

Procédure de qualification

Cuisinières et Cuisiniers CFC 2026

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 seriez 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>