

## CONVOCAATION - Session 2024

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

### EXAMENS DE FIN D'APPRENTISSAGE

# EMPLOYEE EN RESTAURATION AFP EMPLOYE EN RESTAURANTION AFP

Chef-expert :

**Monsieur Aubert Pascal**

Crêt-Georges 45, 2720 Tramelan

Tél. : 078 851 20 73

Courriel : pascal.aubert@clen.ch

### TÉLÉPHONES PORTABLES

Afin de pallier aux nombreux problèmes rencontrés suite à l'utilisation de téléphones portables (natel) 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.

<b>Lundi 10 juin 2024</b> <b>De 13h00 à 16h00</b>  <b>Salles : D006</b>  CPNE-AS Maladière 62 2000 Neuchâtel	<b>CONNAISSANCES</b> <b>PROFESSIONNLLLES</b>	<b>Ensemble des candidat-e-s :</b>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------	------------------------------------

<b>DÉROULEMENT DE L'EXAMEN PRATIQUE</b>	
De 09h40 à 10h00	Accueil, explication des travaux
De 10h00 à 10h45	Dresser la table, pliage de serviette, décoration
De 10h45 à 11h00	Questions au chef de cuisine
De 11h00 à 11h45	Repas + Pause
De 11h45 à 12h00	Travaux de finition de mise en place
De 12h00 à 14h30	Accueil des clients et service, départ des clients
De 14h30 à 14h45	Pause
De 14h45 à 15h30	Nettoyages et rangement

<b>Vendredi 14 Juin 2024 de 9h40 à 16h00</b>  <b>Salles: D005-D006-D007-D008</b>  CPNE-AS Maladière 62 2000 Neuchâtel	<b>TRAVAUX PRATIQUES</b>  Candidate-e-s : <ul style="list-style-type: none"><li>• NE.22.2060</li><li>• NE.22.2115</li></ul>	<u>Expert-e-s</u> : <b>de 09h15 à 17h00</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Campa Stefano</li><li>• Kenny Buschmann</li></ul> <u>Intendance</u> : <ul style="list-style-type: none"><li>• Bénédicte Pagnier</li><li>• <u>Laura Rossi</u></li></ul> <u>Responsable</u> : <ul style="list-style-type: none"><li>• Lüthi Verena</li></ul>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## **INFORMATIONS A L'ATTENTION DES CANDIDAT-E-S**

### **Tenue pour les spécialistes en restauration**

#### Bijoux-cheveux

Aucun bijou voyant ou provocant, les piercings ne sont pas souhaités.  
Cheveux longs attachés.

#### Chaussures

Chaussures noires fermées, confortables.  
(Sécurité du travail prise en compte)

#### Dames

Jupe (minimum à la hauteur du genou) ou pantalon tailleur noir.  
Chemisier blanc à manches longues.  
Collant (couleur chair ou noir).  
Gilet ou tablier de service.  
Veste si port d'un chemisier à manches courtes.

#### Hommes

Pantalon noir de ville à plis, chaussettes noires  
Chemise blanche à manches longues.  
Nœud papillon ou cravate.  
Gilet, veste ou tablier de service.

## **MATÉRIEL À APPORTER POUR LES TRAVAUX PRATIQUES**

- Tire-bouchon, **Les attrapes gouttes (drop stop) sont interdits ;**
- Stylo ;
- Bloc-notes ;
- Allumettes ;
- Ramasse-miettes ;
- Calculatrice ;
- Dossier de formation ou Padlet **imprimé**, contenant le guide méthodique et les feuilles de rapport  
(Le dossier peut être utilisé lors de la procédure de qualification)

## **MATÉRIEL À APPORTER POUR LES COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES**

- Matériel nécessaire à la présentation du mandat libre ;
- Dossier de formation ou Padlet **imprimé**, contenant le guide méthodique et les feuilles de rapport  
(Le dossier peut être utilisé lors de la procédure de qualification)

## **COMMUNICATION DES RÉSULTATS**

La liste des candidat-e-s ayant réussi leurs examens peut être consultée sur le site :

[www.ne.ch/examens](http://www.ne.ch/examens)

Les candidat-e-s en situation d'échec seront reçu-e-s par la commission d'examen chargée de l'organisation et de la surveillance des procédures de qualification.

Le lieu et la date de cette séance seront communiqués par téléphone aux candidat-e-s à l'issue des examens. Toutefois, nous signalons que ces communications seront faites sous toutes réserves, la décision ne pouvant être définitive que lorsque le service des formations post obligatoires et de l'orientation aura procédé aux différents contrôles.

**Pour tous les candidat-e-s neuchatelois-es, la décision d'échec sera notifiée par lettre recommandée.**

## **CÉRÉMONIE DE REMISE DE L'ATTESTATION FÉDÉRALE DE FORMATION PROFESSIONNELLE**

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

### **Annexe**

- 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 experts
- Au CPNE AS (courriel)