

**Ordonnance du SEFRI
sur la formation professionnelle initiale de
cuisinière/cuisinier avec
certificat fédéral de capacité (CFC)***

412.101.221.06

du 5 mai 2009 (Etat le 1^{er} janvier 2018)

79007

**Cuisinière CFC/Cuisinier CFC
Köchin EFZ/Koch EFZ
Cuoca AFC/Cuoco AFC**

Le Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI),

vu l'art. 19 de la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle¹,
vu l'art. 12 de l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle
(OFPr)²,

vu l'art. 4, al. 4, de l'ordonnance du 28 septembre 2007 sur la protection des jeunes
travailleurs (OLT 5)³,

*arrête:*⁴

Section 1 Objet, profil de la profession et durée

Art. 1 Profil de la profession

Les cuisiniers de niveau CFC maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les comportements ci-après:

- a. ils apprêtent des aliments en mets chauds et froids;
- b. ils réfléchissent et agissent en fonction des désirs des clients, en faisant preuve d'esprit d'équipe et en suivant une logique économique et écologique;
- c. ils maîtrisent les principes de l'hygiène, de la sécurité au travail, de la protection de la santé et de la protection de l'environnement.

RO 2009 3445

* Les termes désignant des personnes s'appliquent également aux femmes et aux hommes.

1 RS 412.10

2 RS 412.101

3 RS 822.115

4 Nouvelle teneur selon le ch. I 75 de l'O du SEFRI du 24 nov. 2017 concernant la mod. d'O sur la formation relative à l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 7331).

Art. 2 Durée et début

¹ La formation professionnelle initiale dure 3 ans.

² Pour les titulaires d'une attestation fédérale de formation professionnelle d'employé en cuisine AFP, la première année de la formation professionnelle initiale est prise en compte.

³ Le début de la formation professionnelle initiale est coordonné avec la formation dispensée par l'école professionnelle fréquentée.

Section 2 Objectifs et exigences**Art. 3** Compétences opérationnelles

¹ Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale sont présentés en termes de compétences opérationnelles aux art. 4 à 6.

² Ils s'appliquent à tous les lieux de formation.

Art. 4 Compétences professionnelles

Les compétences professionnelles concernent les connaissances et les aptitudes relatives aux domaines suivants:

- a. production, préparation et présentation des mets et des plats, deuxième langue/termes techniques de cuisine;
- b. compréhension et contribution efficace aux processus d'entreprise;
- c. approche et action centrées sur les clients et s'inscrivant dans une logique économique et écologique;
- d. sécurité au travail, protection de la santé, protection de l'environnement et protection contre les incendies;
- e. hygiène et préservation des valeurs.

Art. 5 Compétences méthodologiques

Les compétences méthodologiques concernent les connaissances et les aptitudes relatives aux domaines suivants:

- a. techniques de travail et résolution de problèmes;
- b. approche et action interdisciplinaires axées sur les processus;
- c. stratégies d'information et de communication;
- d. stratégies d'apprentissage;
- e. techniques de créativité.

Art. 6 Compétences sociales et personnelles

Les compétences sociales et personnelles concernent les connaissances et les aptitudes relatives aux domaines suivants:

- a. autonomie et responsabilité;
- b. apprentissage tout au long de la vie;
- c. capacité à communiquer;
- d. capacité à gérer des conflits;
- e. aptitude au travail en équipe;
- f. civilité;
- g. résistance au stress;
- h. capacité à travailler de manière orientée sur la santé.

Section 3 **Sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement**

Art. 7⁵

¹ Dès le début de la formation, les prestataires de la formation remettent et expliquent aux personnes en formation les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement, en particulier celles relatives à la communication des dangers (symboles de danger, pictogrammes, signes d'interdiction) dans ces trois domaines.

² Les directives et les recommandations précitées font partie intégrante de la formation dispensée dans tous les lieux de formation et elles sont prises en considération dans les procédures de qualification.

