

Règlement concernant l'examen professionnel supérieur de

Cheffe de cuisine / chef de cuisine

(système modulaire avec examen final)

Organe responsable

Hotel & Gastro *formation*

Secrétariat de l'examen

Hotel & Gastro *formation*, Eichstrasse 20, CH-6353 Weggis
Téléphone +41 (0)41 392 77 77, téléfax +41 (0)41 392 77 70
schulzentrum@hotelgastro.ch, www.hotelgastro.ch

Sommaire

1 Dispositions générales	3
1.1 But de l'examen.....	3
1.2 Organe responsable.....	4
2 Organisation.....	4
2.1 Composition de la commission chargée de l'assurance qualité	4
2.2 Tâches de la commission AQ	4
2.3 Publicité et surveillance.....	5
3 Publication, inscription, admission, frais d'examen.....	5
3.1 Publication.....	5
3.2 Inscription	5
3.3 Admission	6
3.4 Frais d'examen	6
4 Organisation de l'examen final	7
4.1 Convocation	7
4.2 Retrait	7
4.3 Non-admission et exclusion	7
4.4 Surveillance de l'examen et experts	8
4.5 Clôture et séance d'attribution des notes.....	8
5 Examen final.....	8
5.1 Épreuves d'examen.....	8
5.2 Exigences posées à l'examen.....	9
6 Evaluation et attribution des notes	9
6.1 Dispositions générales	9
6.2 Évaluation.....	9
6.3 Notation	9
6.4 Conditions de réussite de l'examen final et de l'octroi du diplôme	9
6.5 Répétition	10
7 Diplôme, titre et procédure.....	10
7.1 Titre et publication	10
7.2 Retrait du diplôme	10
7.3 Voies de droit	11
8 Couverture des frais d'examen	11
9 Dispositions finales.....	11
9.1 Abrogation du droit en vigueur	11
9.2 Dispositions transitoires	11
9.3 Entrée en vigueur	11
10 Adoption du règlement	12

Vu l'art. 28, al. 2, de la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle, l'organe responsable au sens du ch. 1.2 arrête le règlement d'examen suivant:

1 Dispositions générales

1.1 But de l'examen

L'examen professionnel supérieur a pour objet d'évaluer les compétences de la cheffe de cuisine ou du chef de cuisine. Cela doit permettre de garantir que cette profession complexe et très spécifique puisse être exercée en Suisse à un haut niveau de qualité et ce, de façon tout à fait homogène.

Champ professionnel et contexte

Les candidats ayant réussi l'examen professionnel supérieur de cheffe de cuisine / chef de cuisine ont la compétence voulue pour assumer des tâches de planification, direction, conduite, communication, information et techniques exigeantes et complexes dans l'univers de la cuisine.

Ils travaillent notamment dans les grandes cuisines des hôtels, des restaurants, de la gastronomie système et commerciale, de la restauration collective, des hôpitaux et des homes ainsi que des sociétés de catering.

Ils occupent une fonction de supérieur hiérarchique au niveau supérieur de l'encadrement et assument la responsabilité globale des prestations dans le domaine de la cuisine.

Compétences d'action professionnelles

Les cheffes de cuisine / chefs de cuisine diplômés

- sont responsables de l'exécution ciblée et optimale d'un point de vue économique de toutes les prestations dans le domaine de la cuisine;
- ont les compétences pour contribuer et décider au niveau de la direction de l'entreprise;
- assument à leur niveau des tâches de direction interdisciplinaires en toute autonomie et dans un esprit de responsabilité;
- élaborent des concepts de restauration (concepts marketing liés à l'entreprise ou concepts marketing liés à certains outlets) et les appliquent;
- planifient les effectifs nécessaires, recrutent des collaborateurs, élaborent des instruments de conduite pour les collaborateurs et organisent des mesures de qualification;
- planifient et optimisent des processus de direction et de conduite;
- élaborent des concepts d'assurance qualité et de développement de la qualité (aliments, sécurité du travail, protection de la santé, protection de l'environnement, etc.) et en surveillent la mise en œuvre;
- «établissent le budget et préparent des investissements dans le domaine de la production culinaire;
- calculent des chiffres clés dans le cadre de la production culinaire, analysent la rentabilité et en déduisent les mesures nécessaires;
- élaborent la communication avec toutes les parties prenantes de l'entreprise, qu'il s'agisse des clients, des hôtes, des collaborateurs, des partenaires, des fournisseurs, des médias ou des pouvoirs publics.

