



Formation de cafetier-restaurateur-hôtelier En trois niveaux. En cours d'emploi.

**Instruction relative au règlement d'examen de certificat
Séminaire de base avec certificat GastroSuisse**

Introduction

Les présentes directives concernant le règlement de l'examen, y compris le catalogue des acquis pour le séminaire de base GastroSuisse, décrivent en détail toute la matière d'examen de chaque module. Les explications suivantes doivent permettre une meilleure compréhension.

Objectif du séminaire de base avec Certificat GastroSuisse

En collaboration avec les sections cantonales, GastroSuisse propose, avec ce séminaire de base, une possibilité de formation moderne pour un début réussi dans la restauration. De plus, il constitue une base pour des cours ultérieurs de perfectionnement. (Responsable d'établissement dans la gastronomie, dipl. fédéral de restaurateur)

Objectif du cours

Acquérir des capacités et des connaissances fondamentales dans la branche, afin de pouvoir assumer la responsabilité d'un petit ou moyen établissement dans la restauration.

Structure du séminaire de base avec Certificat GastroSuisse

La formation est structurée sous forme de modules, chaque module constitue une unité en soi et aboutit à un contrôle des acquis. Ainsi, les modules peuvent être suivis et les contrôles effectués séparément.

Organisateur

Les sections cantonales de GastroSuisse mettent sur pied les modules, y compris les contrôles à la fin de ceux-ci. Le contenu et les exigences des examens doivent correspondre aux directives de GastroSuisse.

Certificat GastroSuisse

En cas de réussite de tous les contrôles à la fin de chaque module, le participant peut s'inscrire auprès de GastroSuisse pour l'examen pour l'obtention du certificat. Cet examen écrit qui englobe la matière de tous les modules (excepté la loi cantonale sur les établissements publics) dure 3 heures et se déroule chez GastroSuisse à Zurich et à Pully. Les participants qui réussissent reçoivent ensuite le certificat.

Evaluation d'équivalence

Dans des cas justifiés, la preuve écrite, que les aptitudes à atteindre ont été acquises lors d'un cours de formation ou d'un perfectionnement suivi dans une école GastroSuisse reconnue, peut faire foi d'un ou de tous les diplômes partiels.

Règlement de l'examen pour l'obtention du certificat

Le règlement d'examen contient toutes les informations sur l'avis de l'examen, les conditions d'admission, l'inscription, la matière d'examen et le reste des dispositions d'examen. Le règlement ainsi que les formulaires d'inscription sont disponibles auprès de GastroSuisse.

Réalisation et évaluation des contrôles à la fin de chaque module

Réalisation, date

Les directives de la commission d'examen sont valables pour la réalisation des contrôles à la fin de chaque module.

(cf. règlement d'examen)

Les contrôles à la fin de chaque module ont lieu d'après les avis des sections cantonales. Ils se rapportent aux aptitudes à atteindre formulées dans le module.

Le genre et la durée de chaque contrôle sont fixés dans le catalogue des aptitudes à atteindre.

Les dates des contrôles des aptitudes à atteindre à la fin de chaque module sont déterminées par les organisateurs qui font passer un avis public.

Admission aux contrôles des aptitudes à atteindre à la fin de chaque module

Est admis au contrôle des aptitudes à atteindre à la fin d'un module, quiconque

- a a acquitté les frais en question dans les délais requis
- b a respecté le temps d'apprentissage prescrit ou
- c a acquis, d'une autre façon, les aptitudes à atteindre du module et veut donc se soumettre au contrôle en question

Inscription

Directement auprès des sections cantonales de GastroSuisse qui organisent les contrôles.

Coûts

Les frais de séminaires de chaque module sont établis par les sections cantonales et les coûts pour les contrôles des aptitudes à atteindre à la fin de chaque module par GastroSuisse.

Experts

Le conférencier du module en question est responsable du déroulement des contrôles écrits des aptitudes à atteindre (qui enseigne, contrôle).

Jugement

Le contrôle des aptitudes à atteindre est considéré comme réussi, si 60 % des devoirs d'examen sont corrects.

Validité des contrôles des aptitudes à atteindre

La validité des contrôles des aptitudes à atteindre est limitée à 3 ans.

Répétition des contrôles des aptitudes à atteindre

Quiconque a échoué à un contrôle des aptitudes à atteindre, peut être admis, en tout temps, à le répéter.

