

Bienvenue à tous

CFP shr



Cuisinières CFC

Cuisiniers CFC



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse

Enseignement secondaire II

Centre de Formation Professionnelle Services et Hôtellerie / Restauration (CFP SHR)

QSC
CERTIFICATION SUISSE

L'équipe du CFP SHR et enseignants de cuisine

Membres de la Direction :

M. Ivan Coulet

Directeur

Mme. Sandra Scasso

Doyenne (école)

M. Lionel Jan

Doyen (métiers)

Equipes enseignantes

Pour la Cuisine :

Mme. Sarah Brown

M. Marc Teuscher

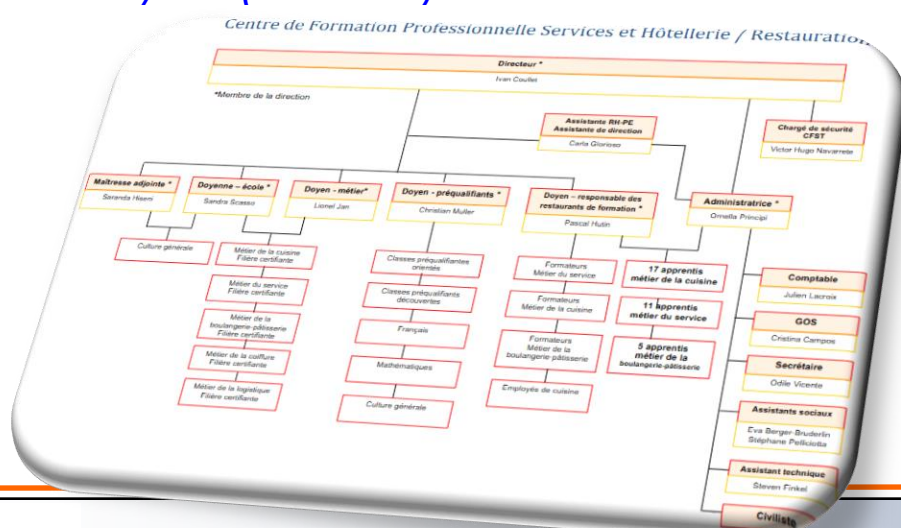
M. Brett Solochek

M. Stéphane Wallimann

M. Lionel Jan

Pour la Culture Générale

Mme. Jaha Edona



Programme

1. Formations
2. Lieux de formation et rôles
3. Le plan de formation pour tous
4. L'école
5. Les notes, l'examen
6. CIE (Cours Inter Entreprises)
7. L'entreprise
8. Les plateformes utilisées
9. Site internet
10. Pour Jeudi prochain



