



Procédure de qualification 2026

Guide (situations) pour la procédure de qualification « travail pratique prescrit »

à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale du SEFRI du 20 juin 2023 et au Plan de formation du 20 juin 2023 pour

Employée en cuisine / Employé en cuisine avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP)

Edité par Hotel & Gastro *formation* Suisse le 1er janvier 2024

Edition Vaudoise



Sommaire

Sommaire.....	1
Annexe au guide et but.....	2
Horaire	3
Liste des marchandises de base.....	4
Situation 1.....	5-6
Situation 2.....	7-8
Situation 3.....	9-10

Annexe au guide

Guide : Ce guide sert d'indication à tous les groupes chargés de la PQual pratique, à savoir les personnes en formation, les formateurs, les chefs experts, ainsi que les sites d'examens. Il a été créé selon :

- Le règlement d'exécution de la procédure de qualification du 1er janvier 2024
- La liste des méthodes de cuisson annexée au Plan de formation du 20 juin 2023

Ordinateur : Ils sont autorisés durant la planification et la préparation à l'entretien professionnel. Mais interdit à la cuisine durant le travail pratique.

Recettes : Les recettes des hors- d'œuvre / potages et plats principaux seront à disposition le jour de l'examen. Les recettes personnelles sont permises et même recommandées.

Si vous désirez utiliser vos propres recettes, vous devrez les imprimer personnellement.

Nous ne pourrons pas les faire pour vous le jour même. Il n'est pas possible de garantir que des ingrédients supplémentaires, différents de la recette remise, soient disponibles sur le lieu d'examen.

Toutes les recettes doivent être adaptées pour 4 personnes

Petits fours : Vous avez le choix entre un des quatre petits fours donnés.

Vous devez créer vos propres recettes.

La masse pour les petits fours ne doit pas dépasser 250 grammes au maximum.

Choix des mets : Le jour-même, le Chef expert vous laissera le choix, entre deux plats qui composent les différentes situations.

Les consignes de service : Pour tous les plats, utilisez la vaisselle du lieu d'examen. Le plat principal doit impérativement être servi sur des assiettes. Il n'est pas permis d'apporter sa propre vaisselle.

Dossiers : Rendre les dossiers « entremets froids + compote ou coulis de fruits » et « friandises » pour le vendredi 22 mai 2026 dernier délai.

Le dossier doit être remis le jour de cours à l'EPM au passage du doyen en classe du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026.

Si celui-ci n'a pas été rendu le jour de cours, vous devrez l'apporter en main propre jusqu'au 26 mai 2026 au Chef expert chez HGF au cours interentreprises à Pully.

HGF-VAUD

Monsieur F. Boulard

Chef expert

Av. Général-Guisan 42A

1009 Pully

Horaire

Travaux pratiques – Entretien professionnel AFP

(7h.30 – 7h.45) *Arrivée sur site, prise des vestiaires.*

7h.45 – 8h.00 Accueil, attribution des postes, visite de la cuisine

8h.00 – 8h.15 Explication du déroulement et des tâches

8h.15 – 8h.45 Planification

8h.45 – 9h.35 Travail en cuisine, mise en place, tâche a)

9h.35 – 9h.50 Pause

09h.50 – 12h.45 Travail en cuisine, finition, tâche b)

11h.40 – 11h.55 Envoi entrée / potage

12h.05 – 12h.20 Envoi plat principal

12h.30 – 12h.45 Envoi entremets

12h.45 – 13h.00 Nettoyage et rangement

13h.00 – 13h.30 Repas et pause

13h.35 – 13h.55 Préparation entretien professionnel

14h.00 – 14h.30 Entretien professionnel (Série A)

14h.35 – 15h.05 Entretien professionnel (Série B)

5 heures de TP

45 minutes de pause

50 minutes d'entretien professionnel + préparation (30' + 20')

Situations pour l'année d'examen « 2026 »

Situation 1

Vous recevez du/de la chef.fe de cuisine la mission de prendre en charge, dans le cadre d'une manifestation planifiée, la production de certaines parties de l'offre, notamment d'un hors-d'œuvre chaud, du plat principal avec accompagnement et d'un entremets.

