

**DÉPARTEMENT DE LA FORMATION,  
DES FINANCES ET DE LA DIGITALISATION**  
SERVICE DES FORMATIONS  
POSTOBLIGATOIRES ET DE L'ORIENTATION  
OFFICE DES APPRENTISSAGES

## CONVOCATION - Session 2024

### EXAMENS DE FIN D'APPRENTISSAGE

**CUISINIÈRE CFC**  
**CUISINIER CFC**

#### **Chef-expert :**

Monsieur Jean-Claude Bazzi  
Rue Hoffmann 16, 1202 Genève  
Tél. 079 774 15 15  
Courriel : [jean-claude.bazzi@rpn.ch](mailto:jean-claude.bazzi@rpn.ch)

#### **TELEPHONES PORTABLES**

Afin de pallier aux nombreux problèmes rencontrés suite à l'utilisation de téléphones portables (natels) ou tout autre moyen de communication à ondes courtes, nous vous informons que ces types d'appareils sont strictement interdits durant le déroulement des examens.

## INFORMATION AUX CANDIDAT-E-S

Vous devez rédiger un **1 dossier complet par corbeille en format PDF, en respectant, la chronologie et les points suivants** :

- **Page de garde** : nom, prénom, nom de l'entreprise formatrice, date et signature du formateur.
- **Page avec intitulés des mets** : Respectez la mise en valeur ainsi que les directives de l'écriture des menus, menu présenté au client.
- **Bon de commande** : utilisez le bon fourni (fichier Excel) aucun autre document ne sera accepté.
- **Planification** : fichier Excel
- **Recettes** : hors d'œuvre, potage, mets de poisson

Veillez écrire les recettes et la planification de chacune des corbeilles sur le document mis à disposition sur Moodle.

Si vous choisissez d'écrire vos recettes et planification sur un autre support, vous devrez impérativement suivre les directives de la fiche de recette/planification du dossier des cours interentreprises.

Vous composerez une recette pour chacun des mets de la corbeille de marchandises.

Le jour de l'examen, vous ne pourrez utiliser que ce qui aura été commandé. Les recettes qui auront été conçues avec **des ingrédients qui ne sont pas dans la corbeille de marchandise, ne seront pas évalués.**

Les dossiers des corbeilles (PDF) ainsi que le bon de commande (Excel) doivent être enregistrés selon le format :

**1\_corbeille\_JC\_Bazzi / 2\_corbeille\_JC\_Bazzi / 3\_corbeille\_JC\_Bazzi / 4\_corbeille\_JC\_Bazzi**

(Ceci est un Exemple veuillez mettre vos Initiales de prénom et votre nom).

**Bon\_commande\_JC\_Bazzi.** Utilisez le fichier Excel, sur Moodle, aucun autre document ne sera accepté.

Veillez déposer vos dossiers sur Moodle, Examen finaux, « dossier de restitution » jusqu'au :

**Lundi 6 MAI 2024 à 23h00**

Toute personne qui ne rend pas ses documents dans le délai imparti, n'aura pas la marchandise à disposition et la note de 1 sera attribuée pour les corbeilles.

**EVALUATION DES COMPÉTENCES**  
**ENTRETIEN PROFESSIONNEL ET LANGUE ÉTRANGÈRE**

- ✓ Entretien professionnel entre 10 et 15 minutes, le ou la candidat-e explique à l'aide de trois cartes avec des objectifs évaluateurs, les processus de travail de l'entreprise formatrice correspondants (aide : dossier de formation / rapports de travail).
- ✓ Entre 10 et 15 minutes seront accordées pour l'entretien en langue étrangère sur les connaissances professionnelles (base : corbeille de marchandises) et les hôtes.
- ✓ **Tenue pour l'entretien professionnel : veste de cuisine**

