

Nom et prénom de l'apprenti :

Programme de formation

pour la formation pratique (FPra) d'après les directives INSOS du 19 septembre 2012. Elle sert, dans la mesure du possible, de préparation à une activité sur le premier marché du travail.

1. Dénomination de la profession

Praticien/ne FPra en cuisine

Profil professionnel

L'employé ou l'employée en cuisine secondent les cuisiniers en préparant des mets simples, chauds ou froids : entremets, garnitures, salades, desserts. Ils composent des menus ordinaires, dressent des plats destinés à la clientèle, dans divers établissements : restaurants, hôpitaux, homes, hôtels, etc. Dans un petit restaurant, ils participent à la plupart des activités, alors que dans un grand établissement, ils se spécialisent dans un secteur.

2. Remarques préalables et grille d'évaluation

- Le présent programme de formation se développe par analogie étroite au plan de formation correspondant AFP.
- Afin de tenir compte de **l'individualisation et de la flexibilisation** nécessaires pour les apprentis FPra, des champs de compétences que les apprentis FPra n'ont pas ou pas encore acquis peuvent être laissés vides¹. Aucune ligne ne peut être supprimée. En revanche, il est possible d'ajouter d'autres compétences individuelles à la fin de chaque domaine thématique.
- Dans le sens de la **modularisation**, certaines compétences sont surlignées en gris. INSOS recommande d'enseigner ces compétences durant la première année de formation.
- INSOS recommande d'utiliser le programme de formation dans le courant de la première année de formation ainsi que vers la fin de la deuxième année de formation pour **évaluer les compétences** des apprentis.
- En complément, on pourra utiliser le [rapport de formation](#) pour des entretiens d'état des lieux. Pour les compétences transversales, nous avons utilisé le rapport de formation comme modèle, en l'adaptant au groupe cible de la FPra.

¹ Cette remarque et celle qui suit se réfèrent à des plans de formations FPra standardisés, i.e. plan de formation FPra en cuisine.

Grille d'évaluation FPra

Le présent programme de formation permet d'évaluer les compétences des apprentis. Parallèlement, il constitue la **base pour l'attestation de compétences**, qui sera établie à la fin de la formation.

Chez les apprentis évalués majoritairement comme « autonomes » (cf. grille d'évaluation ci-après), on examinera la possibilité d'un passage dans la formation professionnelle initiale correspondante de deux ans avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).

Pour l'évaluation des compétences, INSOS a développé une grille avec quatre catégories définies comme suit :

1) Autonome

- Travaille selon les instructions sans soutien
- Seuls des contrôles ponctuels sont nécessaires
- Procède de manière bien structurée
- Travaille précisément
- Est capable de mettre en œuvre ses connaissances

2) Partiellement autonome

- Travaille selon les instructions avec un soutien ponctuel
- Des contrôles réguliers sont nécessaires
- Procède de manière structurée avec un soutien
- Travaille la plupart du temps précisément
- Possède des connaissances et les met partiellement en œuvre

3) Avec un soutien

- A souvent besoin d'un soutien pour son travail
- Des contrôles fréquents sont nécessaires
- Parvient à effectuer certaines étapes de travail isolé de manière structurée
- Travaille précisément avec un soutien
- Possède des connaissances de base

4) Avec un soutien généralisé

- A besoin d'un soutien et de contrôles généralisés

Pour certaines catégories de compétences, PerspectivePlus utilise l'évaluation suivante (ainsi mentionné dans les colonnes). :