Partie de tâche a) : Mise en place (de la production)

Vous réalisez la mise en place suivante pour les mets nécessaires à la partie b) de la tâche :

- Préparez les ingrédients pour le hors-d'œuvre chaud (peser, laver, parer, découper, ...).
- Préparez le poisson attribué (fileté) prêt à être cuisiné (parer, découper ou portionner).
- Lavez, préparez et coupez les légumes pour le plat principal.
- Préparez la pâte pour la friandise que vous prévoyez de faire selon votre recette.

Partie de tâche b) : Mise en place, préparation, finition et présentation des plats

Vous réalisez les plats demandés pour 4 personnes chacun.

Hors-d'œuvre chauds

Vous réalisez un hors-d'œuvre chaud imposé :

- 1) *Quiche au fromage*
- 2) *Œuf poché florentine*
- 3) *Samossas aux légumes*
- 4) *Feuilleté aux champignons*

Mets de poisson

Vous produisez un mets de poisson imposé en utilisant la méthode de cuisson imposée définie dans l'intitulé. Pour ce faire, vous utilisez les filets de poisson que vous avez préparés dans l'exercice a). La garniture dépend de la déclinaison prédéfinie du mets.

- 1) *Filet de truite meunière*
- 2) *Filet de truite poché zougoise*
- 3) *Filet de sandre à la vapeur, sauce au vin rouge*
- 4) *Filet de sandre pané, mayonnaise aux herbes*

Accompagnement de féculents à base de pommes de terre ou de céréales

En guise de féculent, préparez un mets à base de pommes de terre ou de céréales selon la recette imposée.

- 1) *Pommes nature*
- 2) *Pommes duchesse*
- 3) *Gnocchi romaine*
- 4) *Riz pilaf*

Accompagnement de légumes

Vous préparez les légumes que vous avez déjà coupés dans l'exercice a) selon la recette imposée.

- 1) *Carottes Vichy*
- 2) *Tomate provençale*
- 3) *Courgette sautée à l'ail et au thym*
- 4) *Chou-fleur gratiné*

Entremets froids avec une friandise

Vous réalisez votre entremets froid planifié. Votre entremets est à compléter par une compote de fruits ou un coulis de fruits (préparés chacun par une méthode de cuisson) et la friandise (12 pièces). Pour la préparation de ce mets, vous avez à votre disposition les denrées alimentaires indiquées sur la liste de mise en place de base (complétée le jour de l'examen avec des produits frais supplémentaires). Pour la friandise, utilisez la pâte déjà préparée dans l'exercice a).

- Fruits pour compote ou coulis

- *Petits fruits*
- *Pommes Golden*
- *Abricots*
- *Melon charentais*

- Friandises

- *Sablés*
- *Financiers*
- *Madeleine*
- *Rochers coco*

Situation 2

Dans le cadre de la semaine de projet annuelle des apprenti.e.s, vous préparez le repas des cadres de la direction de votre entreprise formatrice, composée de 4 personnes. Le.la chef.fe de cuisine vous a confié la mission suivante :

Partie de tâche a) : Mise en place (de la production)

Vous réalisez la mise en place suivante pour les mets nécessaires à la partie b) de la tâche :

- Préparez les ingrédients du potage (peser, laver, parer, découper, ...).
- Préparez le morceau de viande attribué de manière qu'il soit prêt à être cuit (parer, découper ou portionner).
- Lavez, préparez et coupez les légumes pour le plat principal.
- Préparez la pâte pour la friandise que vous prévoyez de faire selon votre recette.

Partie de tâche b) : Mise en place, préparation, finition et présentation des plats

Vous réalisez les plats demandés pour 4 personnes chacun.

Potage

Vous réalisez un potage lié imposé avec une garniture.

- 1) *Crème de carottes et ses billes de carottes*
- 2) *Purée de pois jaunes, croûtons à l'ail*
- 3) *Potage paysanne, chips de légumes*
- 4) *Crème de volaille, salpicon de poulet*

Mets de viande de boucherie

Vous préparez un mets imposé à base de viande de boucherie en utilisant la méthode de cuisson imposée définie dans l'intitulé. Pour ce faire, vous utilisez la viande que vous avez préparée dans l'exercice a). La garniture dépend de la déclinaison prédéfinie du mets.

- 1) *Blanquette de veau*
- 2) *Entrecôte grillée, beurre aux herbes*
- 3) *Sauté de bœuf*
- 4) *Escalope de veau viennoise*

Accompagnement de féculent à base de pommes de terre

En guise de féculent, préparez un mets à base de pommes de terre selon la recette imposée.