Le métier d'apprenti

Durée 3 ans

4 jours en entreprise ← Acquérir de l'exp. + Mandats Pratiques

1 jour de cours par semaine ← Les conn. Théoriques + devoirs

20 jours de cours pratiques /2 ans (CIE) ← Les techniques

2 x 4 jours en 1^{ère} année

2 x 4 jours en 2^{ème} année

1 x 4 jours en 3^{ème} année

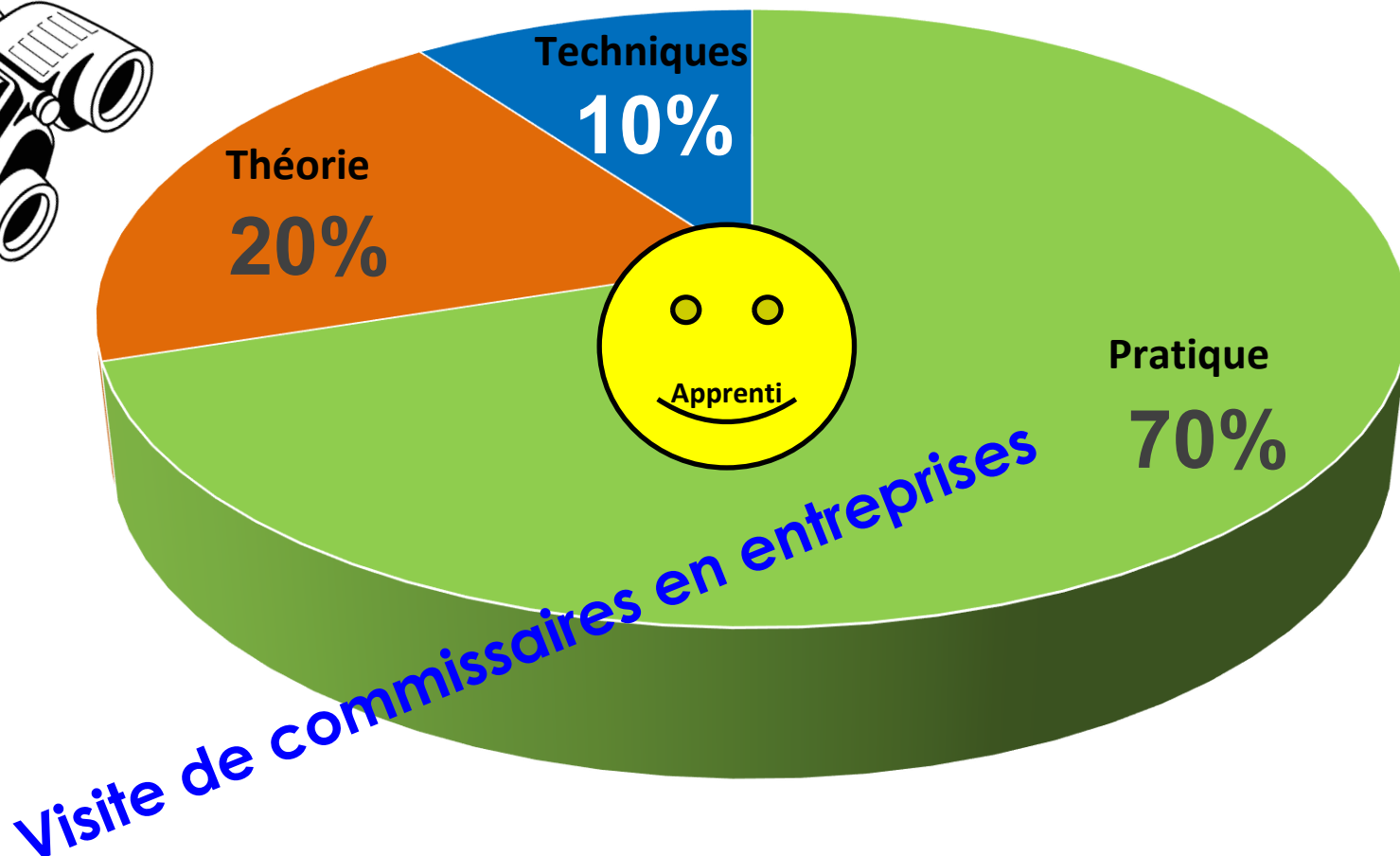
1 jour de mise en situation d'examen





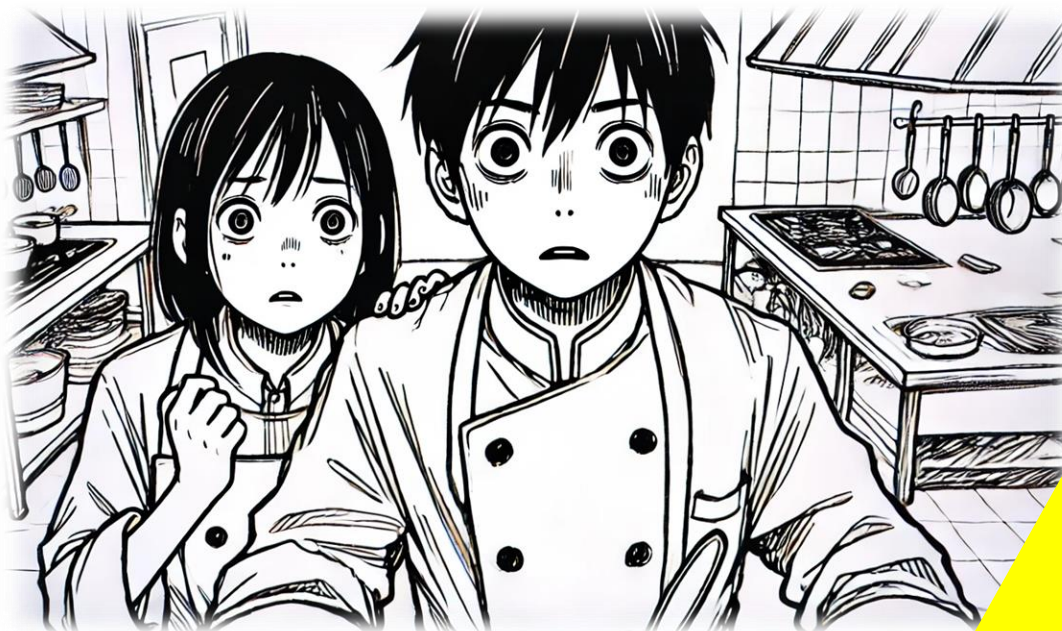
Lieux de formation

■ Entreprise formatrice ■ Ecole ■ CIE



3 périodes de culture générale

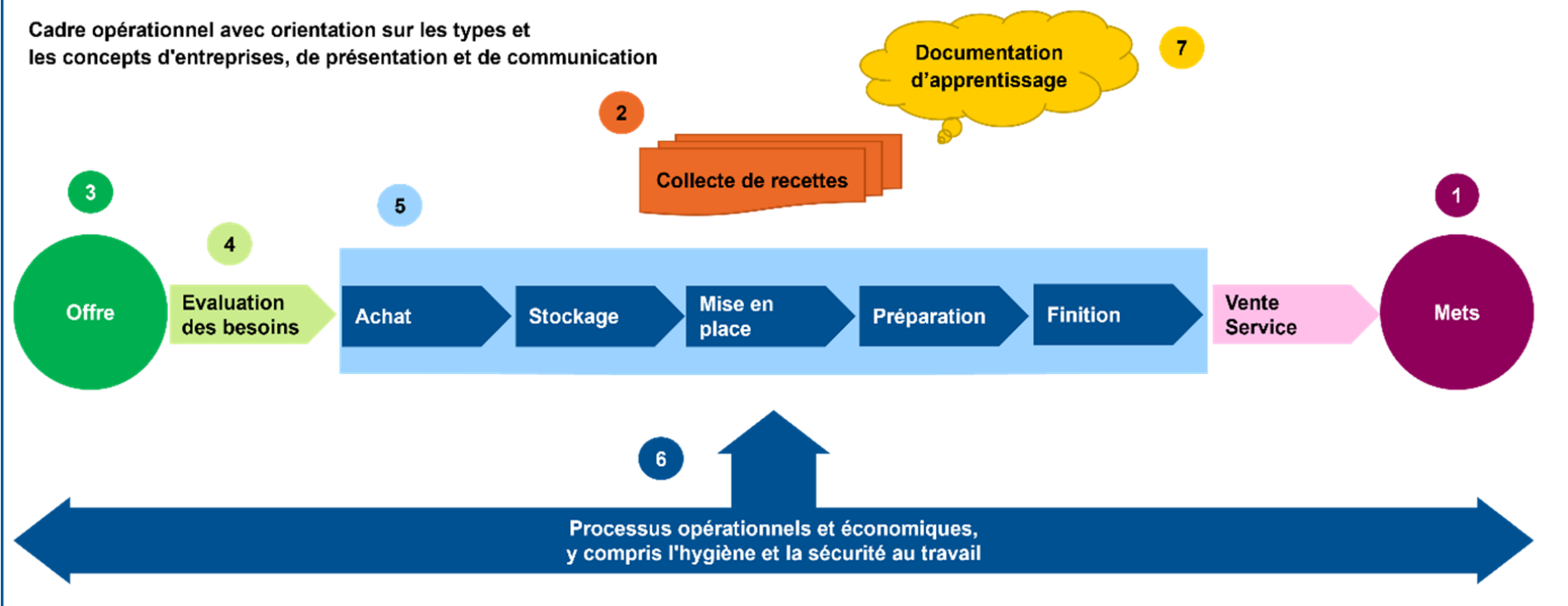
5 périodes de technologie



**Seulement
une trentaine
jours par année**

Orientation sur la chaîne de création de la valeur

Cadre opérationnel avec orientation sur les types et les concepts d'entreprises, de présentation et de communication



Au centre du métier de cuisinier se trouve le mets vendu, le plat réalisé dans le but de satisfaire les clients.

**Cela se construit au moyen de ressources
(aptitudes/compétences, connaissances et attitude)**

Le plan de formation

Domaine de compétence **A**

Confection et présentation de mets et de plats yc calcul

Domaine de compétence opérationnelle **B**

Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité

Domaine de compétence opérationnelle **C**

Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques

Domaine de compétence opérationnelle **D**

Apparence et communication

Le plan de formation (Suite)

4 Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs par lieu de formation

Ce chapitre décrit les compétences opérationnelles, regroupées en domaines de compétences opérationnelles, et les objectifs évaluateurs par lieu de formation. Les instruments servant à promouvoir la qualité, qui sont répertoriés dans l'annexe, viennent soutenir la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale et encourager la coopération entre les trois lieux de formation.

Domaine de compétence opérationnelle A : Confection et présentation de mets et de plats