Attestation

Chaque candidat qui a réussi un contrôle des aptitudes à atteindre reçoit une attestation qui mentionne les aptitudes et le contenu. L'organisateur du contrôle établit l'attestation.

Actes des contrôles des aptitudes à atteindre

Le candidat ne peut pas exiger que ses travaux de contrôles à la fin de chaque module lui soient remis. Quiconque a échoué, peut s'informer sur son travail. La section cantonale détermine, après consultation avec le conférencier, la date et le lieu de l'information.

La section cantonale conserve les travaux des contrôles des aptitudes à atteindre pendant 4 ans.

Taxonomie des objectifs d'apprentissage / compétences

| Niveau de taxonomie | Explication | Exemples |
|---|--|---|
| 1 Savoir et compréhension | <p>Le candidat doit comprendre le sujet d'examen et notamment</p> <ul style="list-style-type: none">- citer des faits- expliquer les termes spécialisés- décrire les contextes | <p>Citez...</p> <p>Quelles méthodes connaissez-vous...</p> <p>Enumérez les principaux...</p> <p>Résumez...</p> |
| 2 Application | <p>Le candidat doit appliquer son savoir à des situations concrètes et résoudre les problèmes dans un contexte auquel il a été formé.</p> <p>Il doit en particulier</p> <ul style="list-style-type: none">- résoudre les tâches relevant d'un domaine étudié- mettre en œuvre les méthodes exigées | <p>Calculez sur la base...</p> <p>Montrez la différence entre...</p> |
| 3 Pratique (analyse et synthèse) | <p>Le candidat doit analyser des problématiques, développer et évaluer des propositions de solution applicables dans la pratique.</p> <p>Il doit en particulier</p> <ul style="list-style-type: none">- examiner les situations et relier les différents éléments pour former un tout- comparer et évaluer des alternatives | <p>Analysez la problématique donnée...</p> <p>Présentez les instruments choisis à l'aide d'un exemple pratique...</p> <p>Comment interprétez-vous cette situation et déduisez-en son importance pour votre travail...</p> <p>Expliquez vos conclusions et justifiez-les de manière détaillée...</p> |

Aperçu des attestations de compétence des modules de base du G1

| Aperçu des thèmes Modules de base | Préparation recommandée | | Travail personnel Heures |
|--|-------------------------|--------|--------------------------------|
| | Enseignement Leçons | Heures | |
| G1-Module Hygiène (Guide BP) Loi sur les denrées alimentaires Hygiène Autocontrôle | 24 | 18 | |
| G1-Module Loi sur les établissements publics Loi cantonale sur les établissements publics Loi fédérale sur l'alcool/Prévention Loi sur les denrées alimentaires/hygiène Prévention des incendies Sécurité au travail | 32 | 24 | |
| G1-Module Gestion d'entreprise Marketing Gestion d'exploitation Organisation administrative Gestion du personnel Structure de l'offre et des prix | 56 | 42 | |
| G1-Module Comptabilité Bases de comptabilité Indices et caractéristiques de gestion Reprise d'établissement | 56 | 42 | |
| G1-Module Droit Droit du travail Connaissances de droit/contrats Décomptes de salaire/assurances sociales | 48 | 36 | |
| G1-Module Vente/Service le service au quotidien Connaissances des boissons Initiation à la vente | 56 | 42 | |
| G1-Module Cuisine Infrastructures Tendances alimentaires Connaissances des marchandises Création de menus Calcul des coûts Méthodes de cuisson Entretien/nettoyage/gestion des déchets | 56 | 42 | |

G1-Module de base Hygiène

Compétence La candidate et le candidat connaît toutes les réglementations, législations et dispositions en matière d'hygiène (loi sur les denrées alimentaires et guide de bonnes pratiques) et les applique correctement. Il effectue en particulier un autocontrôle parfait en matière d'hygiène.