Les compétences professionnelles sont décrites en détail dans les directives.

1.2 Organe responsable

- 1.21 L'organisation du monde du travail suivante constitue l'organe responsable:
Hotel & Gastro *formation*
- 1.22 L'organe responsable est compétent pour toute la Suisse.

2 Organisation

2.1 Composition de la commission chargée de l'assurance qualité

- 2.11 Toutes les tâches liées à l'octroi du diplôme sont confiées à une commission chargée de l'assurance qualité (commission AQ).

La commission AQ est composée par

- 2 membres de GastroSuisse
- 2 membres de hotelleriesuisse
- 2 membres de Hotel & Gastro Union

La commission AQ est élue pour un mandat de 3 ans par GastroSuisse, hotelleriesuisse et Hotel & Gastro Union.

- 2.12 La commission AQ se constitue elle-même. Le quorum est atteint lorsque la majorité des membres sont présents. Les décisions se prennent à la majorité des membres présents. Le président tranche en cas d'égalité des voix.

2.2 Tâches de la commission AQ

- 2.21 La commission AQ:

- a) arrête les directives relatives au présent règlement et les met à jour périodiquement;
- b) fixe la taxe d'examen conformément à la réglementation des taxes d'examen de l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFFT) du 31 décembre 1997;
- c) fixe la date et le lieu de l'examen;
- d) définit le programme d'examen;
- e) donne l'ordre de préparer les énoncés de l'examen et organise l'examen final;
- f) nomme et engage les experts, et les forme pour accomplir leurs tâches;
- g) décide de l'admission à l'examen final ainsi que d'une éventuelle exclusion de l'examen;
- h) définit les contenus des modules et les exigences des examens de module;
- i) procède au contrôle des certificats de module, à l'évaluation de l'examen final et décide de l'octroi du diplôme;
- j) traite les requêtes et les recours;
- k) vérifie régulièrement que les modules sont à jour, ordonne leur adaptation et fixe la durée de validité des certificats de module;
- l) décide de la reconnaissance ou de la prise en compte d'autres diplômes et d'autres prestations;
- m) rend compte de ses activités aux instances supérieures et à l'OFFT,

- n) veille au développement et à l'assurance de la qualité, et en particulier à l'actualisation régulière du profil de qualification en fonction des besoins du marché du travail.
- 2.22 La commission AQ peut déléguer des tâches administratives et de direction faisant partie de son mandat à Hotel & Gastro *formation*.

2.3 Publicité et surveillance

- 2.31 L'examen final est placé sous la surveillance de la Confédération; il n'est pas public. Exceptionnellement, la commission AQ peut autoriser des dérogations à cette règle.
- 2.32 L'OFFT est invité suffisamment tôt à assister à l'examen final et reçoit les dossiers nécessaires à cet effet.

3 Publication, inscription, admission, frais d'examen

3.1 Publication

- 3.11 L'examen final est publié dans les trois langues officielles 6 mois au moins avant le début des épreuves.
- 3.12 La publication informe au minimum sur:
- les dates des épreuves;
 - la taxe d'examen;
 - l'adresse d'inscription;
 - le délai d'inscription;
 - le déroulement de l'examen.

3.2 Inscription

L'inscription doit comporter:

- a) un résumé de la formation et des activités professionnelles du candidat;
- b) les copies des titres et des certificats de travail requis pour l'admission;
- c) les copies des certificats de module obtenus ou des attestations d'équivalence correspondantes;
- d) la mention de la langue d'examen;
- e) la copie d'une pièce d'identité officielle munie d'une photo.

3.3 Admission

- 3.31 Sont admis à l'examen final les candidats qui
- possèdent un brevet fédéral de cheffe cuisinière/chef cuisinier, de cuisinière/cuisinier en hôtellerie et restauration ou de cuisinière/cuisinier d'hôpital, de home et en restauration collective ou un certificat analogue;
 - peuvent prouver une expérience professionnelle de cheffe cuisinière/chef cuisinier dans une fonction d'encadrement ou de direction d'au moins trois ans depuis la réussite à l'examen professionnel;
 - ont acquis les certificats de module requis ou disposent des attestations d'équivalence.