La préparation et la confection de mets et de plats constituent la compétence centrale des cuisiniers. Ces derniers travaillent les matières premières et ils transforment les denrées alimentaires en mets en plats. Ce faisant, ils se basent sur les caractéristiques des denrées et tiennent compte des critères économiques et des réalités du marché. Ils utilisent les méthodes et les technologies adaptées aux produits. Ils présentent et décorent les mets, ils les adaptent aux besoins des hôtes et les contrôlent au moyen de leurs sens. La commande de marchandises, l'achat, les calculs de quantité et des valeurs nutritives, le contrôle de qualité et le stockage des marchandises comptent au nombre de leurs tâches, tout comme la préparation de la place de travail avec différents outils, ustensiles et appareils.

Compétence opérationnelle a1 : Participer à la conception de l'offre de mets, tenir compte des tendances alimentaires et adapter les menus aux besoins des clients

Les cuisiniers participent à la conception de l'offre de mets de l'entreprise. Ils tiennent compte des tendances alimentaires des produits, des dernières tendances culinaires et des segments de marché et des attentes des clients.

70%

20%

10%

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
a1.1-E Denrées alimentaires d'origine végétale Identifier et utiliser les denrées alimentaires d'origine végétale pour l'offre de mets : • légumes • pommes de terre • céréales • légumineuses • fruits • graines • champignons • fines herbes • épices • pousses (C3)	a1.1-EP Denrées alimentaires d'origine végétale Comparer les denrées alimentaires d'origine végétale au regard de leurs sortes, provenance, disponibilité, composition, directives de déclaration et buts d'utilisation ainsi que de leurs méthodes de culture usuelles : • légumes • pommes de terre • céréales • légumineuses • fruits • graines • champignons • fines herbes • épices • pousses (C4)	a1.1-CIE Denrées alimentaires d'origine végétale Identifier et utiliser les denrées alimentaires d'origine végétale pour l'offre de mets : • légumes • pommes de terre • céréales • légumineuses • fruits • graines • champignons • fines herbes • épices • pousses (C3)

Domaine de compétence opérationnelle D : Apparence et communication

Les cuisiniers cultivent un esprit de communication constructif et entretiennent des rapports aimables avec les collaborateurs, les supérieurs, les hôtes et les fournisseurs. Ils sont en mesure d'utiliser les moyens d'information et de communication de manière ciblée et de garantir ainsi la circulation des informations. Les cuisiniers réceptionnent les retours des hôtes et réagissent en conséquence.