- 1) *Pommes duchesse*
- 2) *Pommes mousseline*
- 3) *Pommes rissolées*
- 4) *Pommes sautées*

Accompagnement de légumes

Vous préparez les légumes que vous avez déjà coupés dans l'exercice a) selon la recette imposée.

- 1) *Carottes Vichy*
- 2) *Tomate provençale*
- 3) *Courgette sautée à l'ail et au thym*
- 4) *Chou-fleur gratiné*

Entremets froids avec une friandise

Vous réalisez votre entremets froid planifié. Votre entremets est à compléter par une compote de fruits ou un coulis de fruits (préparés chacun par une méthode de cuisson) et la friandise (12 pièces). Pour la préparation de ce mets, vous avez à votre disposition les denrées alimentaires indiquées sur la liste de mise en place de base (complétée le jour de l'examen avec des produits frais supplémentaires). Pour la friandise, utilisez la pâte déjà préparée dans l'exercice a).

- Fruits pour compote ou coulis

- *Petits fruits*
- *Pommes Golden*
- *Abricots*
- *Melon charentais*

- Friandises

- *Sablés*
- *Financiers*
- *Madeleine*
- *Rochers coco*

Situation 3

Quatre de vos clients de l'hôtel font une excursion suivie d'un pique-nique.

Un petit choix de salades est nécessaire pour le pique-nique. Le.la chef.fe de cuisine vous charge de la production de l'une de ces salades. Le plat principal avec ses accompagnements ainsi que l'entremets, que vous aurez également préparés, seront ensuite servis sur place.

Partie de tâche a) : Mise en place (de la production)

Vous réalisez la mise en place suivante pour les mets nécessaires à la partie b) de la tâche :

- Préparez les ingrédients de la salade (peser, laver, parer, découper, ...).
- Préparez la volaille (en morceaux) qui vous a été attribuée, de manière à ce qu'elle soit prête à être cuisinée (parer, portionner, couper, ...).
- Lavez, préparez et coupez les légumes pour le plat principal.
- Préparez la pâte pour la friandise que vous prévoyez de faire selon votre recette.

Partie de tâche b) : Mise en place, préparation, finition et présentation des plats

Vous réalisez les plats demandés pour 4 personnes chacun.

Hors-d'œuvre

Vous préparez une salade imposée. Selon les instructions, un autre composant peut être demandé en plus de la salade. Pour la sauce correspondante, si elle n'est pas déjà incluse dans la recette de salade, une recette vous sera remise.

- 1) *Salade César*
- 2) *Salade de céleri rémoulade*
- 3) *Salade niçoise*
- 4) *Salade de tomates mozzarella au basilic*

Mets de volaille

Vous produisez un mets à base de volaille en utilisant la méthode de cuisson imposée définie dans l'intitulé. Pour ce faire, vous utilisez les morceaux de volaille que vous avez préparés dans l'exercice a).

La garniture dépend de la déclinaison prédéfinie du mets.

- 1) *Suprême de poulet sauté, sauce au paprika*
- 2) *Cuisse de poulet rôtie, jus au romarin*
- 3) *Fricassée de volaille à l'estragon*
- 4) *Poulet braisé au vin rouge*

Accompagnement de féculent à base de céréales

Comme féculent, vous préparez un mets à base de céréales, selon la recette imposée.

- 1) *Spaetzli*
- 2) *Tagliatelles*
- 3) *Risotto*
- 4) *Polenta*

Accompagnement de légumes

Vous préparez les légumes que vous avez déjà coupés dans l'exercice a) selon la recette imposée.

- 1) *Carottes Vichy*
- 2) *Tomate provençale*
- 3) *Courgette sautée à l'ail et au thym*
- 4) *Chou-fleur gratin*

Entremets froids avec une friandise

Vous réalisez votre entremets froid planifié. Votre entremets est à compléter par une compote de fruits ou un coulis de fruits (préparés chacun par une méthode de cuisson) et la friandise (12 pièces). Pour la préparation de ce mets, vous avez à votre disposition les denrées alimentaires indiquées sur la liste de mise en place de base (complétée le jour de l'examen avec des produits frais supplémentaires).

Pour la friandise, utilisez la pâte déjà préparée dans l'exercice a).

- Fruits pour compote ou coulis

- *Petits fruits*
- *Pommes Golden*
- *Abricots*
- *Melon charentais*

- Friandises

- *Sablés*
- *Financiers*
- *Madeleine*
- *Rochers coco*