<b>DATES</b>	<b>Heure</b>	<b>Candidat-e-s N°</b>	<b>Expert-e-s</b>
<b>Lundi 13 mai 2024</b>	8h00	<b>NE.23.0955 Salle D 005</b>	Sylvain Paratte Caroline Bueche Jobin
<b>Lundi 13 mai 2024</b>	8h00	<b>NE.21.2265 Salle D 007</b>	Valentin Leuba Jean-François Wenger
<b>Lundi 13 mai 2024</b>	8h45	<b>NE.21.2702 Salle D 005</b>	Sylvain Paratte Caroline Bueche Jobin
<b>Lundi 13 mai 2024</b>	8h45	<b>NE.21.1453 Salle D 007</b>	Valentin Leuba Jean-François Wenger
<b>Lundi 13 mai 2024</b>	9h30	<b>NE.22.2200 Salle D 005</b>	Sylvain Paratte Caroline Bueche Jobin
<b>Lundi 13 mai 2024</b>	9h30	<b>NE.21.1367 Salle D 007</b>	Valentin Leuba Jean-François Wenger
<b>Lundi 13 mai 2024</b>	10h15	<b>NE.20.1267 Salle D 005</b>	Sylvain Paratte Caroline Bueche Jobin
<b>Lundi 13 mai 2024</b>	10h15	<b>NE.22.1716 Salle D 007</b>	Valentin Leuba Jean-François Wenger
<b>Lundi 13 mai 2024</b>	11h00	<b>NE.20.0322 Salle D 005</b>	Sylvain Paratte Caroline Bueche Jobin
<b>Lundi 13 mai 2024</b>	11h00	<b>NE.22.0246 Salle D 007</b>	Valentin Leuba Jean-François Wenger
<b>Lundi 13 mai 2024</b>	13h00	<b>NE.22.2991 Salle D 005</b>	Sylvain Paratte Caroline Bueche Jobin
<b>Lundi 13 mai 2024</b>	13h00	<b>NE.21.2059 Salle D 007</b>	Valentin Leuba Jean-François Wenger
<b>Lundi 13 mai 2024</b>	13h45	<b>NE.23.0761 Salle D 005</b>	Sylvain Paratte Caroline Bueche Jobin
<b>Lundi 13 mai 2024</b>	13h45	<b>NE.21.2608 Salle D 007</b>	Valentin Leuba Jean-François Wenger
<b>Lundi 13 mai 2024</b>	14h30	<b>NE.21.0408 Salle D 005</b>	Sylvain Paratte Caroline Bueche Jobin
<b>Lundi 13 mai 2024</b>	14h30	<b>NE.21.0546 Salle D 007</b>	Valentin Leuba Jean-François Wenger
<b>Lundi 13 mai 2024</b>	15h15	<b>NE.23.0762 Salle D 005</b>	Sylvain Paratte Caroline Bueche Jobin
<b>Lundi 13 mai 2024</b>	15h15	<b>NE.21.0671 Salle D 007</b>	Valentin Leuba Jean-François Wenger

**EVALUATION DES COMPÉTENCES**  
**ENTRETIEN PROFESSIONNEL ET LANGUE ÉTRANGÈRE**

- ✓ Entretien professionnel entre 10 et 15 minutes, le ou la candidat-e explique à l'aide de trois cartes avec des objectifs évaluateurs, les processus de travail de l'entreprise formatrice correspondants (aide : dossier de formation / rapports de travail).
- ✓ Entre 10 et 15 minutes seront accordées pour l'entretien en langue étrangère sur les connaissances professionnelles (base : corbeille de marchandises) et les hôtes.
- ✓ **Tenue pour l'entretien professionnel : veste de cuisine**

