

CONVOCATION – Session 2025

EXAMENS DE FIN D'APPRENTISSAGE

EMPLOYÉE EN CUISINE AFP EMPLOYÉ EN CUISINE AFP

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.

SÉANCE OBLIGATOIRE POUR TOUS LES EXPERT-E-S

**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

Sauf candidats N° : NE.22.0529		
Mardi 10 juin 2025 CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES ORALES Salle D 005	
	Candidat-e-s	Expert-e-s à 07h30 à 15h30
de 08h00 à 08h45	NE.23.0794	• Paratte Sylvain • Gander Luc
de 09h15 à 10h00	NE.24.1188	• Paratte Sylvain • Gander Luc
de 10h30 à 11h15	NE.23.1053	• Paratte Sylvain • Gander Luc
de 13h00 à 13h45	NE.23.2064	• Paratte Sylvain • Bazzi Jean-Claude
de 14h15 à 15h00	NE.23.1012	• Paratte Sylvain • Bazzi Jean-Claude

Mardi 10 juin 2025 CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES ORALES Salle D 007	
	Candidat-e-s	Expert-e-s à 07h30 à 14h15
de 08h00 à 08h45	BE.23.1117	• Zbinden Cyril • Wenger Jean-François
de 09h15 à 10h00	NE.23.0212	• Zbinden Cyril • Wenger Jean-François
de 10h30 à 11h15	NE.22.1493	• Zbinden Cyril • Wenger Jean-François
de 13h00 à 13h45	NE.23.1427	• Zbinden Cyril • Wenger Jean-François

INFORMATION POUR LE TRAVAIL PRATIQUE

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).

Le ou la candidat-e se présente avec les outils nécessaires à l'élaboration d'un menu complet et d'un exemplaire du dossier d'entremets.

ATTENTION : iPad en parfait état de fonctionnement.

Pour des raisons de sécurité alimentaire, tout iPad fissuré, ébréché ou cassé ne pourra être utilisé en cuisine.

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.

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

Le ou la candidat-e est responsable de la remise en état de la place de travail en cuisine. La place de travail doit être rendue propre avant de quitter les lieux.

INFORMATIONS POUR L'ÉLABORATION DES DOSSIERS D'ENTREMETS

Thèmes entremets examen 2025 :

- 1. Entremets à base de pâte à chou farci**
- 2. Entremets à base de crème pochée, mignardise (300g).**

Le ou la candidat-e doit rédiger **1 dossier par entremets en format PDF**, en respectant, l'ordonnancement et les points suivants :

- Page de garde : Nom, prénom, nom de l'entreprise formatrice, date et signature du formateur.
- Page avec l'intitulé de l'entremets et la photo du produit fini.
- Bon de commande : utilisez le bon fourni « **Excel Bon de commande 2025** ». Aucun autre document ne sera accepté.
- Recettes de l'entremets

CRITÈRES POUR LA RÉDACTION DES RECETTES

- Titre de la recette.
- Nombre de personnes servies.
- Poids et ingrédients.
- Mise en place.
- Préparation.
- Dressage.

**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 évaluées.**

Chaque dossier doit être enregistré sur Moodle, examen, « dossier de restitution » selon le format PDF :

1_Choux_Votre nom.PDF
2_Creme_Votre nom.PDF

format xls :

Bon_commande_Votre nom.xlsx

jusqu'au :

Vendredi 23 mai 2025 à 23h00.

Toute personne qui ne rend pas son dossier à temps, ne participera pas aux examens.

PROGRAMME HORAIRE DU TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE (MATIN)

de 08h15 à 08h30	Accueil / attribution des postes
de 08h30 à 09h00	Début de la procédure de qualification (planification)
de 09h00 à 09h30	Travaux de préparation dans la cuisine
de 09h30 à 10h00	Pause (30 minutes)
de 10h00 à 12h00	Préparation des plats
12h00	Envoi du 1 ^{er} plat
12h25	Envoi du plat principal
12h40	Envoi du dessert
de 12h40 à 13h10	Nettoyage et rangement
13h10	Fin des travaux pratiques

PROGRAMME HORAIRE DU TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE (APRES-MIDI)

de 13h30 à 13h45	Accueil / attribution des postes
de 13h45 à 14h15	Début de la procédure de qualification (planification)
de 14h15 à 14h45	Travaux de préparation dans la cuisine
de 14h45 à 15h15	Pause (30 minutes)
de 15h15 à 17h15	Préparation des plats
17h15	Envoi du 1 ^{er} plat
17h40	Envoi du plat principal
17h55	Envoi du dessert
de 17h55 à 18h25	Nettoyage et rangement
18h25	Fin des travaux pratiques

Mercredi 11 juin 2025 de 08h15 à 14h00 Matin Cuisine didactique Salle D 005 CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE	
	Candidat-e-s	Expert-e-s : à 08h15
	NE.23.0794	• Moret Claire • Stoky Martial • Da Silva Vanina • Plancherel Pierre-Alain
	NE.23.1012	
	BE.23.1117	
	NE.23.1427	• Jocker : Bazzi Jean-Claude

Mercredi 11 juin 2025 de 13h30 à 19h00 Après-midi Cuisine didactique Salle D 005 CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE	
	Candidat-e-s	Expert-e-s : à 13h30
	NE.23.2064	• Baroni Olivier • Zbinden Cyril • Tordjman Thierry • Jocker : Moret Claire • Auditeur : Pemba Hervé
	NE.24.1188	
	NE.23.0212	

Jeudi 12 juin 2025 de 08h15 à 14h00 Matin Cuisine didactique Salle Cliquez ici pour taper du texte. CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE	
	Candidat-e-s	Expert-e-s : à 08h15
	NE.22.0529	• Amiaud Laurent • Baroni Olivier • Gurtner Coline • Jocker : Vuillemin Cyril
	NE.23.1053	
	NE.22.1493	

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES ÉCRITES		
Mardi 27 mai 2025 de 14h00 à 17h00 Salle A 001 – A 002 CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	Chaque candidat se munira de matériel pour écrire. La calculatrice électronique de poche (sans bande imprimante et infrarouge) est autorisée lors de l'épreuve de calcul professionnel.	Surveillant-e-s : • Paratte Sylvain • Bazzi Jean-Claude
L'ENSEMBLE DES CANDIDAT-E-S SAUF NE.22.0529		

COMMUNICATION DES RÉSULTATS

Pour les candidat-e-s neuchâtelois-e-s, les décisions d'échec seront notifiées par lettre recommandée.

Aucun résultat ne sera communiqué par téléphone

La liste des candidat-e-s ayant réussi leurs examens peut être consultée sur les sites suivants :

Neuchâtel www.ne.ch/examens

Berne www.bkd.be.ch

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)
- au SFP BE (courriel)

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.