| | Le-çons | Objectifs | Taxo-nomie |
|---|---------|---|------------|
| Loi sur les denrées alimentaires / hygiène | 24 | de justifier l'objectif de la législation sur les denrées alimentaires et il connaît les arrêtés fondamentaux pour l'hôtellerie et la restauration ainsi que le principe de la responsabilité personnelle | 1 |
| | | d'expliquer les termes fondamentaux de la loi sur les denrées alimentaires à l'aide d'exemples (par exemple, produits alimentaires, additif, objets d'usage courant, etc.) | 1 |
| | | d'informer, à l'aide d'exemples concrets, sur les compétences des organes de contrôle et sur les supports juridiques dont il dispose au besoin | 1 |
| | | de juger une carte de mets et de boissons par rapport aux dispositions sur l'obligation de déclaration | 3 |
| | | de justifier l'importance de l'hygiène quant aux produits alimentaires dans le quotidien de l'hôtellerie et la restauration et il connaît les dispositions fondamentales de l'ordonnance sur l'hygiène | 1 |
| | | de citer les principaux micro-organismes nuisibles à la santé | 1 |
| | | de montrer, à l'aide d'exemples, comment empêcher et réduire la multiplication et la diffusion de micro-organismes nuisibles à la santé | 1 |
| | | de citer les produits alimentaires susceptibles de nuire à la santé des hôtes, de justifier le danger et de proposer des mesures de précautions pour de tels produits alimentaires | 1 |
| | | d'expliquer la signification de l'expression "bonne pratique de fabrication" (BPF) et à quoi il doit concrètement faire attention dans son établissement, afin de satisfaire aux exigences en question | 1 |
| | | d'expliquer, à l'aide d'exemples, la signification du terme "point de contrôle critique" (CCP) dans les différentes phases du processus de production et comment il met l'accent là-dessus dans son concept d'hygiène | 1 |
| | | d'expliquer les principales causes d'intoxication alimentaire | 1 |
| | | d'énumérer les principes de l'hygiène personnelle des collaborateurs dans l'hôtellerie et la restauration et d'en justifier la nécessité | 1 |
| | | d'indiquer comment il pense organiser la formation des collaborateurs stipulée dans la loi | 1 |

Supports de cours recommandés Hygiène et déclaration dans l'hôtellerie et la restauration, GastroSuisse

Guide de bonnes pratiques, GastroSuisse

Examen

Examen de module écrit 30 minutes

G1-Module de base Loi sur les établissements publics

Compétence Le chef d'établissement connaît toutes les réglementations, législations et dispositions en matière de gastronomie et de police de sécurité et les applique correctement. Il assure des mesures préventives de protection et en faveur de la sécurité sur le lieu de travail et de la protection de la santé dans l'établissement.

| | | | |
|--|------|--|-----|
| Loi cantonale sur les établissements publics | 8 | d'expliquer le sens et le but de la loi sur les établissements publics | 1 |
| | | de citer les principales dispositions de la loi cantonale sur les établissements publics et des ordonnances s'y rapportant | 1 |
| | | de trouver et d'interpréter, à l'aide de l'arrêté en question, les subtilités des prescriptions essentielles dans la pratique | 2,3 |
| | | de citer les sources écrites, les offices, où il peut obtenir, au besoin, de plus amples informations | 1 |
| | | de citer les bureaux de notre fédération, où il peut obtenir des conseils juridiques et d'énumérer les autres prestations qu'offre GastroSuisse aux établissements | 1 |
| Loi fédérale sur l'alcool | 8 | de citer les prescriptions légales importantes pour l'hôtellerie et la restauration sur le commerce et la vente de boissons alcoolisées | 1 |
| | | d'interpréter en tenant compte de la pratique les dispositions de la loi fédérale sur l'alcool (en particulier les dispositions sur la protection de la jeunesse) importantes pour l'hôtellerie et la restauration | 3 |
| | | d'appliquer les dispositions de déclaration pour l'hôtellerie et la restauration par rapport à la loi sur l'alcool | 2 |
| | | d'expliquer en quoi consiste sa responsabilité en tant que responsable d'établissement dans le cadre de la prévention de l'alcoolisme et de la toxicomanie | 1 |
| | | de décrire à l'aide d'exemples, comment il se comporte envers des clients susceptibles de tomber dans la dépendance | 1 |
| | | d'indiquer où il obtient, au besoin, des conseils et plus d'informations | 1 |
| | | d'expliquer sa responsabilité envers les hôtes alcooliques | 1 |
| | | Prévention des incendies | 4 |
| de citer les possibles risques d'incendie dans les établissements publics et de proposer des mesures quant à l'exploitation et à l'infrastructure pour la prévention des incendies | 1, 2 | | |
| de décrire avec précision le comportement correct lors d'incendies | 1 | | |
| Sécurité au travail | 8 | de citer et d'expliquer les principales dispositions dans la loi sur le travail quant à la protection de la santé au lieu de travail | 1 |
| | | d'expliquer la signification des directives de la commission fédérale de coordination pour la sécurité du travail et de les appliquer à son exploitation | 2 |

