ne.ch
RÉPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHÂTEL

SERVICE DES FORMATIONS
POSTOBLIGATOIRES ET DE L'ORIENTATION
OFFICE DES APPRENTISSAGES

La Chaux-de-Fonds, le 16 avril 2025

CONVOCATION - Session 2025

EXAMENS DE FIN D'APPRENTISSAGE

CUISINIÈRE CFC
CUISINIER CFC

Chef-expert :
Monsieur Jean-Claude Bazzi
Chemin Pré Bichet 1, 1407 Bioley Magnoux
Tél. 079 774 15 15
Courriel : 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 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.
- Planification du travail : fichier Excel
- Recettes : hors d'œuvre, potage, mets de poisson

Veuillez 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 conçus avec des ingrédients qui ne sont pas dans la corbeille de marchandise, ne seront pas évaluées.

Les dossiers doivent être enregistrés selon le format :

- Votre Nom_Corbeille_1 / Votre Nom_Corbeille_2 / (fichier PDF), etc.
- Votre Nom bon de commande. Utilisez le fichier Excel, sur Moodle, aucun autre document ne sera accepté.

sur Moodle, Examens finaux, « dossier de restitution » jusqu'au : 5 mai 2025 à 23h00

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**

DATES	Heure	Candidat-e-s N°	Expert-e-s
19.05.25	8h00	**NE.23.0955** **Salle D 104**	Paratte Sylvain Zbinden Cyril
19.05.25	8h00	**NE.21.2265** **Salle D 007**	Leuba Valentin Wenger Olivier
19.05.25	8h00	**NE.23.0699** **Salle D 005**	Bueche Jobin Caroline Gander Luc
19.05.25	8h45	**NE.23.0793** **Salle D 104**	Paratte Sylvain Zbinden Cyril
19.05.25	8h45	**NE.24.2765** **Salle D 007**	Leuba Valentin Wenger Olivier
19.05.25	8h45	**NE.24.0525** **Salle D 005**	Bueche Jobin Caroline Gander Luc
19.05.25	9h30	**NE.24.0488** **Salle D 104**	Paratte Sylvain Zbinden Cyril
19.05.25	9h30	**NE.22.2704** **Salle D 007**	Leuba Valentin Wenger Olivier
19.05.25	9h30	**NE.22.1288** **Salle D 005**	Bueche Jobin Caroline Gander Luc
19.05.25	10h15	**NE.22.2991** **Salle D 104**	Paratte Sylvain Zbinden Cyril
19.05.25	10h15	**NE.22.0996** **Salle D 007**	Leuba Valentin Wenger Olivier
19.05.25	10h15	**NE.23.0761** **Salle D 005**	Bueche Jobin Caroline Gander Luc
19.05.25	11h00	**FR.22.1420** **Salle D 104**	Paratte Sylvain Zbinden Cyril
19.05.25	11h00	**NE.22.0671** **Salle D 007**	Leuba Valentin Wenger Olivier
19.05.25	11h00	**NE.24.0145** **Salle D 005**	Bueche Jobin Caroline Gander Luc
19.05.25	13h00	**NE.23.2727** **Salle D 104**	Paratte Sylvain Wenger Jean-François
19.05.25	13h00	**NE.23.0495** **Salle D 007**	Leuba Valentin Wenger Olivier
19.05.25	13h00	**NE.22.0634** **Salle D 005**	Bueche Jobin Caroline Gander Luc
19.05.25	13h45	**NE.24.2459** **Salle D 007**	Leuba Valentin Wenger Olivier
19.05.25	13h45	**NE.21.2113** **Salle D 005**	Bueche Jobin Caroline Gander Luc

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**

DATES	Heure	Candidat-e-s N°	Expert-e-s
19.05.25	14h30	**NE.22.1240** **Salle D 104**	Paratte Sylvain Wenger Jean-François
19.05.25	14h30	**NE.23.2271** **Salle D 007**	Leuba Valentin Wenger Olivier
19.05.25	14h30	**NE.23.1472** **Salle D 005**	Bueche Jobin Caroline Gander Luc
26.05.25	8h00	**NE.24.0288** **Salle D 104**	Paratte Sylvain Zbinden Cyril
26.05.25	8h00	**NE.24.0741** **Salle D 007**	Leuba Valentin Bazzi Jean-Claude
26.05.25	8h00	**NE.21.2602** **Salle D 005**	Bueche Jobin Caroline Gander Luc
26.05.25	8h45	**NE.22.2526** **Salle D 104**	Paratte Sylvain Zbinden Cyril
26.05.25	8h45	**NE.24.1224** **Salle D 007**	Leuba Valentin Bazzi Jean-Claude
26.05.25	8h45	**NE.22.1008** **Salle D 005**	Bueche Jobin Caroline Gander Luc
26.05.25	9h30	**NE.23.2829** **Salle D 104**	Paratte Sylvain Zbinden Cyril
26.05.25	9h30	**NE.23.2026** **Salle D 007**	Bueche Jobin Caroline Gander Luc

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 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.