Compétence opérationnelle d1 : Soigner son apparence et sa façon de communiquer avec les collaborateurs, les hôtes et les fournisseurs

Les cuisiniers reconnaissent l'importance d'une information livrée à temps et ils veillent à un échange d'information fluide au sein de la brigade de cuisine ainsi qu'avec les autres secteurs de l'entreprise.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
d1.1-E Ethique professionnelle Respecter les règles générales de la profession et les directives de l'entreprise. (C3)	d1.1-EP Ethique professionnelle Expliquer la notion d'éthique professionnelle et son importance pour la profession. (C2)	d1.1-CIE Ethique professionnelle Respecter les règles générales de la profession et les directives du centre CIE. (C3)
d1.2-E Types et concepts d'entreprises Réaliser les particularités du concept de l'entreprise ainsi que les règles de comportement et les directives de l'entreprise. (C3)	d1.2-EP Types et concepts d'entreprises Comparer les différents types d'établissements de la restauration et nommer les particularités des concepts d'exploitation sélectionnés. (C4)	
d1.3-E Termes techniques usuels dans la branche Employer les termes techniques usuels dans la branche relative aux produits, types de coupe, activités, procédés et appareils. (C3) (Selon document de mise en œuvre Liste des termes techniques dans la liste de l'annexe 1)	d1.3-EP Termes techniques usuels dans la branche Employer, dans la communication orale et écrite, les termes techniques usuels dans la branche relative aux produits, types de coupe, activités, procédés et appareils. (C3) (Selon document de mise en œuvre Liste des termes techniques dans la liste de l'annexe 1)	d1.3-CIE Termes techniques usuels dans la branche Employer les termes techniques usuels dans la branche relative aux produits, types de coupe, activités, procédés et appareils. (C3) (Selon document de mise en œuvre Liste des termes techniques dans la liste de l'annexe 1)
d1.4-E Communication Développer une attitude verbale et non verbale bienveillante envers les hôtes, les fournisseurs, les supérieurs et les collaborateurs. (C5)	d1.4-EP Communication Comparer, décrire et expliquer les éléments de la communication verbale (langage et parole), paraverbale (voix, intonation, etc.) et non verbale. (C4)	d1.4-CIE Communication Cultiver une culture de la communication constructive et entretenir des rapports aimables avec tous les participants. (C3)

Le plan de formation (*planification école*)

Exemple pour le semestre 1

10.2 Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs 1^{er} semestre

DCO A	DCO B	DCO C	DCO D
60 Leçons	20 Leçons	10 Leçons	10 Leçons

Compétences opérationnelles CO
a1, a2, a3, a4, a5, a6, b1, b2, b3, b4, c1, c2, d1, d3



Denrées alimentaires

- a1.1-EP Denrées alimentaires d'origine végétale (1/4 : légumes, champignons, fines herbes, épices)
- a1.4-EP Graisses et huiles alimentaires
- a1.5-EP Autres denrées alimentaires / produits (1/3 : condiments)
- a2.5-EP Substances nocives (1/4 : à base de légumes)

Réglementations légales/ Principes de BPH / BPF

- a3.1-EP Réception et stockage des marchandises (1/4 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a3.2-EP Assurance qualité (1/4 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a3.3-EP Mesures en matière d'assurance qualité (1/4 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- b1.1-EP Micro-organismes (1/4 : les bases, micro-organismes autour des légumes, denrées alimentaires d'origine végétale)
- b1.2-EP Bases légales (1/4 : obligations des apprenants, principes des BPE, la base)
- b2.1-EP Sécurité au travail, protection de la santé et protection incendie
- b2.2-EP Risques d'accident et de maladie
- b3.1-EP Protection de l'environnement (introduction à l'aide de légumes)
- b3.2-EP Gestion des déchets (introduction à l'aide de légumes)
- b4.1-EP Mesures de préservation de la valeur
- b4.3-EP Nettoyage

Création de valeur

- a1.6-EP Tenir compte des besoins des hôtes (1/4 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a1.7-EP Recueil de recettes (1/4 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a2.1-EP Coûts de marchandises (1/4 : brut, net, pertes)