<b>DATES</b>	<b>Heure</b>	<b>Candidat-e-s N°</b>	<b>Expert-e-s</b>
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	08h00	<b>NE.23.2305 Salle D 005</b>	Sylvain Paratte Olivier Wenger
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	08h00	<b>NE.20.1498 Salle D 007</b>	Jean-Claude Bazzi Frédéric Auderset
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	08h00	<b>NE.23.1453 Salle D 104</b>	Valentin Leuba Caroline Bueche Jobin
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	08h45	<b>NE.21.1318 Salle D 005</b>	Sylvain Paratte Olivier Wenger
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	08h45	<b>NE.22.1155 Salle D 007</b>	Jean-Claude Bazzi Frédéric Auderset
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	08h45	<b>NE.21.0184 Salle D 104</b>	Valentin Leuba Caroline Bueche Jobin
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	09h30	<b>NE.21.2113 Salle D 005</b>	Sylvain Paratte Olivier Wenger
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	09h30	<b>NE.21.2940 Salle D 007</b>	Jean-Claude Bazzi Frédéric Auderset
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	09h30	<b>NE.23.2439 Salle D 104</b>	Valentin Leuba Caroline Bueche Jobin
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	10h15	<b>NE.23.0923 Salle D 005</b>	Sylvain Paratte Olivier Wenger
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	10h15	<b>NE.21.0825 Salle D 007</b>	Jean-Claude Bazzi Frédéric Auderset
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	10h15	<b>NE.21.1316 Salle D 104</b>	Valentin Leuba Caroline Bueche Jobin
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	11h00	<b>NE.21.1921 Salle D 005</b>	Sylvain Paratte Olivier Wenger
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	11h00	<b>NE.21.0164 Salle D 007</b>	Jean-Claude Bazzi Frédéric Auderset
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	11h00	<b>NE.21.0995 Salle D 104</b>	Valentin Leuba Caroline Bueche Jobin
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	13h00	<b>NE.21.1422 Salle D 005</b>	Sylvain Paratte Olivier Wenger
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	13h00	<b>NE.21.0373 Salle D 007</b>	Jean-Claude Bazzi Frédéric Auderset
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	13h00	<b>NE.21.0128 Salle D 104</b>	Valentin Leuba Caroline Bueche Jobin
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	13h45	<b>NE.23.2515 Salle D 005</b>	Sylvain Paratte Olivier Wenger
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	13h45	<b>NE.21.1510 Salle D 007</b>	Jean-Claude Bazzi Frédéric Auderset
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	13h45	<b>NE.21.2602 Salle D 104</b>	Valentin Leuba Caroline Bueche Jobin
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	14h30	<b>NE.21.2094 Salle D 005</b>	Sylvain Paratte Olivier Wenger
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	14h30	<b>NE.21.1263 Salle D 007</b>	Jean-Claude Bazzi Frédéric Auderset

<b>Lundi 27 mai 2024</b>	14h30	<b>NE.21.1112 Salle D 104</b>	Valentin Leuba Caroline Bueche Jobin
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	15h15	<b>BE.23.0574 Salle D 005</b>	Sylvain Paratte Olivier Wenger
<b>Lundi 27 mai 2024</b>	15h15	<b>NE.22.2713 Salle D 104</b>	Valentin Leuba Caroline Bueche Jobin

**Pour le travail pratique, le ou la candidat-e doit se présenter 10 minutes avant le début de l'épreuve, en tenue professionnelle (pantalon, veste, tablier, tour de cou, torchon, toque obligatoire et chaussures de sécurité). Il ou elle se présente avec tous les outils nécessaires à l'élaboration d'un menu complet.**

**Le ou la candidat-e peut consulter les manuels professionnels (dossier de formation) ainsi que les recettes personnelles durant toute la durée de l'examen pratique. Possibilité d'utiliser l'Ipad en « mode avion ». Les impressions de planification sont autorisées qu'avec l'accord et en présence du chef expert ou du chef logistique. En cas de non-respect de ces consignes, le ou la candidat-e sera immédiatement sanctionné-e par le renvoi du ou de la candidat-e et l'attribution de la note 1,0.**

**Le ou la candidat-e a l'interdiction formelle d'apporter de la marchandise privée.**

**Il sera tenu compte de la remise en état de la place de travail en cuisine. Le ou la candidat-e doit la rendre propre avant de quitter les lieux.**

