



Procédure de qualification 2026 Qualifikationsverfahren

Employé/e de cuisine - Küchenangestellte/r

Informations pour le candidat et le formateur
Informationen für den Kandidaten und den Ausbilder

Table des matières – Inhaltsverzeichnis

Procédure de qualification « écrite et orale » - Qualifikationsverfahren « schriftlich und mündlich »

Connaissances professionnelles « écrites et orales » Berufskennntnisse « schriftlich und mündlich »	2
--	---

Procédure de qualification « travaux pratiques » - Qualifikationsverfahren « praktische Arbeiten »

Déroulement de la journée Tagesablauf	3
Description des mets Beschrieb der Gerichte	4 5
Suite de mets Gerichte	6 7
Corbeille de marchandises pour les desserts / entremets Warenkorb für die Süßspeisen	8
Modèle « recette »	10
Modèle « plan de travail »	11

Personnes de contacts - Kontaktpersonen

Président « Commission de Qualification »
Präsident « Kommission Qualifikationsverfahren »

Nicolas Magnin
079 718 45 91
nicolas.magnin@bluewin.ch

Maître professionnel
Berufsfachschullehrer

Philippe Volery
079 322 12 90
philippe.volery@edufr.ch

Connaissances professionnelles (écrit)

Le domaine de qualification « connaissances professionnelles écrites » comprend 3 situations, chacune sur un document d'examen séparé et dure env. 120 minutes.

Les situations sont orientées vers la pratique et par processus. Elles englobent les deux positions du plan de formation et doivent être examinées, soit :

- Pos. 1 Connaissances d'entreprise, hygiène, sécurité au travail, protection de la santé, calcul professionnel
- Pos. 2 Diététique, connaissance des menus



Berufskennntnisse (schriftlich)

Der Qualifikationsbereich "Berufskennntnisse schriftlich" umfasst 3 Situationen auf je einem separaten Prüfungsbogen und dauert ungefähr 120 Minuten.

Die Situationen sind praxis- und prozessorientiert. Sie umfassen jeweils in sich alle zwei Positionen des Bildungsplans, die schriftlich geprüft werden:

- Pos. 1 Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Fachrechnen
- Pos. 2 Ernährungslehre, Menükunde

Connaissances professionnelles (oral)

Le domaine de qualification oral des connaissances professionnelles est d'une durée d'environ 30 minutes et englobe les parties suivantes :

- Pos. 3 Denrées alimentaires et cuisine

Le dossier de formation peut faire partie de cette partie de l'épreuve.

L'entretien professionnel peut se baser sur une annotation du dossier de formation et à l'aide du menu obtenu durant la procédure de qualification pratique. Les menus sont mentionnés à la page 6.

L'entretien sera orienté vers la pratique et structuré par processus - depuis l'achat, la réception et le stockage des marchandises, la préparation, la cuisson.

L'entretien ne comporte aucune matière traitée dans les pos. 1 ou 2 mentionnées ci-dessus.



Berufskennntnisse (mündlich)

Der Qualifikationsbereich "Berufskennntnisse mündlich" umfasst folgende Themen und dauert zirka 30 Minuten:

- Pos. 3 Lebensmittel- und Kochkunde

In diesem Teil der Prüfung kann die Ausbildungsdokumentation miteinbezogen werden. Das Fachgespräch kann über einen Eintrag in der Lerndokumentation und dem erhaltenen Menü des praktischen Qualifikationsverfahrens geführt werden. Die Menüs sind auf der Seite 7 aufgeführt.

Das Gespräch wird praxis- und prozessorientiert durchgeführt; vom Einkauf über die Warenannahme/Lagerung zur Vorbereitung und bis zur Zubereitung.

Das Gespräch beinhaltet keine Inhalte im Zusammenhang mit den oben genannten Pos. 1 und 2.

Procédure de qualification

Qualifikationsverfahren

Travaux pratiques *Praktische Arbeiten*

Déroulement de la journée *Tagesablauf*



7.30	Accueil des candidats / présentation des experts. <i>Empfang der Kandidaten / Vorstellung der Experten.</i>
7.35	Remise des dossiers d'examen. Préparation du plan de travail, des recettes et entretien professionnel d'environ 30 minutes (examen oral). <i>Übergabe der Prüfungsunterlagen.</i> <i>Vorbereiten des Arbeitsplanes, der Rezepte und Fachgespräch von ungefähr 30 Minuten (Mündliche Prüfung).</i>
9.00	Entrée des candidats en cuisine. Début des travaux pratiques. <i>Die Kandidaten gehen in die Küche. Beginn der praktischen Arbeiten.</i>
10.00	Pause obligatoire – Obligatorische Pause
10.15	Suite travaux en cuisine / <i>Weiterarbeiten in der Küche</i>
12.00	Début du service de midi / <i>Beginn des Mittagsservice</i> - Envoi du potage, de la salade ou du hors-d'œuvre - <i>Servieren der Suppe, des Salates oder der Vorspeise</i>
12.20	- Envoi du mets principal - <i>Servieren des Hauptgerichtes</i>
12.45	- Envoi du dessert - <i>Servieren der Süßspeise</i>
	Fin de l'épreuve pratique <i>Ende der praktischen Prüfung</i>
	Rangement du poste et nettoyage de la cuisine par les candidats. <i>Aufräumen und Reinigen der Küche durch die Kandidaten.</i>
13.30	Repas des candidats <i>Essen der Kandidaten</i>