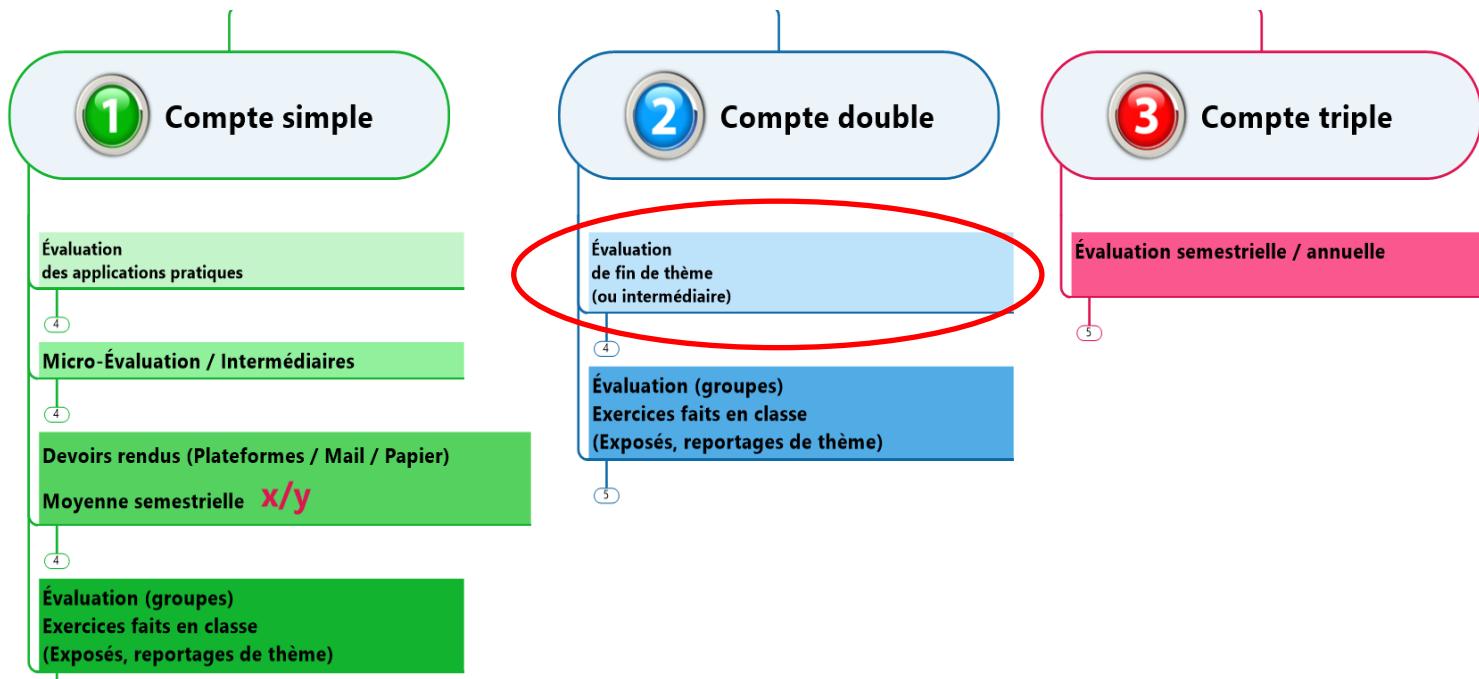
- a4.1-EP Mise en place, place de travail et appareils (1/4 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a4.2-EP Préparation des denrées alimentaires d'origine végétale (1/3)
- a4.5-EP Méthodes de cuisson pour la préparation (1/4 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a5.1-EP Méthodes de cuisson (1/4 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a5.2-EP Combinaisons des méthodes de cuisson pour la préparation et la cuisson (1/4 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a5.3-EP Méthodes de cuisson pour la régénération et la finition (1/4 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a5.4-EP Contrôle sensoriel lors de la préparation et de la transformation (1/4 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a6.1-EP Importance et impact (1/4 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- a6.3-EP Systèmes de distribution des mets (1/4 : denrées alimentaires d'origine végétale)
- c1.2-EP Outils de planification
- d1.3-EP Termes techniques usuels dans la branche

Attitude / Communication *

- c2.1-EP Prévention du gaspillage alimentaire
- c2.2-EP Utilisation des ressources de l'entreprise
- d1.1-EP Ethique professionnelle
- d1.4-EP Communication
- d1.5-EP Apparence
- d1.6-EP Collaboration
- d1.7-EP Situations difficiles et stress
- d1.8-EP Retours des hôtes
- d2.1-EP Flux d'information

*La liste des objectifs évaluateurs énumérés peut être ajustée si nécessaire.

Les notes



DCO A = 1 Note (60%)

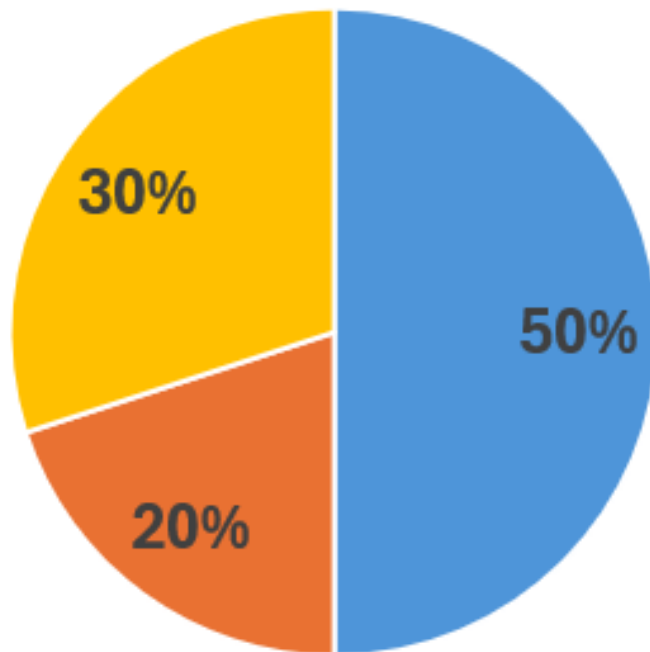
DCO BCD = 1 Note (40%)

