

# Procédure de qualification

## Cuisinières et Cuisiniers CFC 2025

### *Guide de la journée pratique*

Ce document vous permettra de retrouver toutes les informations relatives à votre journée d'examen pratique

# Comment procéder pour votre corbeille ?

---

- ☐ Lire correctement le devoir de la corbeille.
- ☐ Créer les recettes selon les ingrédients proposés et imposés sur le support obligatoire.
- ☐ Élaborer votre dossier **en trois exemplaires** comprenant :

- Une page indicatrice avec votre nom et prénom
- Numéro de la corbeille avec les intitulés exacts par mets
- Bon d'économat sur la feuille officielle intitulée « *Bon de commande* »
- Les recettes des mets que vous allez exécuter sur le support obligatoire avec méthodes de cuisson et BPF
- La planification de travail de chaque corbeille sur documentation remise
- Autres idées (tels que photos, schémas, liste de matériel etc.)

\*\* Vous devez également préparer vos recettes des mets imposés des CIE (liste remise en octobre + site Gastro Jura)

**Les dossiers Corbeilles doivent être remis le jour de cours BT en date communiquée par l'enseignant courant du mois de mai 2024.**

**Si les dossiers ne devaient pas être rendus à la date prévue, vous serez obligatoirement demandé de l'envoyer en recommandé dans les 24h de cette date au chef experts !**

DIVART

Monsieur K. Morgenthaler Chef expert  
Rue du Général Comman N°5  
2950 Courgenay

## Quelques indications récapitulatives :

Est considéré comme hors-d'œuvre froid, un hors d'œuvre composé uniquement d'éléments froids.

Les éléments du hors-d'œuvre chaud doivent être servis chauds.

Le poisson **ainsi que sa garniture** doit être servis chauds.

Les quantités doivent être adaptées pour un menu de cinq services. (4 personnes)

Les assiettes seront dressées pour tous les services. (Le reste est à garder au poste de travail)

Les produits **imposés (en jaune)** doivent obligatoirement être travaillés et non être utilisés comme garniture simple.

Seuls les produits commandés sur la feuille intitulée « Bon de commande » seront distribués et selon les quantités indiquées.

Les recettes des plats imposés ne seront pas imprimées ! Tous les moyens électroniques sont interdits.

Les recettes des cours interentreprises sont sur le site <http://www.gastrojura.ch>