³ Il est fait en sorte que les personnes en formation acquièrent, sur tous les lieux de formation, des connaissances en matière de développement durable, notamment en ce qui concerne l'équilibre entre les intérêts sociétaux, écologiques et économiques.

⁴ En dérogation à l'art. 4, al. 1, OLT 5 et conformément aux prescriptions de l'art. 4, al. 4, OLT 5, il est permis d'occuper les personnes en formation, en fonction de leur niveau de connaissance, aux travaux mentionnés dans l'annexe du plan de formation.

⁵ La dérogation visée à l'al. 4 présuppose que les personnes en formation soient formées, encadrées et surveillées en fonction des risques accrus qu'elles courent; ces dispositions particulières sont définies dans l'annexe du plan de formation à titre de

⁵ Nouvelle teneur selon le ch. II 75 de l'O du SEFRI du 24 nov. 2017 concernant la mod. d'O sur la formation relative à l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 7331).

mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé.

Section 4

Parts assumées par les différents lieux de formation et langue d'enseignement

Art. 8 Parts assumées par les différents lieux de formation

¹ La formation à la pratique professionnelle s'étend sur toute la durée de la formation professionnelle initiale, en moyenne à raison de 4 jours par semaine.

² L'enseignement obligatoire dispensé à l'école professionnelle comprend 1080 périodes d'enseignement. Parmi celles-ci, 120 périodes sont consacrées à l'enseignement du sport.

³ Les cours interentreprises comprennent au total 20 jours de cours, à raison de 8 heures de cours par jour. Durant le dernier semestre de la formation professionnelle initiale, aucun cours interentreprises n'a lieu.

Art. 9 Etablissements saisonniers

Les établissements ouverts durant la saison d'été et/ou la saison d'hiver sont autorisés à former des personnes pour autant que, durant l'entre-saison, ces dernières puissent poursuivre leur formation dans un autre établissement approprié ou fréquenter les cours spécialisés intercantonaux.

Art. 10 Langue d'enseignement

¹ La langue d'enseignement est en règle générale la langue nationale du lieu d'implantation de l'école.

² L'enseignement bilingue est recommandé dans la langue nationale du lieu d'implantation de l'école et dans une autre langue nationale ou l'anglais.

³ Les cantons peuvent admettre d'autres langues d'enseignement.

Section 5 Plan de formation et culture générale

Art. 11 Plan de formation

¹ Un plan de formation, élaboré par l'organisation compétente du monde du travail et approuvé par le SEFRI, est disponible au moment de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance.

² Le plan de formation détaille les compétences opérationnelles décrites aux art. 4 à 6 de la manière suivante:

- a. il justifie l'importance de ces compétences pour la formation professionnelle initiale;
- b. il détermine les comportements attendus sur le lieu de travail dans des situations données;
- c. il spécifie ces compétences sous la forme d'objectifs évaluateurs concrets;
- d. il établit un rapport direct entre ces compétences et les procédures de qualification et décrit les modalités de ces dernières.

³ En outre, le plan de formation fixe:

- a. la structure curriculaire de la formation professionnelle initiale;
- b. la répartition et l'organisation des cours interentreprises sur toute la durée de la formation initiale;
- c. les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement.

⁴ Le plan de formation est assorti de la liste des documents relatifs à la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale avec indication des titres, des dates et des organes de diffusion.

Art. 12 Culture générale

L'enseignement de la culture générale est régi par l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale⁶.

Section 6

Exigences posées aux prestataires de la formation initiale en entreprise

Art. 13 Exigences minimales posées aux formateurs

Les exigences minimales posées aux formateurs au sens de l'art. 44, al. 1, let. a et b, OFPr, sont remplies par:

- a. les cuisiniers CFC justifiant d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la cuisine;
- b. les cuisiniers qualifiés justifiant d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la cuisine;
- c. les cuisiniers en diététique CFC justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la cuisine;
- d. les personnes titulaires d'un titre correspondant de la formation professionnelle supérieure.