<table>
<tr><td rowspan="6">Mardi 20 mai 2025
de 08h00 à ~19h00

Cuisine didactique
Salle D 005 – D 003

CPNE-AS-Maladière
Maladière 62
2000 Neuchâtel</td><td colspan="2">TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE</td></tr>
<tr><td>Candidat-e-s N°</td><td>Expert-e-s : à 09h00</td></tr>
<tr><td>NE.24.1224</td><td rowspan="4">• Wenger Olivier
• Martinez Ana
• Gurtner Coline
• Duvanel Yvan

Dégustateur-rice : à 15h00
• Baroni Olivier
• Perriard Mélanie
Jocker :
• Da Silva Vanina</td></tr>
<tr><td>NE.23.0495</td></tr>
<tr><td>NE.22.2704</td></tr>
<tr><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="6">Mercredi 21 mai 2025
de 08h00 à ~19h00

Cuisine didactique
Salle D 005 – D 003

CPNE-AS-Maladière
Maladière 62
2000 Neuchâtel</td><td colspan="2">TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE</td></tr>
<tr><td>Candidat-e-s N°</td><td>Expert-e-s : à 09h00</td></tr>
<tr><td>NE.22.1008</td><td rowspan="4">• Peterman Jacques
• Wenger Olivier
• Baume Raphaël
• Duvanel Yvan

Dégustateur-rice : à 15h00
• Tordjman Thierry
• Vuillemin Cyril

Auditeur
• Wyss catarina
Jocker :
• Joye Aurélien</td></tr>
<tr><td>NE.22.0996</td></tr>
<tr><td>NE.24.0145</td></tr>
<tr><td>NE.24.0488</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">Jeudi 22 mai 2025
de 08h00 à ~19h00

Cuisine didactique
Salle D 005 – D 003

CPNE-AS-Maladière
Maladière 62
2000 Neuchâtel</td><td colspan="2">TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE</td></tr>
<tr><td>Candidat-e-s N°</td><td>Expert-e-s : à 09h00</td></tr>
<tr><td>NE.23.0955</td><td rowspan="4">• Haldiman Sylvia
• Peterman Jacques
• Wenger Olivier
• Baume Raphaël
Dégustateur-rice : à 15h00
• Amiaud Laurent
• Viglino Alain
Jocker :
• Martinez Ana</td></tr>
<tr><td>NE.21.2265</td></tr>
<tr><td>NE.22.1288</td></tr>
<tr><td>FR.22.1420</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">Vendredi 23 mai 2025
de 08h00 à ~19h00

Cuisine didactique
Salle D 005 – D 003

CPNE-AS-Maladière
Maladière 62
2000 Neuchâtel</td><td colspan="2">TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE</td></tr>
<tr><td>Candidat-e-s N°</td><td>Expert-e-s : à 09h00</td></tr>
<tr><td>NE.22.0634</td><td rowspan="4">• Gander Luc
• Plancherel Pierre-Alain
• Perriard Mélanie
• Wenger Olivier
Dégustateur-rice : à 15h00
• Pellegrini Fabrizio
• Gurtner Coline
Jocker :
• Bazzi Jean-Claude</td></tr>
<tr><td>NE.23.2727</td></tr>
<tr><td>NE.22.1240</td></tr>
<tr><td>NE.24.0288</td></tr>
</table>

CULTURE GÉNÉRALE	**L'ensemble des candidat-e-s sauf :** • **NE.23.0955** • **NE.21.2265** • **NE.23.0793** • **NE.24.2765** • **NE.24.0525** • **NE.23.0761** • **NE.22.0634** • **NE.21.2113** • **NE.21.2602**
Mercredi 28 mai 2025 **de 09h00 à 12h00** CPNE Rue de la Maladière 84 2000 Neuchâtel **Responsable ECG :** Michel BERNASCONI Tél. 032 717 42 08 **Salle Poly A 001 & A 002** **Sauf : NE.24.1224** **salle D 202**	**Examen numérique** ✓ à votre tablette numérique ou ordinateur (chargé-e à 100% et connecté-e au WiFi) muni-e des applications usuelles utilisées durant l'enseignement ✓ à votre support de cours ECG numérique et les documents numériques et/ou papier reçus durant votre formation ✓ à une paire d'écouteurs personnels ✓ à un dictionnaire papier ou numérique ✓ à une calculatrice (mais pas à votre téléphone portable !) ✓ à un livre d'orthographe ✓ nous vous rappelons que les contacts directs avec l'extérieur sont totalement prohibés et que, comme pour les autres examens, nous vous demanderons de déposer votre téléphone portable éteint à l'entrée de la salle d'examens.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES ÉCRITES		
Mardi 27 mai 2025 **de 08h00 à 12h00** **Salle A 001 / A 002** 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 :** • Paratte Sylvain • Bazzi Jean-Claude
Sauf candidat-e-s N° : NE.24.1458 et NE.23.2515		