**L'iPad doit être en parfait état de fonctionnement et pour des raisons de sécurité alimentaire, tout iPad fissuré, ébréché ou cassé ne pourra être utilisé en cuisine. Aucune recette ne sera imprimée le jour de l'examen.**

**Les candidats doivent apporter le jour de l'examen ses dossiers de corbeilles.**

<b>Mardi 14 mai 2024 de 08h00 à ~19h00</b>  <b>Cuisine didactique Salle D 005</b>  CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	<b>TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE</b>	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à <b>09h00</b>
	<b>NE.23.0955</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bats Xavier</li> <li>• TordjmanThierry</li> <li>• Benjamin Florent</li> <li>• Ruedin Jennifer</li> </ul> Dégustateur-riche : à <b>15h00</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vauthier Claire</li> <li>• Baroni Olivier</li> </ul> Jocker : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kropf Ange</li> </ul>
	<b>NE.21.2265</b>	
	<b>NE.21.2702</b>	
<b>NE.21.1367</b>		

<b>Mercredi 15 mai 2024 de 08h00 à ~19h00</b>  <b>Cuisine didactique Salle D 005</b>  CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	<b>TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE</b>	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à <b>09h00</b>
	<b>NE.21.2059</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stoky Martial</li> <li>• Gardès Elodie</li> <li>• Bats Xavier</li> <li>• Plancherel Pierre-Alain</li> </ul> Dégustateur-riche : à <b>15h00</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Da Silva Vanina</li> <li>• Vauthier Claire</li> </ul> Jocker : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Joye Aurélien</li> </ul>
	<b>NE.21.1112</b>	
	<b>NE.21.0408</b>	
<b>NE.23.2305</b>		

<b>Jeudi 16 mai 2024 de 08h00 à ~19h00</b>  <b>Cuisine didactique Salle D 005</b>  CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	<b>TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE</b>	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à <b>09h00</b>
	<b>NE.23.0761</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruedin Jennifer</li> <li>• Baroni Olivier</li> <li>• Da Silva Vanina</li> <li>• Joye Aurélien</li> </ul> Dégustateur-rice : à <b>15h00</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plancherel Pierre-Alain</li> <li>• Vuillemin Cyril</li> </ul> Jocker : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cyril Zbinden</li> </ul>
	<b>NE.23.0762</b>	
	<b>NE.22.1716</b>	
<b>NE.22.0246</b>		

<b>Vendredi 17 mai 2024 de 08h00 à ~19h00</b>  <b>Cuisine didactique Salle D 005</b>  CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	<b>TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE</b>	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à <b>09h00</b>
	<b>NE.22.2200</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tschäppät Christophe</li> <li>• Amiaud Laurent</li> <li>• Kropf Ange</li> <li>• Berthoud Romain</li> </ul> Dégustateur-rice : à <b>15h00</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bats Xavier</li> <li>• Baroni Olivier</li> </ul> Jocker : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plancherel Pierre-Alain</li> </ul>
	<b>NE.21.0546</b>	
	<b>NE.21.1318</b>	
<b>NE.21.0671</b>		

<p><b>CULTURE GÉNÉRALE</b></p>	<p><b>L'ensemble des candidat-e-s <b>sauf</b> :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>NE.20.1267</b></li><li>• <b>NE.20.0322</b></li><li>• <b>NE.20.1498</b></li><li>• <b>NE.21.1921</b></li><li>• <b>NE.23.2439</b></li><li>• <b>NE.21.1316</b></li><li>• <b>NE.22.2713</b></li><li>• <b>NE.21.1263</b></li><li>• <b>NE.23.2515</b></li></ul>
<p><b>Vendredi 31 mai 2024 de 09h00 à 12h00</b></p> <p>CPNE Rue de la Maladière 84 2002 Neuchâtel</p> <p><b>Responsable ECG :</b> Michel BERNASCONI Tél. 032 717 42 08</p> <p><b>Salle Polyvalente A 001 &amp; A 002</b></p>	<p><b>Examen sur tablette numérique iPad</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ à votre tablette numérique iPad (chargée à 100% et connectée au WiFi) munie des applications usuelles utilisées durant l'enseignement</li><li>✓ à votre support de cours ECG numérique et les documents numériques et/ou papier reçus durant votre formation</li><li>✓ à <u>une paire d'écouteurs personnels</u></li><li>✓ à un dictionnaire papier ou numérique</li><li>✓ à une calculatrice (mais pas à votre téléphone portable !)</li><li>✓ à un livre d'orthographe</li></ul>



### CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES ÉCRITES

**Lundi 10 juin 2024  
de 08h00 à 12h00**

**Salle D 202**

CPNE-AS-Maladière  
Maladière 62  
2000 Neuchâtel

*Chaque candidat-e se munira de matériel pour écrire, d'une calculatrice. L'iPad sera utilisé le jour de l'examen de connaissances professionnelles pour 2 des 4 situations.*

**Tablette et ou ipad non autorisés  
Sauf pour deux situations choisies et  
communiquées le jour de l'examen**

**Surveillant-e-s :**

- Jean-Claude Bazzi
- Sylvain Paratte
- Valentin Leuba

**Sauf candidat-e-s N° :**

NE.20.1267  
NE.20.0322  
NE.20.1498  
NE.21.1921  
NE.21.1263

### CORRECTIONS DES CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES ÉCRITES

**Mercredi 12 juin 2024  
de 8h00 à 18h00**

**Salle D 005**

CPNE-AS-Maladière  
Maladière 62  
2000 Neuchâtel

Uniquement les expert-e-s :

- Caroline Bueche Jobin
- Sylvain Paratte
- Valentin Leuba
- Jean-Claude Bazzi

<p><b>Mardi 21 mai 2024</b> <b>de 08h00 à ~19h00</b></p> <p><b>Cuisine didactique</b> <b>Salle D 005</b></p> <p>CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel</p>	<b>TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE</b>	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à <b>09h00</b>
	<b>NE.21.1921</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baume Raphaël</li> <li>• Florent Benjamin</li> <li>• Martinez Ana</li> <li>• Wenger Olivier</li> </ul> <p>Dégustateur : à <b>15h00</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stoky Martial</li> <li>• Vauthier Claire</li> </ul> <p>Jocker :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Misercocchi Fabrizio</li> </ul>
	<b>NE.21.2608</b>	
	<b>NE.21.2113</b>	
<b>NE.23.0923</b>		

<p><b>Mercredi 22 mai 2024</b> <b>de 08h00 à ~19h00</b></p> <p><b>Cuisine didactique</b> <b>Salle D 005</b></p> <p>CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel</p>	<b>TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE</b>	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à <b>09h00</b>
	<b>NE.21.1422</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenger Olivier</li> <li>• Martinez Ana</li> <li>• Plancherel Pierre-Alain</li> <li>• Baume Raphaël</li> </ul> <p>Auditeur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manesh Robert</li> <li>• Viglino Alain</li> </ul> <p>Dégustateur-riche : à <b>15h00</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Da Silva Vanina</li> <li>• Stoky Martial</li> </ul> <p>Jocker :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vauthier Claire</li> </ul>
	<b>NE.21.2094</b>	
	<b>BE.23.0574</b>	
<b>NE.22.2991</b>		

<b>Jeudi 23 mai 2024 de 08h00 à ~19h00</b>  <b>Cuisine didactique Salle D 005</b>  CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	<b>TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE</b>	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à <b>09h00</b>
	<b>NE.21.0128</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jacot Claude-Alain</li> <li>• Baroni Olivier</li> <li>• Misercocchi Fabrizio</li> <li>• Wenger Olivier</li> </ul> Dégustateur-rice : à <b>15h00</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vauthier Claire</li> <li>• Plancherel Pierre-Alain</li> </ul> Auditeur <ul style="list-style-type: none"> <li>• Viglino Alain</li> </ul> Jocker : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Da Silva Vanina</li> </ul>
	<b>NE.21.2602</b>	
	<b>NE.21.0995</b>	
<b>NE.21.0164</b>		

