelle
	Crème entière (35 %, UHT)		Citronnelle
	Fromage extra-dur (râpé)		Clous de girofle
	Lait pasteurisé ou UHT		Carvi
	Yoghourt (nature)		Cumin
Produits à base d'œufs	Blanc d'œuf (pasteurisé)		Curry moulu
	Jaune d'œuf (pasteurisé)		Gingembre (frais)
	Œufs entiers (frais)		Gousse de vanille
	Œufs entiers (pasteurisés)		Noix de muscade
Produits céréaliers	Amidon de maïs		Paprika (doux)
	Farine fleur		Pâte de curry (rouge)
	Fin finot de blé dur	Piment (frais)	
Sucre / édulcorant / miel	Miel	Poivre en grain (blanc et noir)	
	Sucre cristallisé	Rasfort en vêtre	
	Sucre de canne brut	Safran en poudre	
	Sucre glace		
Huile / vinaigre	Huile de colza	Sel / condiments	Concentré de tomates
	Huile de noix		Fleur de sel
	Huile de sésame		Ketchup
	Huile d'olive		Lait de coco
	Vinaigre balsamique (classique et blanc)		Moutarde en grains à l'ancienne
	Vinaigre de framboise		Moutarde (mi-forte)
Vinaigre de pomme	Sauce soja		
Vinaigre de vin rouge et blanc	Sauce Worcestershire		
Herbes (fraîches)	Aneth		Sel de cuisine
	Basilic		Tabasco ou Bergfeuer
	Cerfeuil		
	Ciboulette	Fruits à coques / Graines	Amandes (effilées, moulues)
	Coriandre		Cacahuètes (pelées et salées)
	Estragon		Graines de courge
	Laurier (sec)		Graines de sésame (blanches)
	Menthe poivrée		Noisettes (entières, moulues)
	Persil (frisé)		Noix (craquelées)
	Persil (plat)	Noix de coco (râpée)	
	Romarin	Pignons de pin	
	Sauge	Bière (blanche)	
Thym	Brandy ou Cognac		
Aromates pour les préparations (non préparés)	Ail, échalotes, oignons	Jus de fruits / produits alcoolisés	Grand Marnier
	Carottes, céleri-rave, poireaux (verts)		Madère
	Citrons, citrons verts, oranges		Noilly Prat
	ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux		Pernod
Pâtes	Feuille de riz		Porto (rouge, blanc)
	Feuilles de rouleau de printemps		Sherry
	Pâte feuilletée (p.ex. Leisi Quick)		Vin de cuisine (rouge, blanc)
Divers	Agar Agar		Produits convenance
	Feuilles de Nori	Fond de poisson	
		Fonds de volaille (blanc)	
	Fond de légumes		
	Fonds de veau (brun et blanc)		
	Roux (blanc, brun)		
	Poudre à lever		
	Levure		
	Feuilles de gélatine		
	Chapelure		
	Pain toast		

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



Bon de commande pour la corbeille 2025



Nom : ...

Prénom : ...

Date : ...

Bon de commande en poids brut et liste des marchandises à disposition pour la corbeille AFP 2025

Ingrédients obligatoires - (*Choisir un seul ingrédient*) *Quantité maximum

*300 gr Rumsteak de bœuf

*300 gr Filet de loup sans peau

*12 pces Noix de Saint Jacques saumurées

*250 gr Feta



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

Qté	Ingrédient obligatoire		
	* [Redacted]		
Qté brut	Légumes frais et champignons	Qté Brut	Fruits
	Asperge verte		Citron jaune
	Aubergine		Citron vert
	Carotte jaune et orange		Melon Charentais
	Céleri pomme et branche		Orange
	Concombre		Pomme granny Smith
	Courgette verte		Poire
	Echalote		Produits coloniaux
	Fenouil		Abricots séchés
	Lolo Rouge ou verte (selon arrivage)		Câpres à queue
	Oignon		Câpres en saumure
	Oignon fane (cipollotte)		Figues séchées
	Oignon rouge		Grains de maïs (cuits)
	Patate douce		Lentilles beluga
	Poivron rouge et jaune		Olives noires
	Radis		Semoule de couscous moyenne
	Roquette		Tomates séchées
	Shitaké		
	Tomate cerise rouge		
	Tomate grappe moyenne		

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



FICHE DE RECETTE EN POIDS NETS

Nom de la recette : _____

Nombre de personnes : _____

Temps de cuisson : _____

Quantités	Marchandises	Mise en place

Préparation/Cuisson (en mots clefs)

