

**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

EMPLOYÉE EN CUISINE AFP EMPLOYÉ EN CUISINE AFP

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.

SÉANCE OBLIGATOIRE POUR TOUS LES EXPERT-E-S

**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

Sauf candidats N° : NE.23.2322		
Lundi 3 juin 2024 CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES ORALES Salle D 005	
	Candidat-e-s	Expert-e-s à 07h30 à 16h30
de 08h00 à 08h45	NE.22.0477	<ul style="list-style-type: none"> • Jean-François Wenger • Valentin Leuba
de 09h15 à 10h00	NE.22.2626	
de 10h30 à 11h15	JU.22.1452	
de 13h00 à 13h45	NE.22.2484	
de 14h15 à 15h00	NE.22.0529	
de 15h30 à 16h15	JU.23.0198	

Lundi 3 juin 2024 CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES ORALES Salle D 007	
	Candidat-e-s	Expert-e-s à 07h30 à 16h30
de 08h00 à 08h45	NE.22.2423	<ul style="list-style-type: none"> • Sylvain Paratte • Jean-Claude Bazzi
de 09h15 à 10h00	NE.22.1395	
de 10h30 à 11h15	NE.22.1493	
de 13h00 à 13h45	BE.22.2371	
de 14h15 à 15h00	NE.23.2728	
de 15h30 à 16h15	NE.23.0496	

Mardi 4 juin 2024 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.22.1257	<ul style="list-style-type: none">• Jean-François Wenger• Cyril Zbinden
de 09h15 à 10h00	NE.22.2041	
de 10h30 à 11h15	NE.22.1330	
de 13h00 à 13h45	JU.21.1718	
de 14h15 à 15h00	JU.22.1815	
De 15h30 à 16h15	NE.22.0957	

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 2024 :

- 1. Tarte aux fruits avec pâte brisée ou sucrée**
- 2. Mousse, avec coulis et croustillant**

Vous devez rédiger **1 dossier par entremets 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 l'intitulé de l'entremets et la photo.
- Bon de commande : utilisez le bon fourni (fichier Excel) 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_Tarte_JC_Bazzi.Pdf
2_Mousse_JC_Bazzi.Pdf

format xls : **Bon de commande_JC_Bazzi.xlsx**

jusqu'au :

Vendredi 24 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.

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 5 juin 2024 de 08h15 à 14h00 Matin Cuisine didactique Salle Cuisine D 003 CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE	
	Candidat-e-s	Expert-e-s : à 08h15
	NE.22.0477	<ul style="list-style-type: none"> • Plancherel Pierre-Alain • Jacot Claude-Alain • Vauthier Claire • Vuillemein Cyril Auditeur : Viglino Alain Jocker : <ul style="list-style-type: none"> • Baroni Olivier
	NE.22.2626	
	JU.22.1452	
NE.22.2484		

Mercredi 5 juin 2024 de 13h30 à 19h00 Après-midi Cuisine didactique Salle Cuisine D 003 CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE	
	Candidat-e-s	Expert-e-s : à 13h30
	NE.23.2322	<ul style="list-style-type: none"> • Stoky Martial • Vauthier Claire • Plancherel Pierre-Alain • Peterman Jacques Jocker : <ul style="list-style-type: none"> • Vuillemin Cyril
	NE.22.0529	
	JU.23.0198	
NE.22.2423		

Jeudi 6 juin 2024 de 08h15 à 14h00 Matin Cuisine didactique Salle D 003 CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE	
	Candidat-e-s	Expert-e-s : à 08h15
	NE.22.1395	<ul style="list-style-type: none"> • Baume Raphaël • Baroni Olivier • Miserocchi Fabrizio • Rohrer Marianne Jocker : <ul style="list-style-type: none"> • Plancherel Pierre-Alain
	NE.22.1493	
	BE.22.2371	
NE.23.2728		

Jeudi 6 juin 2024 de à 13h30 à 19h00 Après-midi Cuisine didactique Salle D 003 CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE	
	Candidat-e-s	Expert-e-s : à 13h30
	NE.23.0496	<ul style="list-style-type: none"> • Kropf Ange • Baroni Olivier • Martinez Ana • Miserocchi Fabrizio Jocker : <ul style="list-style-type: none"> • Vuillemin Cyril
	NE.22.1257	
	NE.22.2041	
NE.22.1330		

Vendredi 7 juin 2024 de 08h15 à 14h00 Matin Cuisine didactique Salle D 003 CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE	
	Candidat-e-s	Expert-e-s : à 08h15
	JU.21.1718	<ul style="list-style-type: none"> • Rohrer Marianne • Plancherel Pierre-Alain • Baroni Olivier Jocker : <ul style="list-style-type: none"> • Vauthier Claire
	JU.22.1815	
NE.22.0957		

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES ÉCRITES		
Lundi 10 juin 2024 de 14h00 à 17h00 Salle D 202 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 : <ul style="list-style-type: none"> • Jean-Claude Bazzi • Sylvain Paratte • Valentin Leuba
L'ENSEMBLE DES CANDIDAT-E-S SAUF NE.23.2322		

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

Jura www.jura.ch/sfo

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 JU (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.