=

Moyenne semestrielle des deux réunis

L'examen final

Composition de la réussite



■ Pratique ■ Culture générale ■ Note d'expérience



La Recette du bonheur :

80% d'organisation
+ 20% de savoir

= 100% de réussite

Cours interentreprises

20 jours répartis sur 5 modules de 1 semaine

Vous êtes convoqués par >> **Hôtel & Gastro formation**

1 ^{ère} année 2x	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Ecole	CIE	CIE	CIE	CIE
2 ^{ème} année 2x	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	CIE	CIE	Ecole	CIE	CIE
3 ^{ème} année 1x +1j	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	CIE	Ecole	CIE	CIE	CIE
	Mise en situation d'examen (mars)				

Tenue professionnelle complète et mallette / trousse de couteaux

Tout comme les jours d'école,
ces cours sont **obligatoires**

L'entreprise

**En tant qu'apprenti, avec mon formateur,
je dois compléter mes mandats pratiques
(~1 par mois)**



MPE 101 - Réception et stockage des légumes et
des champignons



Description du mandat

Tu vas activement participer au processus de réception et de stockage des légumes et des champignons. Ce mandat est crucial car il assure que ces produits restent frais et sûrs du point de livraison jusqu'à leur utilisation. En

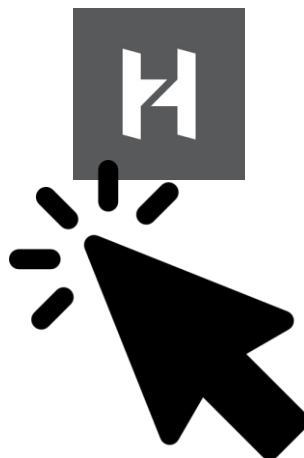
**C'est le support pour
l'entretien final !!!**

spécifications d'achat de ton entreprise.