1) Exigences dépassées

2) Exigences atteintes

3) Exigences juste atteintes

- Mesures de soutien nécessaires

4) Exigences pas atteintes

- Mesures particulières nécessaires

3. Objectifs de la formation

1. Compétences professionnelles

		Autonome	Partiellement autonome	Avec assistance	Avec assistance totale
1.1	Cuisine de transformation				
1.1.1	Principes de la cuisine de transformation : les praticiens/nes FPra en cuisine sont en mesure d'appliquer les principes de la conservation des aliments (entreposage, congélation, remplissage à chaud, stérilisation, fermentation, conservation au vinaigre, séchage, pain et pâte levée) conformément aux directives de l'établissement.				
1.1.1.1	Je sais définir la méthode de conservation à choisir suivant une recette définie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1.1.2	Je comprends les caractéristiques du remplissage à chaud des coulis, sauces, sirop, confitures, et je suis capable de le mettre en application, conformément aux directives.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1.1.3	Je comprends les caractéristiques de la conservation au vinaigre, et je suis capable de les confectionner, conformément aux directives.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1.1.4	Je comprends les caractéristiques de la stérilisation à pression, et je suis capable de le mettre en application, conformément aux directives.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1.1.5	Je sais utiliser le matériel de stérilisation à pression, conformément aux directives de protection d'utilisation du stérilisateur à pression.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1.1.6	Je comprends les caractéristiques de fermentation alcoolique et anaérobie, et je suis capable de le mettre en application, conformément aux directives.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1.1.7	Je comprends les caractéristiques du séchage, et je suis capable de le mettre en application, conformément aux directives.				
1.1.1.8	Je comprends les caractéristiques de la congélation, et je suis capable de le mettre en application, conformément aux directives.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1.2	Cuisine de transformation: les praticiens/nes FPra en cuisine sont capables de préparer des recettes chaudes, de sécher, de fermenter des fruits, légumes, fleurs, herbes et plantes vivaces, conformément aux directives, et d'avoir recours à des produits de commodité de différents niveaux.				
1.1.2.1	Je sais évaluer la qualité des produits à préparer.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1.2.2	Je connais les principes de l'altération des aliments par le soleil, l'humidité, la température, la pression				
1.1.2.3	Je sais définir la notion de potentiel Hydrogène (PH)				
1.1.2.4	Je connais les types de légumes, de fruits, d'herbes, fleurs et plantes vivaces les plus fréquents; je sais les préparer conformément aux directives aux spécifications de poids.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1.2.5	Je sais nommer les produits de l'économat les plus fréquents et je connais leurs principales utilisations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		Autonome	Partiellement autonome	Avec assistance	Avec assistance totale
1.1.2.6	Je connais les principaux types de farines et les préparations à base de pâtes levées. Je connais le principe de confection du pain au levain.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1.2.7	Je sais décrire l'élaboration des sauces, coulis, confits et chutneys, les préparer et les mettre en bocaux, conformément aux directives.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1.2.8	Je connais le vocabulaire de la cuisine : (Dégorger, Suer, Saisir, Singer, Lier, Tomber, Réduire, Infuser, Emincer, Ciseler, Cuire à la nappe, Filtrer, Passer à la Mousseline) et le nom des ustensiles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1.2.9	Je sais définir la cuisson du sucre et du glucose (température de cuisson, thermomètre à sucre, petit ou grand boulé, caramels).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1.2.10	Je connais l'utilisation et le traitement du sel et des épices.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1.4	Hygiène lors de la préparation des aliments				
1.1.	Je connais les règles de l'hygiène culinaire lors de la préparation des aliments, et je les applique conformément aux directives opérationnelles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	Connaissance du menu et calcul professionnel				
1.2.1	Les praticiens/nes FPra en cuisine sont en mesure d'expliquer et de convertir des recettes simples et mesurent l'importance d'une alimentation saine.				
1.2.1.1	Je sais lire et comprendre des recettes simples.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2.1.2	Je sais décomposer les éléments nécessaires à la préparation et les peser pour la « mise en place », conformément aux directives.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2.1.3	Je sais expliquer, à l'aide d'exemples, ce qui constitue une alimentation saine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2.1.4	Je sais décrire les facteurs saisonniers influant sur la composition des menus.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2.1.5	Je sais adapter les quantités des ingrédients nécessaires à des recettes simples.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2.1.6	Je sais documenter des recettes simples (sous forme d'images ou par écrit).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	Stockage et conservation de denrées alimentaires				
1.3.1	Les praticiens/nes FPra en cuisine connaissent les caractéristiques et le stockage approprié des denrées alimentaires, et comprennent les différents types et méthodes de stockage.				
1.3.1.1	Je sais décrire et mettre en œuvre les différents types de stockage des plats et aliments froids utilisés dans l'établissement (fruits, légumes, herbes, etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3.1.2	Je sais stocker et conserver des denrées alimentaires en tenant compte des types de conservation, et vérifier leur date de péremption.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3.1.3	Je sais évaluer la qualité des légumes, des fruits, des salades, des matières grasses et des huiles alimentaires, sur la base de critères prédéfinis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		Autonome	Partiellement autonome	Avec assistance	Avec assistance totale