⁶ RS 412.101.241

Art. 14 Nombre maximal de personnes en formation

¹ Une personne peut être formée dans une entreprise si:

- a. un formateur qualifié à cette fin est occupé à 100 %, ou
- b. deux formateurs qualifiés à cette fin sont occupés chacun au moins à 60 %.

² Lorsqu'une personne entre dans sa dernière année de formation professionnelle initiale, une seconde personne peut commencer sa formation.

³ Une autre personne peut être formée pour chaque professionnel occupé à 100 % ou pour chaque groupe de deux professionnels occupés chacun au moins à 60 % dans l'entreprise.

⁴ Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité ou d'une attestation fédérale de formation professionnelle dans le domaine de la personne en formation ou les titulaires d'une qualification équivalente.

⁵ Dans des cas particuliers, les autorités cantonales peuvent autoriser une entreprise ayant formé depuis plusieurs années des personnes avec grand succès à dépasser le nombre maximal de personnes en formation.

Section 7 Dossier de formation et dossier des prestations**Art. 15** Entreprise formatrice

¹ La personne en formation constitue un dossier de formation dans lequel elle inscrit au fur et à mesure les travaux importants accomplis ainsi que les compétences et l'expérience acquises dans l'entreprise.

² Une fois par trimestre, le formateur contrôle et signe le dossier de formation. Il en discute avec la personne en formation au moins une fois par semestre.

³ Le formateur établit à la fin de chaque semestre un rapport attestant le niveau atteint par la personne en formation.

Art. 16 Formation scolaire et formation initiale en école

Les prestataires de formations scolaires et de formations initiales en école documentent les prestations de la personne en formation dans les domaines enseignés et ils établissent un bulletin à son intention au terme de chaque semestre.

Section 8 Procédures de qualification**Art. 17** Admission

Est admise aux procédures de qualification la personne qui a suivi la formation professionnelle initiale:

- a. conformément à la présente ordonnance;

- b. dans une institution de formation autorisée par le canton, ou
- c. dans un autre cadre que celui d'une filière de formation réglementée et qui:
 - 1. a acquis l'expérience nécessaire visée à l'art. 32 OFPr,
 - 2. a effectué 3 ans au minimum de cette expérience professionnelle dans le domaine d'activité des cuisiniers CFC,
 - 3. rend crédible son aptitude à satisfaire aux exigences de l'examen final (art. 19).

Art. 18 Objet des procédures de qualification

Les procédures de qualification visent à démontrer que les compétences opérationnelles décrites aux art. 4 à 6 ont été acquises.

Art. 19 Etendue et organisation de la procédure de qualification
avec examen final

¹ La procédure de qualification avec examen final porte sur les domaines de qualification ci-après selon les modalités suivantes:

- a. travail pratique sous la forme d'un travail pratique prescrit (TPP) d'une durée de 7 à 8 heures. Ce domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale. La personne en formation doit montrer qu'elle est à même d'exécuter les tâches demandées dans les règles de l'art et en fonction des besoins et de la situation. Le dossier de formation, la littérature spécialisée et les documents relatifs aux cours interentreprises peuvent être utilisés comme aides;
- b. connaissances professionnelles d'une durée de 3 heures. Ce domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale. La personne en formation subit un examen écrit ou des examens écrit et oral. Si un examen oral est organisé, il dure 1 heure au maximum;
- c. culture générale. Ce domaine de qualification est régi par l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale⁷.

² Dans chaque domaine de qualification, deux experts aux examens au moins évaluent les prestations.

Art. 20 Conditions de réussite, calcul et pondération des notes

¹ La procédure de qualification avec examen final est réussie si:

- a. la note du domaine de qualification «travail pratique» est supérieure ou égale à 4, et
- b. la note globale est supérieure ou égale à 4.

² La note globale correspond à la moyenne, arrondie à la première décimale, des notes pondérées des domaines de qualification de l'examen final ainsi que de la note d'expérience pondérée.

³ La note d'expérience correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des notes de l'enseignement des connaissances professionnelles figurant dans tous les bulletins semestriels.