Les candidats sont admis sous réserve du paiement de la taxe d'examen selon le ch. 3.41 et de la remise du travail de diplôme complet dans les délais.

- 3.32 Les certificats de module ou les attestations d'équivalence suivants doivent être acquis pour l'admission à l'examen final:

- Module 1 Gestion de cuisine
- Module 2 Marketing et vente
- Module 3 Organisation d'entreprise
- Module 4 Gestion des collaborateurs
- Module 5 Finances
- Module 6 Économie et droit

Le contenu et les exigences des modules sont spécifiés dans les descriptifs des modules de l'organe responsable (identification du module et exigences en matière de contrôle de compétence). Ils sont énumérés dans les directives ou dans leur annexe.

- 3.33 L'OFFT décide de l'équivalence des certificats et des diplômes étrangers
- 3.34 La décision concernant l'admission à l'examen final est communiquée par écrit aux candidats au moins trois mois avant le début de l'examen final. Les décisions négatives indiquent les motifs et les voies de droit.

3.4 Frais d'examen

- 3.41 Après avoir reçu confirmation de son admission, le candidat s'acquitte de la taxe d'examen. Les taxes pour l'établissement du diplôme et pour l'inscription de son titulaire dans le registre officiel des titulaires de diplôme, ainsi qu'une éventuelle contribution pour frais de matériel sont perçus séparément. Ces frais sont à la charge du candidat
- 3.42 Le candidat qui, conformément au ch. 4.2, se retire dans le délai autorisé ou se retire pour des raisons valables a droit au remboursement du montant payé, déduction faite des frais occasionnés.
- 3.43 L'échec à l'examen final ne donne droit à aucun remboursement.
- 3.44 Pour les candidats qui répètent l'examen final, le montant de la taxe d'examen est fixé au cas par cas par la commission AQ, compte tenu du nombre d'épreuves répétées.
- 3.45 Les frais de déplacement, de logement, de subsistance et d'assurance pendant la durée de l'examen final sont à la charge du candidat.

4 Organisation de l'examen final

4.1 Convocation

- 4.11 L'examen final a lieu si, après sa publication, 10 candidats au moins remplissent les conditions d'admission.
- 4.12 Les candidats peuvent choisir de passer l'examen en français, en allemand ou en italien.
- 4.13 Les candidats sont convoqués 6 mois au moins avant le début de l'examen final. La convocation comprend:
- a) le programme d'examen, avec l'indication du lieu, de la date, de l'heure des épreuves, ainsi que des moyens auxiliaires autorisés dont les candidats sont invités à se munir;
 - b) la liste des experts.
- 4.14 Toute demande de récusation d'un expert doit être motivée et adressée à la commission AQ 30 jours au moins avant le début de l'examen. La commission prend les mesures qui s'imposent.

4.2 Retrait

- 4.21 Le candidat peut annuler son inscription jusqu'à 60 jours avant le début de l'examen final.
- 4.22 Passé ce délai, le retrait n'est possible que si une raison valable le justifie. Sont notamment réputés raisons valables:
- a) la maternité
 - b) la maladie et l'accident
 - c) le décès d'un proche;
 - d) le service militaire, le service de protection civile ou le service civil imprévu.
- 4.23 Le retrait doit être communiqué sans délai et par écrit à la commission AQ, pièces justificatives à l'appui.

4.3 Non-admission et exclusion

- 4.31 Le candidat qui, en rapport avec les conditions d'admission, donne sciemment de fausses informations, présente les certificats de module obtenus par une tierce personne ou tente de tromper la commission AQ d'une autre manière n'est pas admis à l'examen final.
- 4.32 Est exclu de l'examen final quiconque:
- a) utilise des moyens auxiliaires non autorisés;
 - b) enfreint gravement la discipline de l'examen;
 - c) tente de tromper les experts.
- 4.33 La décision d'exclure un candidat de l'examen incombe à la commission AQ. Le candidat a le droit de passer l'examen final sous réserve, jusqu'à ce que la commission ait arrêté une décision formelle.