Supports de cours recommandés Manuel Sécurité au travail, GastroSuisse 2005/2012

Examen Examen de module écrit 45 minutes

G1-Module de base Gestion d'entreprise

Compétence Le chef d'établissement connaît les bases de la gestion d'établissement, agit dans un esprit entrepreneurial et sait répondre aux besoins du marché (clients, collaborateurs).

| | Le-çons | Objectifs | Taxo-nomie |
|---|---------|---|------------|
| Marketing | 16 | d'entreprendre une simple auto-analyse (impulsions personnelles, conditions préliminaires, objectifs) en vue de sa future activité dans l'hôtellerie et la restauration | 2 |
| | | d'expliquer les points de vue fondamentaux concernant les questions de l'information à la clientèle et de la philosophie de marketing | 1 |
| | | de citer les éléments et objectifs d'un concept d'exploitation et d'en expliquer la signification pour s'imposer sur le marché | 1 |
| | | de comparer les principales possibilités publicitaires avec leurs avantages et inconvénients fondamentaux | 1 |
| | | d'expliquer la nécessité d'innovation et de qualité dans les établissements de l'hôtellerie et de la restauration | 1 |
| Gestion d'exploitation / Organisation administrative | 16 | d'esquisser un modèle standard de l'organisation structurelle et fonctionnelle d'un petit établissement dans la restauration | 1 |
| | | d'expliquer les interfaces et leur signification | 1 |
| | | d'expliquer comment organiser les travaux de bureau de manière rationnelle et écologique | 1 |
| | | de citer les points fondamentaux des travaux de bureau (débiteurs/créanciers, conservation des dossiers, inventaire) et d'expliquer leur signification | 1 |
| | | d'écrire les principales lettres standards de correspondance | 2 |
| Gestion du personnel | 8 | de citer les possibilités de recrutement de personnel ainsi que leurs avantages et inconvénients | 1, 2 |
| | | d'établir un programme d'introduction pour les nouveaux collaborateurs | 1 |
| | | de juger les différents styles de gestion, il en connaît les répercussions et peut donc appliquer ces différents styles en conséquence | 2 |
| Structure de l'offre et des prix | 16 | de structurer son offre selon le concept d'exploitation | 2 |
| | | d'expliquer les rapports entre offre et achat, ainsi qu'entre offre et organisation de la cuisine et d'en exposer les points essentiels | 1 |
| | | d'organiser des activités par rapport à l'offre (semaines spéciales avec offre particulière) | 2 |
| | | d'expliquer, à l'aide d'exemples, les bases de calcul pour l'établissement des prix à la consommation | 1 |
| | | de structurer l'offre pour un petit établissement dans la restauration selon prestations et prix, ainsi que de juger une offre déjà existante | 3 |
| | | de citer des causes de mauvais rendements | 1 |
| Supports de cours recommandés | | Script GastroSuisse | |
| Examen | | Examen de module écrit 45 minutes | |

G1-Module de base Comptabilité

Compétence Le chef d'établissement tient une comptabilité régulière, garde une vue d'ensemble de l'évolution quantitative de l'établissement et sait initier les mesures nécessaires, le cas échéant.

| | Le-çons | Objectifs | Taxo- nomie |
|---|----------------|---|------------------------|
| Bases de comptabilité | 40 | d'expliquer les exigences légales sur la tenue des comptes d'un hôtel ou d'un restaurant | 1 |
| | | d'expliquer le système de la double comptabilité (bilan et compte de pertes et profits) et de passer de simples écritures comptables | 2 |
| | | d'ouvrir, de tenir et de fermer un livre de caisse selon les prescriptions | 2 |
| | | de décrire concrètement comment organiser une comptabilité dans les règles de l'art | 2 |
| | | de citer et de justifier les critères essentiels pour la collaboration avec une fiduciaire | 1 |
| | | d'établir un décompte de la taxe sur la valeur ajoutée selon les exigences légales | 1 |
| Indices et caractéristiques de gestion | 8 | de justifier la signification de la liquidité/disposition à payer, ainsi que d'énoncer les mesures planifiées susceptibles de la garantir | 1 |
| | | de calculer la rentabilité avec les formules adéquates (rendement du capital global, rendement du capital propre), ainsi que d'interpréter un compte de pertes et profits et un bilan | 2, 3 |
| Reprise d'établissement | 8 | de citer et d'expliquer les points à considérer quant à l'exploitation et à la loi pour l'évaluation d'une reprise d'établissement | 1 |
| | | de comparer et d'estimer les différentes formes de reprise (achat, location, gérance, franchisage) ainsi que leurs avantages et inconvénients | 3 |
| | | d'expliquer et de décrire les règles fondamentales de financement quant au procédé pour la détermination et la recherche de capital | 1 |
| | | d'expliquer comment procéder pour déterminer et lever les capitaux nécessaires | 1 |
| Supports de cours recommandés | | Script GastroSuisse | |
| Examen | | Examen de module écrit 45 minutes | |