<b>Vendredi 24 mai 2024 de 08h00 à ~19h00</b>  <b>Cuisine didactique Salle D 005</b>  CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	<b>TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE</b>	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à <b>09h00</b>
	<b>NE.21.0825</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amiaud Laurent</li> <li>• Wenger Olivier</li> <li>• Kropf Ange</li> <li>• Berthoud Romain</li> </ul> Dégustateur-rice : à <b>15h00</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Misercocchi Fabrizio</li> <li>• Jacot Claude-Alain</li> </ul> Jocker : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baroni Olivier</li> </ul>
	<b>NE.21.1263</b>	
	<b>NE.21.0184</b>	
<b>NE.22.2713</b>		

<b>Mardi 28 mai 2024 de 08h00 à ~19h00</b>  <b>Cuisine didactique Salle D 005</b>  CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	<b>TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE</b>	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à <b>09h00</b>
	<b>NE.20.1267</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gander Luc</li> <li>• Petermann Jacques</li> <li>• Vauthier Claire</li> <li>• Misercocchi Fabrizio</li> </ul> Auditeur <ul style="list-style-type: none"> <li>• Viglino Alain</li> </ul> Dégustateur-rice : à <b>15h00</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jacot Claude-Alain</li> <li>• Baroni Olivier</li> </ul> Jocker : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Joye Aurélien</li> </ul>
	<b>NE.23.2515</b>	
	<b>NE.22.1155</b>	
<b>NE.21.2940</b>		

<p><b>Mercredi 29 mai 2024</b> de 08h00 à ~19h00</p> <p><b>Cuisine didactique</b> <b>Salle D 005</b></p> <p>CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel</p>	<b>TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE</b>	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à <b>09h00</b>
	<b>NE.23.2439</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Petermann Jacques</li> <li>• Gardès Elodie</li> <li>• Gander Luc</li> <li>• Da Silva Vanina</li> </ul> <p>Auditeur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manesh Robert</li> <li>• Viglino Alain</li> </ul> <p>Dégustateur-rice : à <b>15h00</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jacot Claude-Alain</li> <li>• Vuillemin Cyril</li> </ul> <p>Jocker :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Martinez Ana</li> </ul>
	<b>NE.21.1316</b>	
	<b>NE.21.0373</b>	
<b>NE.21.1510</b>		

<p><b>Jeudi 30 mai 2024</b> de 08h00 à ~19h00</p> <p><b>Cuisine didactique</b> <b>Salle D 005</b></p> <p>CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel</p>	<b>TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE</b>	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à <b>09h00</b>
	<b>NE.20.0322</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jacot Claude-Alain</li> <li>• Vauthier Claire</li> <li>• Da Silva Vanina</li> <li>• Joye Aurélien</li> </ul> <p>Dégustateur-rice : à <b>15h00</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Petermann Jacques</li> <li>• Plancherel Pierre-Alain</li> </ul> <p>Jocker :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baume Raphael</li> </ul>
	<b>NE.20.1498</b>	
	<b>NE.23.1453</b>	
<b>NE.21.1453</b>		