CORRECTIONS DES CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES ÉCRITES	
Mercredi 28 mai 2025 **de 8h00 à 18h00** **Salle D 104** CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	Uniquement les expert-e-s : • Paratte Sylvain • Leuba Valentin • Bueche Jobin Caroline • Luc Gander • Bazzi Jean-Claude

Mercredi 28 mai 2025 **de 08h00 à ~19h00** **Cuisine didactique** **Salle D 005 – D 003** CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	**TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE**	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à **09h00**
	NE.24.0525	• Tordjman Thierry • Joye Aurélien • Stoky Martial • Zbinden Cyril Dégustateur : à **15h00** • Duvanel Yvan • Da Silva Vanina Auditeur • Wyss Catarina Jocker : • Gardès Elodie
	NE.23.0793	
	NE.21.2602	
	NE.24.2765	

Mardi 3 juin 2025 **de 08h00 à ~19h00** **Cuisine didactique** **Salle D 005 – D 003** CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	**TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE**	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à **09h00**
	NE.23.0699	• Moret Claire • Da Silva Vanina • Duvanel Yvan • Stoky martial Dégustateur : à **15h00** • Peterman Jacques • Viglino Alain Jocker : • Baroni Olivier
	NE.23.0761	
	NE.22.0671	
	NE.23.2026	

<table>
<tr><td rowspan="5">Mercredi 4 juin 2025
de 08h00 à ~19h00

Cuisine didactique
Salle D 005 – D 003

CPNE-AS-Maladière
Maladière 62
2000 Neuchâtel</td><td colspan="2">TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE</td></tr>
<tr><td>Candidat-e-s N°</td><td>Expert-e-s : à 09h00</td></tr>
<tr><td>NE.22.2991</td><td rowspan="4">• Gander Luc
• Duvanel Yvan
• Joye Aurélien
• Viglino Alain
Dégustateur : à 15h00
• Tordjman Thierry
• Haldiman Sylvia
Jocker :
• Amiaud Laurent</td></tr>
<tr><td>NE.21.2113</td></tr>
<tr><td>NE.24.0741</td></tr>
<tr><td>NE.23.2829</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">Jeudi 5 juin 2025
de 08h00 à ~19h00

Cuisine didactique
Salle D 005 – D 003

CPNE-AS-Maladière
Maladière 62
2000 Neuchâtel</td><td colspan="2">TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE</td></tr>
<tr><td>Candidat-e-s N°</td><td>Expert-e-s : à 09h00</td></tr>
<tr><td>NE.24.2459</td><td rowspan="4">• Amiaud Laurent
• Baroni Olivier
• Viglino Alain
• Plancherel Pierre-Alain
Dégustateur : à 15h00
• Baume Raphaël
• Peterman jacques
Jocker :
• Moret Claire</td></tr>
<tr><td>NE.23.2271</td></tr>
<tr><td>NE.22.2526</td></tr>
<tr><td>NE.23.1472</td></tr>
</table>

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	**Distribution des travaux d'examens – Entretien de planification** ✓ Le ou la candidat-e explique les mets qu'il ou elle a planifiés pour cette corbeille de marchandises [1] 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). [1]= 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	**Pause**
165 minutes	09h45	**Procédure de qualification pratique** **Travaux de préparation : mets de la corbeille de marchandises et programme imposé :** • Transformation de la corbeille de marchandises en mets. • Mise en place et préparation des mets du programme imposé qui ont un temps de cuisson plus long ou qui doivent être congelés.
	12h15	Rangement du poste (denrées alimentaires rangées correctement).
30 min.	12h30	**Repas avec le soutien du chef expert.**
15 min.	13h00	**Avec les expert-e-s : contrôler le plan de travail pour le programme obligatoire et planifier les étapes suivantes.**
125 min.	13h15	**Procédure de qualification pratique** **Suite de la préparation des mets de la corbeille de marchandises et du programme imposé :** • Transformation de la corbeille de marchandises en mets et préparation du programme imposé.
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) **>17h00 Fin de la procédure**
45 min.	17h00	Nettoyage du poste **>** Se changer **>** Remplir la feuille de satisfaction **>17h45 Fin**

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

Jeudi 8 mai 2025
de 15h00 à 17h00
CPNE-AS-Maladière
Salle Visio-Conférence
Séance d'information sur l'organisation des examens

Jeudi 19 juin 2025
de 15h00 à 17h00
CPNE-AS-Maladière
Salle 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**.

CÉRÉMONIE DE REMISE DE TITRES

Mardi 1er juillet 2025

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)