Procédure de qualification

Travaux pratiques

Description des mets

Les mets doivent être préparés pour **4 personnes** ou selon les indications mentionnées.

Les mets sont tirés du livre de technologie culinaire ou le livre de recettes « Pauli ».

Vous êtes libre d'utiliser d'autres sources ou des recettes personnelles.

1 ^{er} plat	Potage	La quantité à préparer est de 1 à 1,5 litre Dressage sur assiettes ou dans des tasses
	ou	
	Salade	Selon la description du mets Dressage sur assiettes de votre choix La sauce est libre
	ou	
	Hors-d'œuvre	Selon la description du mets Dressage sur assiettes de votre choix
2 ^e plat	Mets principal avec accompagnements	Selon la description du mets Dressage sur assiettes de votre choix
3 ^e plat	Dessert	Un entremets sera choisi parmi vos propositions d'entremets que vous aurez préparées à l'aide de la corbeille de marchandises. Un arôme par catégorie desserts doit être respecté selon les directives mentionnées à la page 8. Vous devez proposer un ... • entremets froid • entremets chaud • entremets glacé Le délai pour rendre les propositions des candidats est fixé au 08 mai 2026. Après ce délai, un entremets sera imposé.

☞ Pour toutes autres questions adressez-vous au chef expert ou au maître professionnel.

Qualifikationsverfahren

Praktische Arbeiten

Beschrieb der Gerichte

Die Speisen sind für **4 Personen** herzustellen oder gemäss den angegebenen Quantitäten.

Bei der Planung der Speisenfolge wurden die Rezepte des Lehrbuches der Küche oder des Rezeptbuches „Pauli“ als Grundlage verwendet. Es ist Ihnen freigestellt auch persönliche Rezepte zu verwenden.

1. Gericht	Suppe	Es wird zirka 1 bis 1,5 Liter zubereitet Angerichtete wird in Tellern oder Suppentassen
	oder	
	Salat	Gemäss dem Gerichtebeschrieb Angerichtet wird auf Tellern Ihrer Wahl Die Salatsauce ist frei wählbar
	oder	
	Vorspeisen	Gemäss dem Gerichtebeschrieb Angerichtet wird auf Tellern Ihrer Wahl
2. Gericht	Hauptgericht mit Beilagen	Gemäss dem Gerichtebeschrieb Angerichtet wird auf Tellern Ihrer Wahl
3. Gericht	Süssspeise	Eine Süssspeise muss aus den Süssspeisenvorschlägen zubereitet werden. Die Süssspeisen müssen mit Hilfe des Warenkorbes hergestellt werden. Eine Geschmacksrichtung bei jeder Kategorie muss respektiert werden und wird in den Richtlinien der Kommission auf der Seite 8 beschrieben. Sie müssen eine ... • kalte Süssspeise • warme Süssspeise • gefrorene Süssspeise ...vorschlagen. Die Süssspeisenvorschläge der Kandidaten, müssen bis spätestens 08. Mai 2026 abgegeben werden. Nach dieser Eingabefrist bestimmt die Prüfungskommission eine Süssspeise.

☞ Für zusätzliche Fragen wenden Sie sich an den Chefexperten oder den Fachlehrer.

Procédure de qualification

Travaux pratiques

Suites de mets

1	2	3	4
Crème de chou-fleur *** Ragoût de veau au paprika Pommes mousseline Courgettes étuvées à l'ail *** Selon la proposition de la corbeille de marchandises	Potage à l'orge *** Steak de porc sauté Sauce à la moutarde Pommes rissolées Brocoli aux amandes *** Selon la proposition de la corbeille de marchandises	Salade grecque *** Filet de saumon sauté au citron Pommes duchesses Epinards à la crème *** Selon la proposition de la corbeille de marchandises	Salade feuille aux croûtons et à l'œuf *** Escalope de saumon pochée Coulis de tomate Riz créole Carottes jaunes glacées *** Selon la proposition de la corbeille de marchandises

5	6	7	8
Potage paysanne *** Cuisse de poulet rôtie Jus au romarin Polenta Carottes Vichy *** Selon la proposition de la corbeille de marchandises	Salade d'endive et crevettes *** Entrecôte grillée Pommes au four Sauce à la crème fraîche aux herbes Ratatouille *** Selon la proposition de la corbeille de marchandises	Crème de carottes *** Filet d'agneau sauté Sauce au thym Spätzli Haricots verts aux échalotes *** Selon la proposition de la corbeille de marchandises	Canapé au saumon fumé *** Suprême de volaille poché Sauce aux bolets Risotto tomate Chou pomme au curcuma *** Selon la proposition de la corbeille de marchandises

Lors de la journée de la procédure de qualification, le candidat devra préparer l'une de ces suites de mets !