## PROGRAMME HORAIRE DU TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE Proposition "avec hôte"

Min.	Horaire	Temps d'examen 7h30 heures / Déroulement pour les candidat-e-s (En supplément : 15 min. de pause, 45 min. pour le repas et le coaching.)
	08h00	Changer > Attribution des postes en cuisine > Prendre connaissance de la corbeille de marchandises.
	08h25	Accueil du chef expert > Répartition des expert-e-s.
60 minutes	08h30	<b>Distribution des travaux d'examens – Entretien de planification</b> ✓ Le ou la candidat-e explique les mets qu'il ou elle a planifiés pour cette corbeille de marchandises <sup>1</sup> à l'aide de son dossier de formation (mets selon les directives, les recettes, le plan de travail avec le temps, la liste de commande des marchandises). <sup>1</sup> = Si ces documents n'ont pas été préparés, le temps nécessaire est pris sur le temps imparti. ✓ Le ou la candidat-e prend connaissance du programme imposé et des recettes correspondantes. Il ou elle pose des questions générales de compréhension si nécessaire. Il crée un plan de travail avec le temps, la liste de commande des marchandises et explique celle-ci.
15 min.	09h30	<b>Pause</b>
165 minutes	09h45	<b>Procédure de qualification pratique</b> <b>Travaux de préparation : mets de la corbeille de marchandises et programme imposé :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transformation de la corbeille de marchandises en mets.</li> <li>• Mise en place et préparation des mets du programme imposé qui ont un temps de cuisson plus long ou qui doivent être congelés.</li> </ul>
	12h15	Rangement du poste (denrées alimentaires rangées correctement).
30 min.	12h30	<b>Repas avec le soutien du chef expert.</b>
15 min.	13h00	<b>Avec les expert-e-s : contrôler le plan de travail pour le programme obligatoire et planifier les étapes suivantes.</b>
125 min.	13h15	<b>Procédure de qualification pratique</b> <b>Suite de la préparation des mets de la corbeille de marchandises et du programme imposé :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transformation de la corbeille de marchandises en mets et préparation du programme imposé.</li> </ul>
Temps d'envoi 100 minutes	15h20-15h30	Envoi du hors d'œuvre froid / tiède (4 assiettes).
	15h40-15h50	Envoi du potage (4 assiettes / tasses).
	16h00-16h10	Envoi du mets de poisson et féculent (4 assiettes).
	16h20-16h35	Envoi du plat principal : mets de viande, légumes et féculent (4 assiettes)
	16h45-17h00	Envoi de l'entremets et des friandises (4 portions) > <b>17h00 Fin de la procédure</b>
45 min.	17h00	Nettoyage du poste > Se changer > Remplir la feuille de satisfaction > <b>17h45 Fin</b>

**PRÉSENCE INDISPENSABLE DE TOUS LES EXPERT-E-S  
AUX SÉANCES SUIVANTES :**

**Mardi 7 mai 2024  
de 15h00 à 17h00  
CPNE-AS-Maladière  
Visio conférence  
Séance d'information sur l'organisation des examens**

**Lundi 17 juin 2024  
de 15h00 à 17h00  
CPNE-AS-Maladière  
Visio conférence  
Synthèse et bilan des examens**

**Nous rappelons à tous les expert-e-s, quelle que soit leur fonction, que la tenue de travail durant tous les examens est identique à celle exigée des candidat-e-s, soit :**

**Tenue professionnelle complète.**

**Nous vous remercions vivement de votre précieuse collaboration.**

## **COMMUNICATION DES RÉSULTATS**

**Les décisions d'échec seront notifiées par lettre recommandée aux candidat-e-s.**

La liste des candidat-e-s neuchâtelois-e-s ayant réussi leurs examens peut être consultée en tout temps sur le site : [www.ne.ch/examens](http://www.ne.ch/examens).

## **CÉRÉMONIE DE REMISE DE TITRES**

Nous vous remercions de vous référer au guide pour les procédures de qualification dans le canton de Neuchâtel qui se trouve en annexe.

Office des apprentissages  
Pôle Technique – Bâtiment – Alimentation

### **Annexes**

- Liste des candidat-e-s
- Guide pour les procédures de qualification dans le Canton de Neuchâtel

### **Distribution**

- aux candidat-e-s
- aux membres de la CEFA et aux expert-e-s
- au CPNE-AS-Maladière (courriel)
- M. Michel Bernasconi, Codirecteur, ECG (courriel)