Hazu de plus près

Allons voir à quoi cela ressemble

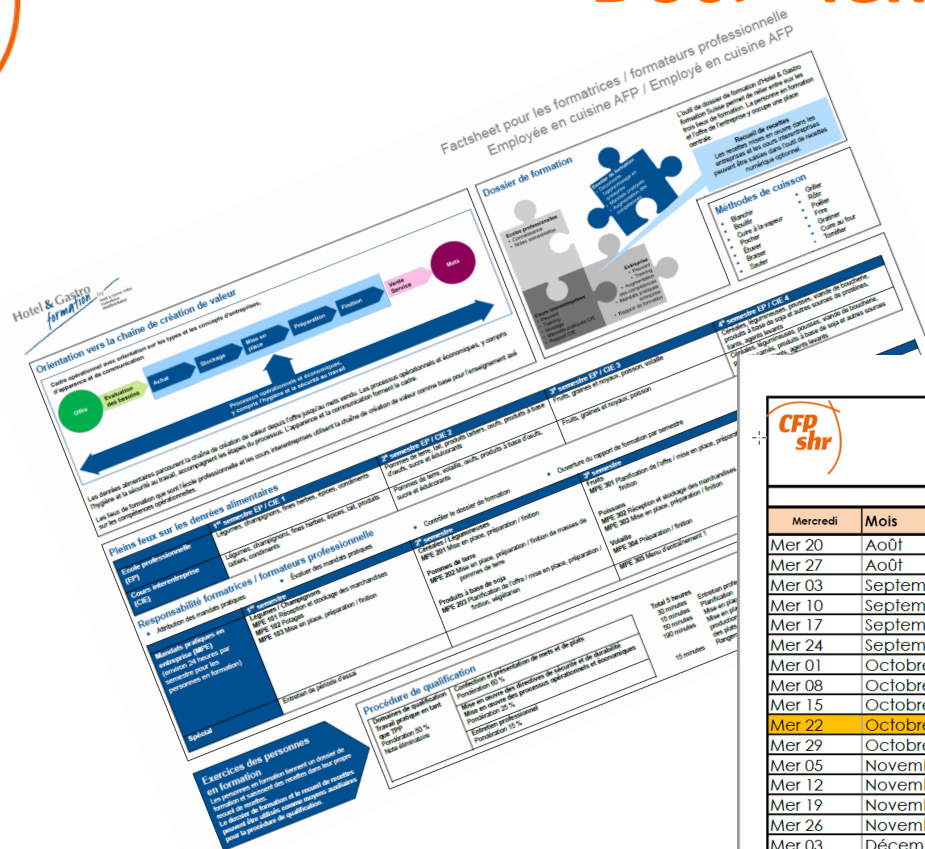


Site internet du CFP SHR

On continue les visites



Documents reçus





Planification des cours

Cuisiniers CFC 2ème année 2025/2026



Cuis D2b

Mercredi	Mois	Semaine civile	Semaine scolaire	Cuisine évaluations	Infos pratiques
Mer 20	Août	34	1		
Mer 27	Août	35	2		Contrôle données Memento
Mer 03	Septembre	36	3		
Mer 10	Septembre	37	4	Cuisine évaluation situation 12 a	
Mer 17	Septembre	38	5		
Mer 24	Septembre	39	6		
Mer 01	Octobre	40	7	Cuisine évaluation situation 12 b	
Mer 08	Octobre	41	8		
Mer 15	Octobre	42	9		
Mer 22	Octobre	43	10		
Mer 29	Octobre	44	11	Cuisine évaluation situation 13	Contrôle signatures Memento
Mer 05	Novembre	45	12		
Mer 12	Novembre	46	13		
Mer 19	Novembre	47	14	Cuisine évaluation situation 14	
Mer 26	Novembre	48	15		Cité des métiers
Mer 03	Décembre	49	16		
Mer 10	Décembre	50	17	Cuisine évaluation situation 15	
Mer 17	Décembre	51	18		Contrôle signatures Memento
Mer 24	Décembre	52	19		
Mer 31	Décembre	1	20		

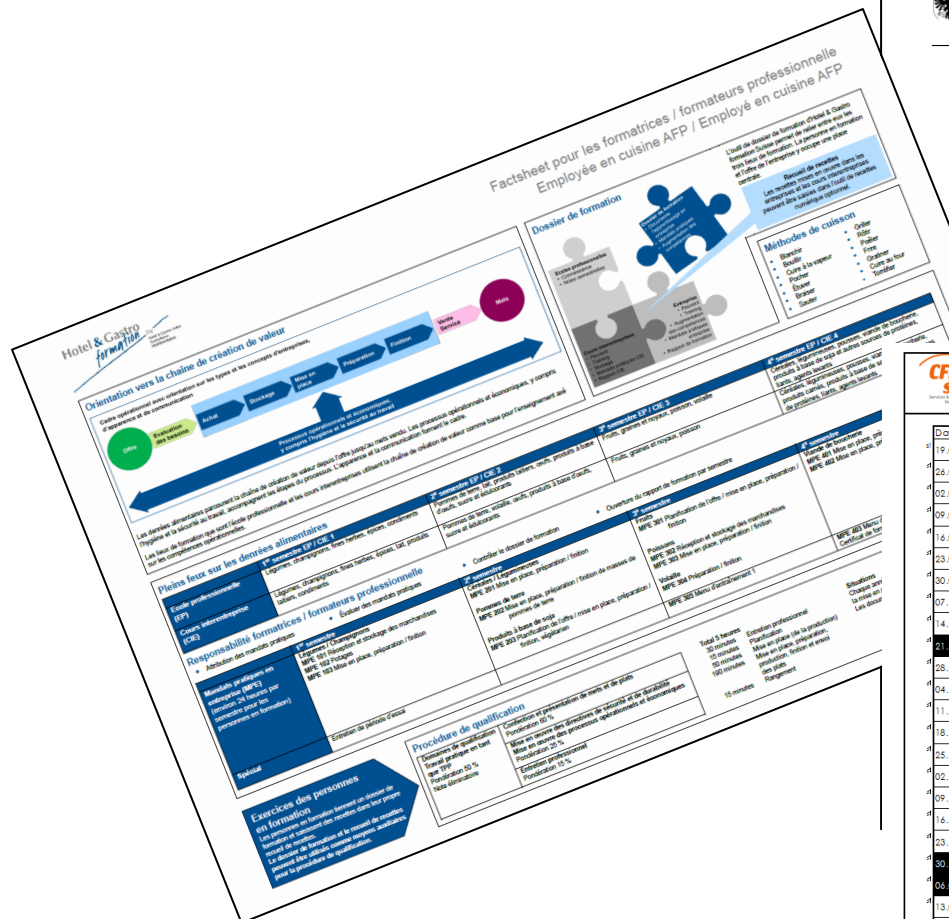
Devoirs

Pour le 17 août 2026 :



- Connaître et **noter** les coordonnées de votre employeur sur le formulaire
- **Avoir son support numérique chargé son matériel**
- Lire les documents reçus aujourd'hui et/ou par courrier

Documents reçus



Coordonnées de l'apprenti

Prénom :

Nom :

[JJ/MM/AAAA]

Date de naissance :

Téléphone mobile :

Email privé :



