

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

CONVOCAATION – Session 2023

EXAMENS DE FIN D'APPRENTISSAGE

EMPLOYÉE EN CUISINE AFP EMPLOYÉ EN CUISINE AFP Session de rattrapage

Chef-expert :

Monsieur Jean-Claude Bazzi
Rue Hoffmann 16, 1202 Genève
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 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.

Samedi 9 décembre 2023 de 08h15 à 14h00 Cuisine didactique Salle E 005 CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE	
	Expert-e-s : à 08h15	Candidat-e-s • BE.22.2988

INFORMATIONS POUR L'ÉLABORATION DES DOSSIERS D'ENTREMETS

Thèmes entremets examen 2023 :

- 1. Parfait glacé avec un coulis ou une sauce adaptés.**
- 2. Entremets à base de pâte à chou farci.**

Le ou la candidat-e doit rédiger un 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. Aucun autre document ne sera accepté.
- Recettes de l'entremets



Les travaux pratiques de la session de rattrapage su fondent sur les dossiers remis par les candidats en prévision de la session du mois de juin 2023.

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_Parfait_Votre nom et 2_Pate_Votre nom**
format xls : **Bon commande _Votre nom**



Les travaux pratiques de la session de rattrapage su fondent sur les dossiers remis par les candidats en prévision de la session du mois de juin 2023.

PROGRAMME HORAIRE DU TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE

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

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

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
- au CPNE-AS-Maladière
- au SFP BE