Finition/dressage

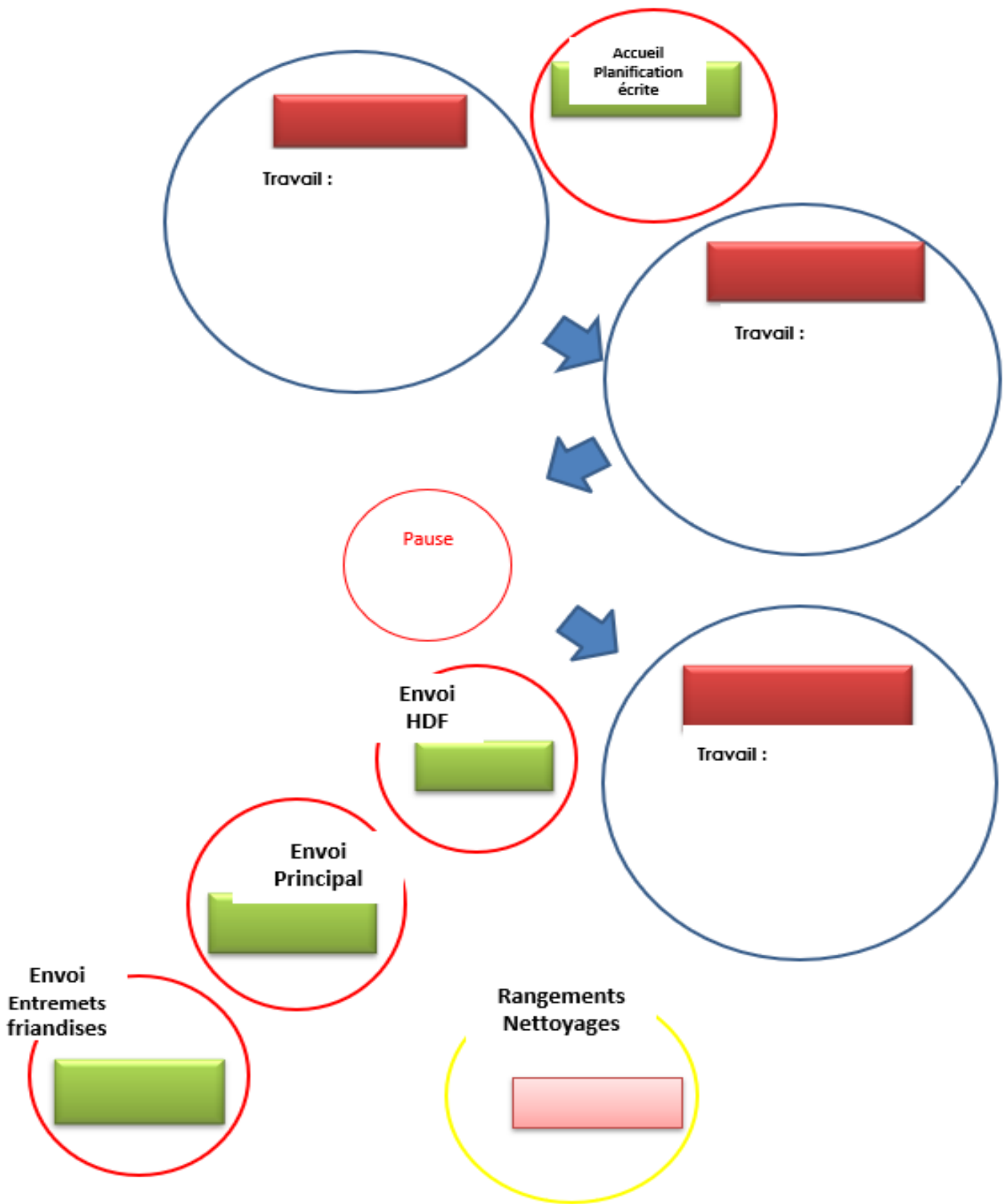


Liste des mets imposés 2025

(RECETTES OFFICIELLES ISSUES DU PAULI®)

METS DE VIANDE (POUR 4 PERSONNES)	FARINEUX (POUR 4 PERSONNES)
<i>Blanquette d'agneau aux tomates et fines herbes</i>	<i>Pomme Duchesse</i>
<i>Entrecôte double grillée (saignante), beurre aux 3 poivres</i>	<i>Polenta au mascarpone</i>
	<i>Risotto</i>
<i>Pavé de sandre (Féra) aux câpres et tomates</i>	<i>Riz pilaf</i>
	<i>Spätzlis / frisettes</i>
<i>Filet d'omble (truite) poché zougoise</i>	<i>Pommes natures</i>
<i>Poularde (1 cuisse/pers) au vin rouge (asperge, haricot coco et morilles)</i>	<i>Pommes rissolées</i>
	<i>Nouilles fraîches</i>
<i>Curry d'agneau (aux pois chiches et poivrons rouges)</i>	
<i>Suprême de volaille grillé à la diable</i>	
<i>Filet de perche à l'Orly (sauce tomate déjà faite)</i>	
METS DE LEGUMES (POUR 4 PERSONNES)	ENTREMETS (POUR 4 PERSONNES)
<i>Asperges vertes milanaises</i>	<i>Beignets soufflés, sauce vanille</i>
<i>Aubergines sautées à l'œuf</i>	<i>Mousse au chocolat, sauce framboise</i>
<i>Carottes Vichy</i>	<i>Panna cotta aux fruits rouges</i>
<i>Epinards étuvés</i>	<i>Crème bavaroise au chocolat</i>
<i>Navets glacés</i>	<i>Mousse glacée au cassis</i>
<i>Courgettes grillées</i>	<i>Tarte aux poires (Abricot) avec liaison</i>
<i>Fenouil braisé</i>	<i>Tiramisu</i>
<i>Ratatouille</i>	<i>Crème catalane</i>

Planification du travail





Foire aux questions

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

Si le responsable du jour ne vous connaît 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 tous deux immédiatement renvoyés de la session d'examen.