1.3.1.4	Je sais mesurer les températures des chambres froides et des surgélateurs, et les consigner sur une feuille de contrôle.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3.1.5	Je connais les principes de gestion de stocks (Code produits, numéro de lot et DLC), et je suis capable de le mettre en application, conformément aux directives.				
1.3.1.6	Je sais remplir un bon de commande, et je connais les principes de livraison.				
1.4	Etiquetage et packaging				
1.4.1	Les praticiens/nes FPra en cuisine sont en mesure d'étiqueter, d'emballer nos produits selon les directives.				
1.4.1.1	Je connais les principes et les contraintes Bio suisse de l'étiquetage d'un produit, et je suis capable de le mettre en application, conformément aux directives.				
1.4.1.2	Je sais étiqueter et emballer les différents produits selon les besoins et les directives.				
1.5	Connaissance de l'entreprise				
1.5.1	Les praticiens / nes FPra en cuisine comprennent les processus de la cuisine, savent les décrire, et sont en mesure de travailler en étroite collaboration avec les autres employés.				
1.5.1.1	Je sais décrire la structure, les postes et les processus de travail de mon entreprise formatrice et de la cuisine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.1.2	Je sais mettre en évidence les interactions des différents postes et missions, à l'aide d'exemples.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.1.3	Je sais décrire les principaux documents écrits de la cuisine, m'y référer dans mon travail, et élaborer des listes simples (plan de travail, plan de menu, étiquettes, listes de commandes).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.2	Les praticiens/nes FPra en cuisine connaissent le maniement des appareils, machines et équipements dans la production.				
1.5.2.1	Je sais décrire les caractéristiques et possibilités d'utilisation des principaux appareils, machines et équipements ainsi que de l'essentiel du matériel dans l'espace cuisine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.2.2	Je connais les ustensiles et outils de cuisine courants, et je sais m'en servir en respectant les mesures de sécurité:				
	<input type="checkbox"/> Pétrisseur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Mixeur plongeant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Cutter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Coupe-légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.2.3	Je sais utiliser les cuisinières ou les plaques de cuisson.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.2.4	Je sais utiliser le four traditionnel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.2.5	Je sais manipuler le congélateur en respectant les directives relatives à l'hygiène appropriées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.2.6	Je sais manipuler les poêles et les rondeaux.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.2.7	Je sais remplir / dresser les bocaux / les bouteilles / les sachets conformément aux directives.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.2.8	Je sais charger / décharger les véhicules sous le contrôle d'un collaborateur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		Autonome	Partiellement autonome	Avec assistance	Avec assistance totale
1.5.3	Les praticiens/nes FPra en cuisine sont en mesure de nettoyer des machines, des appareils, de la vaisselle, de la cuisine et des espaces de stockage, conformément aux directives.				
1.5.3.1	Je sais laver à la main les casseroles et les appareils de cuisine, conformément aux instructions.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.3.2	Je sais préparer la vaisselle pour le lavage à la machine ultérieur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.3.3	Je sais placer la vaisselle dans la machine, conformément aux instructions.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.3.4	Je respecte les règles d'hygiène relatives au lavage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.3.5	Je sais utiliser et nettoyer correctement les machines et les appareils du processus de lavage en vigueur dans l'établissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.3.6	Je manipule correctement les machines de nettoyage et les appareils :				
	<input type="checkbox"/> Brosse à récurer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Raclette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Balayeuse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Monobrosse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.3.7	Je respecte les règles relatives au nettoyage intermédiaire et au nettoyage en profondeur des surfaces de travail, murs, sols et équipements.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.3.8	Je sais décrire les processus de nettoyage dans l'espace cuisine, et expliquer l'importance des différentes étapes de travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.3.9	Je sais décrire l'importance d'un maniement soigneux des équipements, des appareils et du matériel de l'établissement, et prendre les mesures appropriées pour préserver leur valeur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.3.10	Je sais énoncer les principes relatifs à l'utilisation efficace, soigneuse et écologique des équipements, des appareils et du matériel de l'établissement pour un nettoyage efficace de l'espace cuisine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.4	Les praticiens/nes FPra en cuisine connaissent les critères écologiques et respectent les directives en matière de traitement des déchets.				
1.5.4.1	J'élimine les déchets conformément à la gestion des déchets en vigueur dans l'établissement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.4.2	Je sais décrire les principes écologiques appliqués dans l'espace cuisine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6	Sécurité au travail				
1.6.1	Les praticiens/nes FPra en cuisine comprennent et respectent les principes et les réglementations relatives à la sécurité au travail et à la protection sanitaire. Ils savent identifier les dangers potentiels et prendre les mesures de sécurité appropriées.				