⁴ Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante:

- a. travail pratique: 40 %;
- b. connaissances professionnelles: 20 %;
- c. culture générale: 20 %;
- d. note d'expérience: 20 %.

Art. 21 Répétitions

¹ La répétition de la procédure de qualification est régie par l'art. 33 OFPr. Si un domaine de qualification doit être répété, il doit l'être dans sa globalité.

² Pour les personnes qui répètent l'examen final et qui ne fréquentent plus l'école professionnelle, l'ancienne note d'expérience est prise en compte. Pour les personnes qui suivent à nouveau l'enseignement des connaissances professionnelles pendant 2 semestres au minimum, seules les nouvelles notes sont prises en compte pour le calcul de la note d'expérience.

Art. 22 Cas particulier

¹ Pour les personnes qui ont suivi la formation préalable hors du cadre de la formation professionnelle initiale réglementée et subi l'examen final régi par la présente ordonnance, il n'y a pas de note d'expérience.

² Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante:

- a. travail pratique: 50 %;
- b. connaissances professionnelles: 30 %;
- c. culture générale: 20 %.

Section 9 Certificat et titre

Art. 23

¹ La personne qui a réussi une procédure de qualification reçoit le certificat fédéral de capacité (CFC).

² Le CFC autorise ses titulaires à porter le titre légalement protégé de «cuisinière CFC/cuisinier CFC».

³ Si le CFC a été obtenu par le biais de la procédure de qualification avec examen final, le bulletin de notes mentionne:

- a. la note globale;
- b. les notes de chaque domaine de qualification de l'examen final et, sous réserve de l'art. 22, al. 1, la note d'expérience.

Section 10

Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité

Art. 24

¹ La Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité (commission) comprend:

- a. six à huit représentants de *Hotel & Gastro formation*;
- b. un représentant du corps des enseignants spécialisés;
- c. au moins un représentant de la Confédération et au moins un représentant des cantons.

² Les régions linguistiques sont représentées équitablement.

³ La commission ne relève pas du champ d'application de l'ordonnance du 3 juin 1996 sur les commissions⁸. Elle s'auto-constitue.

⁴ La commission est chargée des tâches suivantes:

- a. adapter régulièrement, au moins tous les 5 ans, le plan de formation décrit à l'art. 11 aux développements économiques, technologiques et didactiques. Intégrer, le cas échéant, de nouveaux aspects organisationnels de la formation professionnelle initiale. Toute modification requiert, d'une part, l'approbation des représentants de la Confédération et des cantons et, d'autre part, l'approbation du SEFRI;
- b. proposer au SEFRI toute modification de la présente ordonnance induite par des développements constatés, pour autant que ceux-ci touchent aux dispositions de la présente ordonnance, notamment à celles concernant les compétences opérationnelles décrites aux art. 4 à 6.

Section 11 Dispositions finales

Art. 25 Abrogation du droit en vigueur

¹ Sont abrogés:

- a. le règlement du 23 février 1996 concernant l'apprentissage et l'examen de fin d'apprentissage de cuisinier qualifié⁹;

⁸ RS 172.31

⁹ FF 1996 II 539

- b. le programme d'enseignement professionnel du 23 février 1996 pour les cuisiniers qualifiés¹⁰.

² L'approbation du règlement du 30 décembre 1987 concernant les cours d'introduction pour les cuisiniers qualifiés est révoquée.

Art. 26 Dispositions transitoires

¹ Les personnes qui ont commencé leur formation de cuisinier qualifié avant le 1^{er} janvier 2010 l'achèvent selon l'ancien droit.

² Si elles en font la demande, les personnes qui répètent jusqu'au 31 décembre 2014 l'examen de fin d'apprentissage de cuisinier qualifié verront leurs prestations appréciées selon l'ancien droit.

Art. 27 Entrée en vigueur

¹ La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2010.

² Les dispositions relatives à la procédure de qualification, au certificat et au titre (art. 17 à 23) entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2013.

¹⁰ FF 1996 II 539