3. Que se passe-t-il si je suis en retard ?

Le responsable peut vous renvoyer chez vous.

Il pourrait vous accorder l'accès à la salle d'examen si votre arrivée ne dérange pas les autres candidats.

Mais attention, vous n'aurez pas de temps supplémentaire pour réaliser cette épreuve.

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

Non, absolument pas !

Vos couteaux doivent être aiguisés et vous devez les avoir utilisés depuis plusieurs mois, voire plusieurs années !!! 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 !

5. Quand dois-je commencer à m'entraîner sur ma corbeille ?

Tout de suite, avec l'aide de votre formateur et/ou collègues.

Ce travail demande un investissement important de votre part et une aide primordiale de vos formateurs

6. Que se passe-t-il si je ne rends pas mes corbeilles ?

S'il n'y a aucune excuse, vous ne pourrez effectuer que les mets imposés ; la note de 1 sera attribuée aux mets de la corbeille.

7. Attention le dossier de la corbeille est personnel.

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 aux mets de la corbeille.



8. Je vous rappelle que vous devez nous rendre 2 dossiers corbeilles agrafés ou reliés individuellement. Ils doivent être déposés au secrétariat du CFP SHR sous pli fermé dans une enveloppe (selon le cahier des charges)

9. Dois-je apporter un dossier corbeille le jour de l'examen pratique

Oui, vous devez apporter un exemplaire de votre corbeille ainsi que les recettes des mets imposés le jour de votre procédure qualification pratique.

10. Quelle doit être la température à cœur de l'entrecôte double ?

La cuisson saignante est d'environ 55°C à cœur.

11. A partir de quel moment peut-on rendre les corbeilles ?

Prenez bien le temps de les préparer et de bien les contrôler avec votre formateur.

Une fois bien réalisées et signées, vous pouvez les rendre entre le 08 et le 11 avril 2025 (Voir horaires dans les explications) au secrétariat du CFP SHR.

12. Dois-je envoyer à l'heure pile ?

On accepte que vous envoyiez entre 1 minute avant et une 1 minute après l'heure indiquée.

- 2-3 minutes de retard, vous perdez 1 point
- 4-5 minutes de retard, vous perdez 2 points
- plus de 5 minutes de retard : dégustation à la casserole

13. Quels ingrédients peut-on utiliser dans la liste de la mise en place de base pour les corbeilles ?

Le jour de votre procédure de qualification pratique, vous disposerez de toutes les denrées alimentaires détaillées dans cette liste.

Vous pouvez donc toutes les utiliser pour réaliser vos corbeilles.

14. Quand doit-on envoyer les mignardises ?

Vous devez envoyer les mignardises en même temps que les desserts

15. A la fin des examens devront-nous jeter la marchandise ?

Non, absolument pas. Vous devrez présenter vos retours à un expert ; vous êtes aussi évalués sur la gestion et le tri des déchets.



16. Quel impact a la planification de travail sur la note ?

Si vous suivez votre planification vous gagnerez quelques points. Cependant, votre objectif principal du jour reste de servir vos 4 clients à l'heure demandée.

17. Peut-on être original dans les entrées ?

Oui, mais vous devez les maîtriser, sans prendre trop de risques.

Attention, vous ne devez absolument pas négliger la préparation des mets imposés. le nombre de point est aussi important que pour les mets de la corbeille.

18. Peut-on amener du petit matériel électrique ? (petit mixer, petit cutter, ...)

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

Remarque et conseil personnel :

**Vous devez absolument être préparé pour vos procédures de qualification
physiquement et mentalement :**

Pour la pratique, la théorie et l'oral

Foire aux questions : invitation séance en visio

Une foire aux questions est organisée le :

- Le vendredi 06 décembre 2024 à 16H30
- Lien de contact pour la visio : <https://edu.ge.ch/gr/oV3>
- QR Code :



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

Afin de nous permettre de préparer au mieux cette séance, vous pouvez nous envoyer vos questions jusqu'au **jeudi 05 décembre à 15h00** à l'adresse mail suivante:

exacuisinier.ge@gmail.com

Révision CIE :

- Pour les apprentis DUAL, une journée de révision CIE dans l'idée d'une Mise en situation d'une journée pratique sera organisée fin février 2025
- Vous serez invités uniquement si vous avez envoyé votre dossier corbeille complet (non définitif) d'ici au **lundi 17 février 2025** à l'adresse suivante.

corbeilles@hgf-ge.ch

Un mail de confirmation vous sera envoyé.

- Vos enseignants du CFP SHR superviseront ce travail d'ici la fin du mois de janvier 2025
- Pour les candidats Qplus, cette journée est déjà prévue dans votre planning de formation