		Autonome	Partiellement autonome	Avec assistance	Avec assistance totale
1.6.1.1	Je respecte les réglementations applicables relatives à la sécurité au travail et à la protection sanitaire, conformément aux directives, recommandations et instructions de la CFST et de la Suva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6.1.2	Je respecte les directives applicables des fabricants et des distributeurs en ce qui concerne la sécurité au travail et la protection sanitaire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6.1.3	Je soulève et porte des charges sans conséquences néfastes sur l'appareil locomoteur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6.1.4	Je sais désigner les risques d'accident dans l'entreprise formatrice et décrire les mesures permettant de les éviter.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6.1.5	Je sais expliquer les causes de situations d'accident typiques et présenter les conséquences possibles pour les collaborateurs et moi-même	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6.1.6	Je sais identifier les dangers liés aux machines et appareils de cuisine, ainsi qu'aux différents outils, et je les signale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6.1.7	Je sais procéder aux réglages de sécurité sur les machines, le matériel et les outils	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6.1.8	Je sais identifier les dangers liés à l'infrastructure de la cuisine (électricité, air, huile, stockage de matériel, etc.), et je les signale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6.1.9	Dans la zone de travail, je sais désigner les sources de danger en relation avec des produits chimiques, etc., et exécuter les mesures de protection correspondantes, conformément aux instructions, et à l'aide de leur étiquetage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6.1.10	J'applique les réglementations relatives à la protection sanitaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6.1.11	J'applique les directives relatives à la protection de l'environnement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6.2	Les praticiens/nes FPra en cuisine sont en mesure de décrire et mettre en œuvre les principes de l'hygiène personnelle				
1.6.2.1	Je respecte les directives de l'employeur en matière de soins corporels, habillement, bijoux, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6.2.2	J'utilise l'équipement de protection individuelle, conformément aux instructions et recommandations de la CFTS et de la Suva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6.2.3	Je connais les principes de l'hygiène d'entreprise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6.2.4	Je connais les principes de l'hygiène alimentaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6.2.5	Je respecte les processus de nettoyage et de désinfection, conformément au plan de maintenance	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6.2.6	Je sais décrire les causes et les conséquences d'un manque d'hygiène	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		Autonomie	Partiellement autonome	Avec assistance	Avec assistance totale
1.7	Communication et domaine social				
1.7.1	Dans toutes leurs activités, les praticiens/nés FPra en cuisine observent la marge de manœuvre dont ils disposent				
1.7.1.1	Je délègue à la personne compétente toutes les tâches que je ne suis pas en mesure d'exécuter ou que je n'ai pas le droit d'effectuer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7.2	Les praticiens/nés FPra en cuisine connaissent la fonction et l'importance des règles de conduite et de communication dans les rapports avec les supérieurs, les clients et les collaborateurs.				
1.7.2.1	Je sais montrer, à l'aide d'exemples positifs, les aspects et les règles d'une communication réussie, ainsi que les situations susceptibles d'être améliorées et le comportement à adopter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7.3	Les praticiens/nés FPra en cuisine se perçoivent comme des personnalités présentant des points faibles et des points forts.				
1.7.3.1	Je sais nommer mes points forts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7.3.2	Je sais expliquer à des personnes extérieures comment je mets à profit mes points forts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7.3.3	Je connais mes points faibles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7.3.4	Je sais expliquer à des personnes extérieures comment je compense mes faiblesses	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8	Compétences professionnelles générales				
1.8.1	Qualité du travail				
1.8.1.1	Précision / soin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8.1.2	Finition / qualité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8.1.3	Vérification de ses propres travaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8.2	Quantité de travail				
1.8.2.1	Rythme de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8.2.2	Quantité de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Compétences extraprofessionnelles