Qualifikationsverfahren

Praktische Arbeiten

Gerichtefolgen

1	2	3	4
Blumenkohlcremesuppe *** Kalbsragout mit Paprika Rahmkartoffelpüree Gedünstete Zucchini mit Knoblauch *** <i>Süssspeisenvorschlag aus dem Warenkorb</i>	Gerstensuppe *** Sautiertes Schweinssteak Senfsauce Bratkartoffeln Brokkoli mit Mandeln *** <i>Süssspeisenvorschlag aus dem Warenkorb</i>	Griechischer Salat *** Sautiertes Lachsfilet mit Zitrone Duchessekartoffeln Spinat mit Rahmsauce *** <i>Süssspeisenvorschlag aus dem Warenkorb</i>	Blattsalat mit Brotroutons und Ei *** Pochiertes Lachsfilet mit Tomaten-Coulis Trockenreis Glasierten Pfälzerrüben *** <i>Süssspeisenvorschlag aus dem Warenkorb</i>

5	6	7	8
Suppe Bäuerin Art *** Gebratener Pouletschenkel Rosmarinjus Polenta Vichy Karotten *** <i>Süssspeisenvorschlag aus dem Warenkorb</i>	Endiviensalat mit Krevetten *** Grilliertes Entrecôte Ofenkartoffeln Sauerrahm-Kräutersauce Ratatouille *** <i>Süssspeisenvorschlag aus dem Warenkorb</i>	Karottencremesuppe *** Sautiertes Lammfilet Thymiansauce Spätzli Grüne Bohnen mit Schalotten *** <i>Süssspeisenvorschlag aus dem Warenkorb</i>	Belegtes Rauchlachs- Brötchen *** Pochierte Pouletbrust an einer Steinpilzsauce Tomatenrisotto Kurkuma-Kohlrabi *** <i>Süssspeisenvorschlag aus dem Warenkorb</i>

Während dem praktischen Qualifikationsverfahren wird der Kandidat eine der Gerichtefolgen zubereiten müssen !

Corbeille de marchandises pour la création des desserts/entremets *Lebensmittelkorb für das Erstellen der Süßspeisen*

Les denrées alimentaires suivantes sont à votre disposition pour la création des trois desserts/entremets.
Chaque entremets/dessert doit être d'une autre catégorie mentionnée et avoir pour base l'arôme mentionné.

entremets froid
entremets chaud
entremets glacé

avec des framboises
avec des poires
avec chocolat

*Zum Erstellen der drei Süßspeisen, stehen Ihnen die nachfolgenden Lebensmittel zur Verfügung.
Jede Süßspeise stammt aus einer der aufgeführten Kategorien und muss die aufgeführte Geschmacksrichtung beinhalten.*

kalte Süßspeise
warme Süßspeise
gefrorene Süßspeise

mit Himbeeren
mit Birnen
mit Schokolade

Classification <i>Einteilung</i>	Denrées alimentaires <i>Lebensmittel</i>		Informations <i>Informationen</i>
Lait et produits laitiers <i>Milch und Milchprodukte</i>	Lait entier <i>Vollmilch</i>		
	Beurre <i>Butter</i>		82 %
	Crème <i>Rahm</i>		45%, 35 % et 25 %
	Crème acidulée <i>Sauerrahm</i>		35% et 25%
	Yoghourt <i>Joghurt</i>		pasteurisé, nature
	Fromages <i>Käse</i>	Mascarpone, séré Mascarpone, Quark	séré crème <i>Rahmquark</i>
Œufs <i>Eier</i>	Œufs <i>Eier</i>		frais, entiers <i>frisch, ganz</i>
	Œufs CF <i>Eier CF</i>		entiers, jaunes et blancs pasteurisés <i>Vollei, Eigelb und Eiweiss pasteurisiert</i>
Produits de céréales <i>Getreideprodukte</i>	Farine <i>Mehl</i>	froment/blé <i>Weizen</i>	fleur et complète <i>Weiss-und Vollkornmehl</i>
	Semoule <i>Griess</i>	froment/blé et maïs <i>Weizen und Mais</i>	fine et maïs aussi grossière <i>fein und Mais auch grob</i>
	Amidon <i>Stärke</i>	Maïzena <i>Maizena</i>	
Huiles et graisses comestibles <i>Speiseöl und Fette</i>	Huiles <i>Öle</i>	arachides, colza, olive, tournesol <i>Erdnuss-, Raps-, Oliven-, Sonnenblumenöl</i>	
Vinaigre <i>Essig</i>	Vinaigre <i>Essig</i>	vinaigre de Balsamique <i>Balsamico-Essig</i>	
Produits édulcorants <i>Süßmittel</i>	Sucre <i>Zucker</i>		brut, cristallisé, en poudre, glucose <i>Roh-, Griess-, Puderzucker Glukosesirup</i>
	Miel <i>Honig</i>		
Épices et arômes <i>Gewürze und Aromen</i>	Produits habituels de la cuisine des cours interentreprises <i>Übliche Produkte aus der Küche der überbetrieblichen Kurse</i>		