G1-Module de base Droit

Compétence Le chef d'établissement connaît les dispositions de la loi sur le travail et du code des obligations qui s'appliquent à la gastronomie. Il est capable d'établir les bulletins de salaire pour ses collaborateurs et de calculer et déclarer les cotisations aux assurances sociales.

| | Le-çons | Objectifs | Taxo- nomie |
|---|---|--|------------------------|
| Droit du travail | 16 | d'expliquer les principes du droit du travail (en particulier CO/LT/CCNT) | 1 |
| | | de résoudre de simples cas ayant trait au droit du travail au moyen des dispositions légales | 2 |
| | | d'énumérer les points contractuels délicats et les réglementations à considérer lors de la conclusion d'un contrat de travail | 1 |
| | | de nommer les principales prescriptions, ainsi que les arrêtés sur l'emploi de collaborateurs étrangers | 1 |
| | | de préciser les différentes sortes de permis de travail et de résidence et d'indiquer les offices compétents | 1 |
| Connaissances de droit / contrats | 16 | d'expliquer les principes du droit général des contrats | 1 |
| | | d'énumérer les points importants pour l'hôtellerie et la restauration quant aux sortes de contrats (contrat de bail, d'achat, d'entreprise) et d'en expliquer les principaux droits et obligations | 1 |
| | | de mentionner les dispositions importantes pour un établissement public quant au droit de responsabilité civile contractuelle et non-contractuelle, ainsi que les dispositions importantes dans la pratique quant au droit de responsabilité sur les produits | 1 |
| | | d'expliquer les dispositions importantes pour le quotidien dans l'hôtellerie et la restauration quant aux droits d'auteur et d'indiquer, le cas échéant, où il obtient de plus amples informations en tant qu'utilisateur de droits d'auteur | 1 |
| Décomptes de salaire / assurances sociales | 16 | d'expliquer la structure et les principes du droit sur les assurances sociales | 1 |
| | | d'expliquer les termes d'AVS, AI, APG, AC, LPP, LAA, assurance maladie et allocations familiales et, à l'aide de cas de figure et des documents d'effectuer les déductions adéquats des assurances sociales | 2 |
| | | de préciser les systèmes salariaux autorisés et d'en montrer les possibilités d'application au moyen d'exemples | 2 |
| | | d'établir correctement au moyen du carnet de salaires les décomptes de salaire pour les collaborateurs à rémunération fixe ou en pourcentage du chiffre d'affaires, ainsi que pour ceux à temps partiel et les auxiliaires (impôt à la source, paiement des vacances et du 13 ^e salaire, calcul d'indemnité maladie/accidents, déductions pour les assurances sociales, nourriture et logement) | 2 |
| | | de citer les critères fondamentaux à considérer dans un décompte selon le chiffre d'affaires pour les collaborateurs occupés dans le service et de les justifier (par exemple définition du chiffre d'affaires déterminé) | 1 |
| | | de montrer les conséquences d'un décompte présentant des lacunes | 1 |
| Supports de cours recommandés | CCNT et conseils CCNT 2010 Script GastroSuisse | | |
| Examen | Examen de module écrit 45 minutes | | |

G1-Module de base Vente / Service

Compétence Le chef d'établissement est capable d'organiser et de surveiller le secteur du service. Il établit la liste des boissons proposées et organise les processus de vente en gastronomie. Il tient compte pour cela des attentes de la clientèle et de la protection de la jeunesse.

