



## 1. DESIGNATION DU CERTIFICAT (DE)

**Zeugnis über die Prüfung zum anerkannten Fortbildungsberuf  
Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin**

## 2. TRADUCTION DE LA DESIGNATION DU CERTIFICAT (FR)

**Certificat de réussite à l'examen homologué sanctionnant la formation continue à la profession de chef cuisinier (diplômé)**

La présente traduction ne possède aucun statut juridique

## 3. PROFIL DE LA CAPACITE D'ACTION PROFESSIONNELLE

- Planifier, acheter, gérer et utiliser les produits ; respecter les critères de qualité et les dispositions juridiques applicables ; veiller à un stockage adéquat des marchandises, des matières premières et du matériel ; vérifier les stocks ; veiller à la maintenance des installations, des machines, des outils et des biens de consommation
- Planifier, mettre en œuvre et contrôler soi-même les prestations gastronomiques ; calculer les coûts et les prix ; surveiller l'évolution des coûts et les prestations de travail ; confectionner des produits gastronomiques dans le respect de certains aspects nutritionnels et physiologiques
- Élaborer des stratégies marketing, planifier et mettre en œuvre des promotions des ventes ; conseiller les hôtes et mener des négociations de vente
- Gérer le personnel pour tenir les délais et assurer un travail rentable et efficace dans le respect des dispositions relatives aux denrées alimentaires et à l'hygiène ; œuvrer en faveur d'une coopération harmonieuse dans les processus opérationnels ; coopérer avec d'autres domaines de l'entreprise ainsi que d'autres entreprises et institutions
- Déléguer, dans le respect de divers aspects techniques, économiques et sociaux, un certain nombre de tâches aux collaborateurs conformément à leur qualification, à leurs capacités en termes de performance et à leur aptitude ; motiver, encadrer et encourager les collaborateurs ; promouvoir la formation professionnelle initiale et continue des collaborateurs ; collaborer avec la direction et les délégués du personnel.
- Appliquer les mesures nécessaires à la prévention des infections, à la sécurité au travail (avec un accent particulier sur les techniques de sécurité et la médecine du travail) et à la prévention des accidents en concertation avec les entités et les personnes en charge de la sécurité au travail à l'intérieur et à l'extérieur de l'entreprise ; identifier les impacts environnementaux de l'entreprise et respecter les dispositions en faveur de la protection de l'environnement

## 4. CHAMPS D'ACTIVITES PROFESSIONNELS

Les chefs cuisiniers diplômés travaillent comme spécialistes ou comme cadres dans des restaurants, des hôtels, des pensions, des auberges de jeunesse, des centres de loisirs ou de vacances ou encore des cantines d'entreprise ; ils peuvent également travailler à leur compte. Ce faisant, ils s'acquittent de manière autonome de tâches à responsabilités et de missions techniques complexes dans la planification, l'encadrement du personnel, l'organisation et le contrôle en recourant aux outils de gestion du management et des ressources humaines. Ils planifient des produits et services gastronomiques, les confectionnent et les commercialisent et ils exercent, à ce titre, des responsabilités d'encadrement.

(\*)Explication

Le présent document a été conçu pour compléter les informations relatives aux différents certificats. Il ne possède aucun statut juridique. Ce supplément se réfère aux résolutions 93/C 49/01 du Conseil en date du 3 décembre 1992 sur la transparence des qualifications et 96/C 224/04 en date du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle ainsi qu'à la recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil en date du 10 juillet 2001 sur la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs.

Vous trouverez de plus amples informations sur le thème de la transparence sous : [www.cedefop.eu.int/transparency](http://www.cedefop.eu.int/transparency)

5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT	
<b>Désignation et statut du service l'ayant délivré</b> Chambre de commerce et d'industrie	<b>Nom et statut de l'autorité nationale/régionale compétente pour la certification/reconnaissance du certificat de fin d'études</b> Chambre de commerce et d'industrie
<b>Niveau du certificat (national ou international)</b>  CITE 2011, niveau 65  Le présent certificat correspond au niveau 6 du cadre allemand et européen des certifications (CAC, CEC) ; cf. publication du 1 <sup>er</sup> août 2013 (Bulletin fédéral des annonces légales obligatoires, AT 20/11/2013 B 2).	<b>Notation/règles de succès à l'examen (**)</b>  100 - 92 points = 1 = très bien 91 - 81 points = 2 = bien 80 - 67 points = 3 = satisfaisant 66 - 50 points = 4 = passable 49 - 30 points = 5 = lacunaire 29 - 0 points = 6 = insatisfaisant  Pour obtenir le présent certificat de formation continue, il est nécessaire d'avoir réussi chaque épreuve de l'examen.
<b>Accès au prochain échelon de formation</b>  Ce certificat de formation continue permet d'accéder au prochain échelon de formation  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expert/e technique (diplômé/e) en gestion d'entreprise</li> <li>• Expert/e (diplômé/e) en gestion d'entreprise (code de l'artisanat)</li> <li>• Pédagogue (diplômé/e) en formation professionnelle ainsi qu'à des études supérieures de perfectionnement.</li> </ul>	<b>Conventions internationales</b>
<b>Base juridique</b>  Règlement du 5 août 2003 (JO fédéral, partie I, p. 1560) régissant l'examen homologué sanctionnant la formation à la profession de chef cuisinier ; modifié en dernier lieu par le règlement du 26 mars 2014, (JO fédéral, partie I, p. 274)	

6. VOIES OFFICIELLEMENT RECONNUES POUR L'OBTENTION DU PRESENT CERTIFICAT	
Pour obtenir le présent certificat de formation continue, il faut être reçu à l'examen du service mentionné au point 5. Ne sont autorisées à se présenter à cet examen que les personnes remplissant les conditions suivantes :	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. avoir réussi l'examen final d'aptitude à une profession réglementée nécessitant trois années de formation et justifier d'une expérience professionnelle appropriée d'au moins trois années, ou</li> <li>2. avoir réussi l'examen final d'aptitude à une profession réglementée nécessitant deux années de formation, et justifier d'une expérience professionnelle appropriée subséquente d'au moins quatre années, ou</li> <li>3. justifier d'une expérience professionnelle appropriée d'au moins neuf ans, ou</li> <li>4. justifier d'une capacité d'action professionnelle équivalente</li> </ol>
Il est également nécessaire d'attester de la réussite à un examen conforme au règlement relatif aux qualifications des formateurs.	

#### Informations supplémentaires

Les qualifications requises pour pouvoir se présenter à l'examen (capacité d'action professionnelle) sont généralement acquises par de longues années d'expérience professionnelle ainsi que dans le cadre de programmes de formation. Divers programmes de formation, dont la durée et les contenus sont axés sur les différentes compétences professionnelles et managériales, sont proposés pour la préparation de l'examen.

La réussite à cet examen a permis d'acquérir la qualification de formateur en vertu de l'article 30, alinéa 5, de la loi fédérale sur la formation professionnelle.

#### (\*\*) Remarque

Barème simplifié ; pour le barème officiel, cf. le sixième règlement modifiant le règlement du 9 décembre 2019 relatif aux examens sanctionnant une formation continue (Journal officiel fédéral, partie I, p. 2153)