4.4 Surveillance de l'examen et experts

- 4.41 Au moins une personne compétente surveille l'exécution des travaux d'examen écrits et pratiques. Elle consigne ses observations par écrit.
- 4.42 Deux experts au moins évaluent les travaux d'examen écrits et s'entendent sur la note à attribuer.
- 4.43 Deux experts au moins procèdent aux examens oraux, prennent des notes sur l'entretien d'examen et sur le déroulement de l'examen, apprécient les prestations fournies et fixent en commun la note.
- 4.44 Les proches, les associés, les supérieurs et les collaborateurs actuels et passés du candidat doivent se récuser en tant qu'experts aux examens. Au moins un des deux experts (voir chiffre 4.42 et 4.43) ne peut pas avoir donné de cours préparatoires ou avoir officié comme répétiteur dans ce cadre.

4.5 Clôture et séance d'attribution des notes

- 4.51 La commission AQ décide de la réussite ou de l'échec des candidats lors d'une séance subséquente à l'examen. La personne représentant l'OFFT est invitée suffisamment tôt à cette séance.
- 4.52 Les experts se récuse lors de la prise de décision sur l'octroi du diplôme s'ils sont enseignants aux cours préparatoires, s'ils ont des liens de parenté avec le candidat, s'ils sont des associés ou s'ils sont ou ont été ses supérieurs hiérarchiques ou ses collaborateurs.

5 Examen final

5.1 Épreuves d'examen

- 5.11 L'examen final comporte les épreuves suivantes, englobant plusieurs modules, et sa durée se répartit comme suit:

Epreuve de l'examen	Écrit	Oral	Pondération
1 Travail de diplôme	établi pendant la préparation		3
2 a) Présentation travail de diplôme b) Entretien sur le travail de diplôme		15 min 30 min	1
3 Etude de cas	240 min.		2
4 Entretien gestion de cuisine		45 min	2
5 Entretien sur l'économie d'entreprise		45 min.	2
Total	375 min.	240 min.	135 min.

- 5.12 Chaque épreuve peut être subdivisée en points d'appréciation. La commission AQ définit ces subdivisions.

5.2 Exigences posées à l'examen

- 5.21 Les dispositions détaillées concernant l'examen final figurent dans les directives relatives au règlement d'examen au sens du ch. 2.21, let. a.
- 5.22 La commission AQ décide de l'équivalence des épreuves ou des modules effectués dans le cadre d'autres examens du degré tertiaire ainsi que de la dispense éventuelle des épreuves d'examen correspondantes du présent règlement d'examen.

6 Evaluation et attribution des notes

6.1 Dispositions générales

L'évaluation de l'examen final et des épreuves d'examen est basée sur des notes. Les dispositions des ch. 6.2 et 6.3 du présent règlement d'examen sont applicables.

6.2 Évaluation

- 6.21 Une note entière ou une demi-note est attribuée pour les points d'appréciation, conformément au ch. 6.3.
- 6.22 La note d'une épreuve est la moyenne des notes des points d'appréciation correspondants. Elle est arrondie à la première décimale. Si le mode d'appréciation permet de déterminer directement la note de l'épreuve sans faire usage de points d'appréciation, la note de l'épreuve est attribuée conformément au ch. 6.3.
- 6.23 La note globale de l'examen final correspond à la moyenne (pondérée) des notes des épreuves d'examen. Elle est arrondie à la première décimale.

6.3 Notation

Les prestations des candidats sont évaluées par des notes échelonnées de 6 à 1. Les notes supérieures ou égales à 4 désignent des prestations suffisantes. Hormis les demi-notes, les notes intermédiaires ne sont pas admises.

6.4 Conditions de réussite de l'examen final et de l'octroi du diplôme

- 6.41 L'examen final est réussi si:
- la moyenne générale obtenue et la note d'épreuve 3 est au moins de 4;
 - il n'y a pas eu plus d'une note inférieure à 4 sur l'ensemble de l'examen;
 - aucune note inférieure à 3 n'a été obtenue.
- 6.42 L'examen final est considéré comme non réussi si le candidat
- ne se désiste pas à temps;
 - ne se présente pas à l'examen et ne donne pas de raison valable;
 - se retire après le début de l'examen sans raison valable;
 - est exclu de l'examen.