| | Le-çons | Objectifs | Taxonomie |
|-----------------------------------|---------|--|-----------|
| Le service au quotidien | 20 | d'évoquer les aspects essentiels des connaissances du service (organisation du service, formes de service, règles du service) et d'appliquer ces connaissances théoriques | 1, 2 |
| | | de nommer les principales installations dans le domaine du service pour un établissement simple | 1 |
| | | de citer le matériel et les ustensiles les plus employés dans le service et d'en indiquer l'utilisation/le maniement et les règles pour l'entretien et le nettoyage | 1 |
| | | de nommer les systèmes de contrôle actuels, les formes de paiement et les possibilités de décomptes, ainsi que les points à observer en particulier | 1 |
| Initiation à la vente | 20 | de juger le comportement du personnel de service ainsi que son effet sur le client | 3 |
| | | d'expliquer l'importance d'une prise de réservation correcte ainsi que celle de l'accueil du client et de l'attribution de la table | 1 |
| | | de montrer pourquoi un comportement correct dans le service est primordial pour le bien-être du client | 1 |
| | | d'appliquer au mieux les méthodes de traitement des réclamations selon la situation | 2 |
| | | d'expliquer les règles et techniques de vente fondamentales au moyen d'exemples concrets | 1 |
| | | de montrer les moyens de favoriser une vente active | 1 |
| Connaissances des boissons | 16 | de citer les plus importants groupes de boissons alcoolisées et non-alcoolisées vendues dans l'hôtellerie et la restauration | 1 |
| | | d'expliquer le débit de boissons, la préparation, les règles d'hygiène et le service des plus importantes boissons alcoolisées et non-alcoolisées | 1 |
| | | de nommer les principes fondamentaux concernant l'achat, l'exploitation de la cave, la vente et la recommandation de vins | 1 |
| | | d'établir une carte de boissons et de vins pour un petit établissement, de justifier l'offre des boissons, de calculer les prix selon le marché et d'effectuer la déclaration obligatoire correctement | 2 |
| | | de reconnaître quelques vins courants après dégustation | 2 |

Supports de cours recommandés

Script GastroSuisse

GastroSuisse Technologie du Service

Examen

Examen de module écrit 45 minutes

G1-Module de base Cuisine

Compétence Le chef d'établissement est capable d'organiser et de surveiller le domaine de la cuisine. Il établit la liste des plats proposés et organise les processus de production en cuisine. Il tient compte des habitudes alimentaires, des tendances et des règles de l'art en matière de production et d'hygiène.

| | Le-çons | Objectifs | Taxo- nomie |
|---------------------------------|----------------|---|------------------------|
| Entreprise | 4 | d'expliquer la structure, l'organisation et le fonctionnement d'une cuisine | 1 |
| | | de nommer les aménagements, les types d'ustensiles de cuisine, les couteaux, les outils, les machines et appareils les plus courants | 1 |
| | | d'expliquer les mesures de protection les plus importantes relatives à l'hygiène professionnelle | 1 |
| | | d'expliquer les mesures de protection les plus importantes relatives à la sécurité au travail | 1 |
| | | de contribuer de manière considérable à la mise en œuvre de mesures écologiques dans la cuisine | 2 |
| Alimentation | 4 | d'expliquer les bases de l'alimentation d'une personne en bonne santé | 1 |
| | | de nommer les substances nutritives contenues dans les principaux aliments | 1 |
| | | d'expliquer le fonctionnement du métabolisme | 1 |
| | | de distinguer plusieurs régimes alimentaires spéciaux et d'en tirer des recommandations | 2 |
| Denrées alimentaires | 8 | à l'aide du flux de marchandises, d'énumérer et d'expliquer les principaux critères à prendre en compte pour l'achat de denrées alimentaires, leur réception et leur stockage | 1 |
| | | de décrire les dispositions juridiques applicables aux aliments lors de la réception des marchandises et de leur stockage | 1 |
| | | de distinguer les différents groupes d'aliments | 1 |
| | | de nommer les critères de détermination de la qualité de groupes d'aliments donnés | 1 |
| Offre et menus | | de composer des offres selon les principes généraux | 2 |
| | | de reconnaître les tendances et les souhaits des clients et de les prendre en considération pour composer ses offres | 2 |
| | | de distinguer différents types de menus | 1 |
| Calculs de cuisine | 8 | d'expliquer les principales notions de coûts pour calculer le coût d'une recette | 1 |
| | | de calculer les coûts des aliments pour une recette donnée | 2 |
| Connaissances culinaires | 8 | de décrire les principaux modes de cuisson et de désigner le mode approprié pour chaque aliment | 1 |
| | | d'expliquer le principe de la BPF (bonne pratique de fabrication) | 1 |
| | | de déterminer, pour un aliment donné, la manière appropriée de le couper, le mode de cuisson adéquat ainsi que les ustensiles de cuisine et l'appareil de cuisson qui conviennent | 1 |

Supports de cours recommandés

Script GastroSuisse

Pauli Technologie culinaire, 2008

Examen

Examen de module écrit 45 minutes