Pour l'évaluation des compétences extraprofessionnelles, on n'utilise pas la grille d'utilisation des compétences professionnelles : un autre système d'évaluation est introduit. Les compétences évaluées négativement doivent être précisées à la rubrique « Remarques ».

		Exigences dépassées	Exigences atteintes	Exigences juste atteintes	Exigences pas atteintes
2.1	Compétences méthodologiques				
2.1.1	Technique de travail	++	+	-	--
2.1.1.1	Appliquer correctement les consignes données	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.1.2	Évaluer la situation avant d'agir	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.1.3	Faire preuve d'initiatives qui aident à réaliser le travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.1.4	Garder son lieu de travail en ordre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.2	Maniement des moyens techniques et équipements de l'entreprise	++	+	-	--
2.1.2.1	Utiliser les moyens et équipements de manière soignée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.2.2	Utiliser les méthodes et moyens auxiliaires de manière appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.2.3	Comportement écologique, consommation de matériel et élimination des déchets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.3	Stratégie d'apprentissage et de travail	++	+	-	--
2.1.3.1	Acquérir des stratégies d'apprentissage et les mettre en œuvre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.3.2	Contrôler ses propres processus de travail consciencieusement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Remarques :					

2.2	Compétences sociales				
2.2.1	Intégration et fonctionnement dans le cadre	++	+	-	--
2.2.1.1	Contribuer au bon climat de l'entreprise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.1.2	Respecter les règles de fonctionnements de l'entreprise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.1.3	S'adapter aux changements d'organisations du travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.2	Collaboration	++	+	-	--
2.2.2.1	Avoir un bon esprit d'équipe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.2.2	Maintenir et développer des rapports respectueux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.2.3	Apporter son aide lorsqu'elle est demandée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.2.4	Avoir une attitude positive face aux remarques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.2.5	Capacité à gérer les conflits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.3	Information et communication	++	+	-	--
2.2.3.1	Connaître les processus d'information et agir en conséquence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.3.2	Communiquer de manière respectueuse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.4	Action axée sur la clientèle	++	+	-	--
2.2.4.1	Avoir une attitude serviable et engageante envers la clientèle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.4.2	Se montrer discret et respectueux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Remarques :					

		Exigences dépassées	Exigences atteintes	Exigences juste atteintes	Exigences pas atteintes
2.3	Compétences personnelles				
2.3.1	Comportement	++	+	-	--
2.3.1.1	Avoir un comportement responsable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3.1.2	Faire preuve de souplesse dans les horaires de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3.1.3	Être endurant et persévérant pour accomplir son travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3.1.4	Auto-évaluation, reconnaissance de ses propres limites	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3.2	Fiabilité	++	+	-	--
2.3.2.1	Être ponctuel, respecter l'horaire fixé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3.2.2	Se montrer digne de confiance	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3.3	Savoir-vivre	++	+	-	--
2.3.3.1	Avoir un comportement adapté à la situation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3.3.2	Se montrer aimable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3.3.3	Offrir une apparence appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3.4	Motivation	++	+	-	--
2.3.4.1	S'identifie à la profession	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3.4.2	Posséder la volonté d'apprendre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Remarques :					

Date, signature de l'apprenant / représentant légal

Date, signature du formateur/de la formatrice

4. Forme de formation

4.1 Lieu de formation

La formation théorique et pratique a lieu à PerspectivePlus et/ou à l'école professionnelle. Dans un premier temps, les apprentis effectuent leur formation en entreprise. A travers la réalisation de commandes pour des clients, les apprentis ont la possibilité de découvrir les règles de base du travail productif et d'acquérir un rythme de travail correspondant à leurs capacités ainsi que de développer la conscience qualitative nécessaire. A travers des exercices réguliers et l'exécution d'activités répétitives, ils sont familiarisés avec les travaux de l'entreprise, ils exercent intensivement les différentes étapes de travail et ils visent une performance économiquement rentable (circulaire sur les mesures de réadaptation d'ordre professionnel de l'AI, ligne 3010) : la personne doit être susceptible d'être réadaptée, c'est-à-dire qu'elle doit être objectivement et subjectivement en état de suivre avec succès une formation. Dans ce cadre, une attention particulière est accordée à un travail le plus autonome, soigneux et fiable possible. Les stages font partie intégrante de la formation. Ils sont planifiés et réalisés individuellement, en fonction des capacités et des facultés de l'apprenti.

4.2 Enseignement

L'enseignement théorique est en lien étroit avec la formation pratique et le quotidien, et comprend, conformément aux lignes directrices INSOS, au moins six leçons par semaine. Il transmet les connaissances et les aptitudes professionnelles nécessaires (enseignement professionnel) en fonction du niveau et aide à la maîtrise autonome du quotidien personnel (culture générale). Parallèlement, il tient compte des aptitudes, des intérêts et des possibilités individuels des apprentis.

Matière

Leçons par semaine

Culture générale	3
Enseignement professionnel	2
Gymnastique et sport	1

5. Durée de la formation

La formation dure deux ans. Des états des lieux sont réalisés régulièrement. Un entretien avec l'école a lieu avant la fin de la formation. Toutes les parties sont invitées, à chaque fois, aux états des lieux et aux entretiens.

6. Procédure de qualification

Sont admis à la procédure de qualification celles et ceux qui ont réussi la « formation pratique » selon les lignes directrices d'INSOS.

La procédure de qualification est organisée par l'entreprise formatrice et consiste en un examen des compétences d'action selon al. 3.1 à 3.2 du présent programme de formation et selon les lignes directrices d'INSOS al. 6.1 et 6.2.

7. Certificat FPra

Après avoir terminé sa formation, l'apprenti reçoit un certificat FPra selon INSOS de la part d'INSOS Suisse. L'institution de formation remet un certificat de formation à l'apprenti et rédige un rapport final à l'intention de l'office AI.

Les compétences professionnelles acquises sont consignées individuellement et spécifiquement dans l'attestation de compétences et donnent droit, à son titulaire, de porter le titre de **Praticien/ne FPra** en cuisine.