Planification des cours / évaluations / Classe: Cuis 2b

Cuisinier-ère-s CFC 1ère année 2026/2027

Mercredi

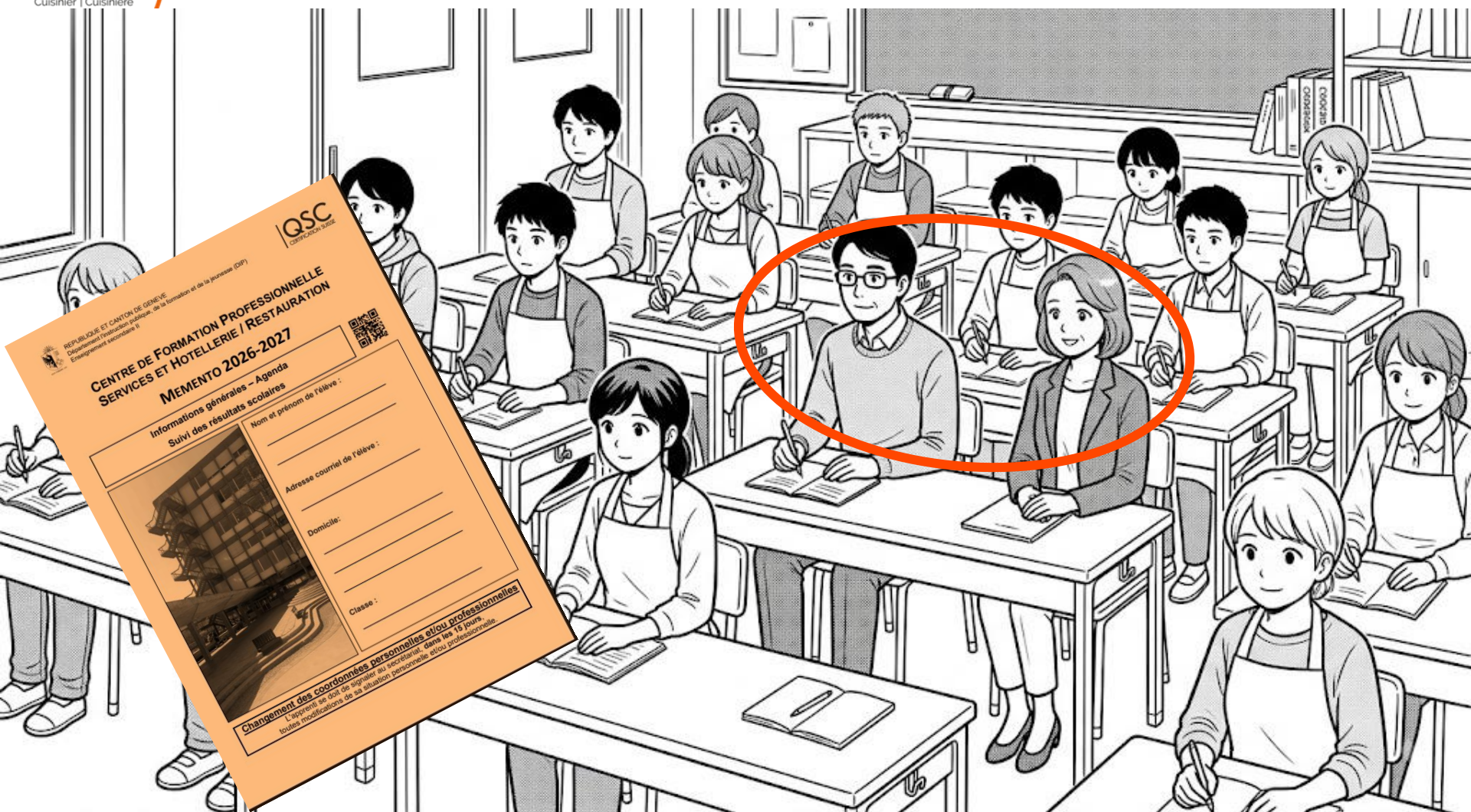


Date	Métier		CG		Bureautique / Ecole	
	Thème	Info	Thème	Info	Thème	Info
19.08.2026	Nom du thème					
26.08.2026	Nom du thème					
02.09.2026	Nom du thème					
09.09.2026	Nom du thème	Evaluation situation 12 a				
16.09.2026	Nom du thème					
23.09.2026	Nom du thème					
30.09.2026	Nom du thème	Evaluation situation 12 b				
07.10.2026	Nom du thème					
14.10.2026	Nom du thème					
21.10.2026	Vacances d'automne					
28.10.2026		Evaluation situation 13				
04.11.2026	Sortie pédagogique					
11.11.2026	Nom du thème					
18.11.2026		Evaluation situation 14				
25.11.2026	Nom du thème					
02.12.2026	Nom du thème					
09.12.2026		Evaluation situation 15				
16.12.2026	Nom du thème					
23.12.2026	Nom du thème					
30.12.2026	Vacances de Noël et Nouvel An					
06.01.2027	Vacances de Noël et Nouvel An					
13.01.2027		Evaluation semestrielle				
20.01.2027	Nom du thème					

N'ayez pas peur d'être curieux



Comment communiquer



Liens utiles

Qui	Quoi	Lien
Le SHR	- Documents apprentis - Informations - Liens	https://edu.ge.ch/seconde2/centre-de-formation-professionnelle-services-et-hotellerie-restauration/accueil
La plateforme HAZU	- Mandats entreprise - Cours - CIE	https://hazu.swiss/hazu
Spark	- Lieu de formation CIE	https://campus-spark.ch/acteurs/hotel-gastro-formation-geneve.html
HotelGastro Formation	- Documents fédéraux - Ordonnance - Plan de formation	https://hotelgastro.ch/fr/telechargements/
HGF GE	- Planification CIE - Contacts CIE	https://www.hgf-ge.ch/cours-interentreprises-cie/

Réponses à vos questions