- 6.43 La commission AQ décide de la réussite de l'examen final uniquement sur la base des prestations fournies par le candidat. Le diplôme fédéral est décerné aux candidats qui ont réussi l'examen
- 6.44 La commission AQ décide de la réussite de l'examen final uniquement sur la base des prestations fournies par le candidat. Le diplôme fédéral est décerné aux candidats qui ont réussi l'examen:
- a) la validation des certificats de module requis ou des attestations d'équivalence;
 - b) les notes des différentes épreuves d'examen et la note globale de l'examen final
 - c) la mention de réussite ou d'échec de l'examen final;
 - d) les voies de droit, si le diplôme est refusé.

6.5 Répétition

- 6.51 Le candidat qui échoue à l'examen final est autorisé à le repasser à deux reprises.
- 6.52 Les examens répétés ne portent que sur les épreuves dans lesquelles le candidat a fourni une prestation insuffisante.
- 6.53 Les conditions d'inscription et d'admission au premier examen final s'appliquent également aux examens répétés.

7 Diplôme, titre et procédure

7.1 Titre et publication

- 7.11 Le diplôme fédéral est délivré par l'OFFT à la demande de la commission AQ et porte la signature de la direction de l'OFFT et du président de la commission AQ.
- 7.12 Les titulaires du diplôme sont autorisés à porter le titre protégé de:

Cheffe de cuisine avec diplôme fédéral

Chef de cuisine avec diplôme fédéral

Küchenchefin mit eidgenössischem Diplom

Küchenchef mit eidgenössischem Diplom

Capo cucina con diploma federale

La traduction anglaise recommandée est **Executive Master Chef with Advanced Federal Diploma of Professional Education and Training**.

- 7.13 Les noms des titulaires de diplôme sont inscrits dans un registre tenu par l'OFFT.

7.2 Retrait du diplôme

- 7.21 L'OFFT peut retirer tout diplôme obtenu de manière illicite. La poursuite pénale est réservée.
- 7.22 La décision de l'OFFT peut être déférée dans les 30 jours suivant sa notification au Tribunal administratif fédéral.

7.3 Voies de droit

- 7.31 Les décisions de la commission AQ concernant la non-admission à l'examen final ou le refus du diplôme peuvent faire l'objet d'un recours auprès de l'OFFT dans les 30 jours suivant leur notification. Le recours doit comporter les conclusions et les motifs du recourant.
- 7.32 L'OFFT statue en première instance sur les recours. Sa décision peut être déférée dans les 30 jours suivant la notification au Tribunal administratif fédéral.

8 Couverture des frais d'examen

- 8.1 Sur proposition de la commission AQ, l'organe responsable fixe le montant des indemnités versées aux membres de la commission AQ et aux experts.
- 8.2 L'organe responsable assume les frais d'examen s'ils ne sont pas couverts par la taxe d'examen, la subvention fédérale et d'autres ressources
- 8.3 Conformément aux directives, la commission AQ remet à l'OFFT un compte de résultats détaillé au terme de l'examen. Sur cette base, l'OFFT définit le montant de la subvention fédérale accordée pour l'organisation de l'examen.

9 Dispositions finales

9.1 Abrogation du droit en vigueur

Le règlement du 4 avril 1996 concernant l'examen professionnel supérieur de Chef de cuisine est abrogé.

9.2 Dispositions transitoires

Les candidats qui ont échoué à l'examen en vertu du règlement du 4 avril 1996 ont la possibilité de le répéter une première fois et, le cas échéant, une seconde fois jusqu'au 31.12.2014.

9.3 Entrée en vigueur

Le présent règlement d'examen entre en vigueur à la date de son approbation par l'OFFT.

10 Adoption du règlement

Weggis, ((indiquer la date))

Hotel & Gastro formation

Le président

Le directeur

Thomas Egli

Max Züst

Le présent règlement d'examen est approuvé.

Berne, ((indiquer la date))

**OFFICE FÉDÉRAL DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA TECHNOLOGIE**

La directrice

Prof. Ursula Renold