Epices en plus <i>Zusätzliche Gewürze</i>	Anis	vert et étoilé <i>Grün und Sternanis</i>
	Cannelle <i>Zimt</i>	en poudre et en bâton <i>Pulver und Stängel</i>
	Vanille	gousse <i>Stängel</i>
	Gingembre <i>Ingwer</i>	frais, en poudre et pâte <i>frisch, in Pulver und Paste</i>
Fruits et graines <i>Früchte und Samen</i>	Oranges, citrons <i>Orangen, Zitronen</i>	entiers, jus, confits <i>Ganz, Saft, kandiert</i>
	Pommes, poires, bananes, fraises, framboises, groseilles rouges <i>Äpfel, Birnen, Bananen, Erdbeeren, Himbeeren, rote Johannisbeeren</i>	frais <i>frisch</i>
	Raisin <i>Trauben</i>	secs <i>getrocknet</i>
	Graines <i>Samen</i>	pistache, sésame, pavot, courges, pignons <i>Pistazien, Sesam, Mohn, Kürbis-, Pinienkerne</i>
		noisettes, noix, amandes et noix de cocos <i>Hasel-, Baum-, Kokosnuss, Mandel</i>
		partiellement entières et moulues (aussi lait de noix de coco) <i>Zum Teil Ganz und gemahlen</i> (auch Kokosnussmilch)
Boissons alcoolisées <i>Alkoholische Getränke</i>	Vin de cuisine <i>Kochwein</i>	rouge et blanc <i>Rot und weiss</i>
	Divers Cognac, Porto, Kirsch, Rhum, Amareto, Bière, <i>Bier</i>	
Produits convenience <i>Convenience-Produkte</i>	Pâtes <i>Teige</i>	Feuilletée et à rouleau de printemps <i>Blätter-, Frühlingsrollenteig</i>
	Gélifiants <i>Stockmittel</i>	Feuilles de gélatine, Agar-agar <i>Gelatineblätter, Agar-agar</i>
	Pain <i>Brot</i>	Pain toast, baguette, panure <i>Toastbrot, Pariserbrot, Panierbrot</i>
	Produits pâtisserie <i>Pâtisserie Produkte</i>	Poudre à lever, levure, masse d'amande <i>Backpulver, Hefe, Mandelmasse</i>
		Vin cuit, poudre pour crème vanille, spray de cuisson <i>Birrendicksaft, Vanillecremepulver, Backspray</i>
		Couverture <i>Schokoladencouverture</i>
		au lait, foncée et blanche <i>Milch, dunkel und Weiss</i>
	Café et cacao <i>Kaffee un Kakao</i>	Instantané (poudre), liquide, liqueur <i>Instant (Pulver), flüssig, Likör</i>

Position O Entremets (dessert)

Nom du candidat(e)

N° d'examen

Nom du mets

☐ Entremets froid

☐ Entremets chaud

☐ Entremets glacé

Ingrédients pour 4 personnes		
Poids	Unité	Denrées

Poids	Unité	Denrées

Observez les denrées à utiliser de la corbeille des marchandises

Mise en place

Préparation

Remarques

Allergènes

Signature du candidat

Date et signature du formateur

Organisation et plan de travail

Nom du candidat(e) N° d'examen

07.15	Arrivée des candidats	
07.30	Accueil des candidats en tenue professionnelle Explication de la journée	
07.35	Début des travaux de planification, rechercher les recettes, préparer le plan de travail et l'entretien professionnel avec les experts	
09.00	Début des travaux pratiques en cuisine	
Qu'est-ce que je fais, quand ?		Remarques
09.55	Rangement du poste (rangez correctement les denrées alimentaires)	
10.00 – 10.15	Pause avec collation	
12.00	Envoi du potage, de la salade ou du hors-d’œuvre	
12.20	Envoi du mets principal	
12.45	Envoi du dessert	
	Fin de l’épreuve pratique	
	Nettoyage, rangement du poste de travail et de la cuisine	
13.30	Repas de midi du candidat	