

CONVOCATION - Session 2026**EXAMENS DE FIN D'APPRENTISSAGE****CUISINIÈRE CFC**
CUISINIER CFC**Chef-expert :**

Monsieur Cyril Zbinden

Tél. 078 734 61 12

Courriel : Cyril.Zbinden@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.

CULTURE GÉNÉRALE

L'examen de culture générale aura lieu le **vendredi 29 mai 2026**, selon la convocation qui sera adressée séparément aux candidat-e-s concerné-e-s.

INFORMATION AUX CANDIDAT-E-S

Vous devez rédiger 1 dossier complet par corbeille 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 intitulés des mets : Respectez la mise en valeur ainsi que les directives de l'écriture des menus, menu présenté au client.
- Planification du travail : fichier Excel
- Recettes : hors d'œuvre, potage, mets de poisson

Veillez écrire les recettes et la planification de chacune des corbeilles sur le document mis à disposition sur Moodle.

Si vous choisissez d'écrire vos recettes et planification sur un autre support, vous devrez impérativement suivre les directives de la fiche de recette/planification du dossier des cours interentreprises.

Vous composerez une recette pour chacun des mets de la corbeille de marchandises.

Le jour de l'examen, vous ne pourrez utiliser que ce qui aura été commandé. Les recettes qui auront été conçus avec des **ingrédients qui ne sont pas dans la corbeille de marchandise, ne seront pas évaluées.**

Les dossiers doivent être enregistrés selon le format :

- Votre Nom_Corbeille_1 / Votre Nom_Corbeille_2 / (fichier PDF), etc.
- Votre Nom bon de commande. Utilisez le fichier Excel, sur Moodle, aucun autre document ne sera accepté.

sur Moodle, Examens finaux, « dossier de restitution » jusqu'au :

Lundi 4 mai 2026 dernier délais (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.

EVALUATION DES COMPÉTENCES
ENTRETIEN PROFESSIONNEL ET LANGUE ÉTRANGÈRE

- ✓ Entretien professionnel entre 10 et 15 minutes, le ou la candidat-e explique à l'aide de trois cartes avec des objectifs évaluateurs, les processus de travail de l'entreprise formatrice correspondants (aide : dossier de formation / rapports de travail).
- ✓ Entre 10 et 15 minutes seront accordées pour l'entretien en langue étrangère sur les connaissances professionnelles (base : corbeille de marchandises) et les hôtes.
- ✓ **Tenue pour l'entretien professionnel : veste de cuisine**

DATES	Heure	Candidat-e-s N°	Expert-e-s
Lundi 18 mai 2026	8h00	NE.25.2709 Salle D 006	Valentin Leuba Luc Gander
Lundi 18 mai 2026	8h00	NE.23.0945 Salle D 007	Sylvain Paratte Jean-François Wenger
Lundi 18 mai 2026	8h45	NE.24.2033 Salle D 006	Valentin Leuba Luc Gander
Lundi 18 mai 2026	8h45	NE.23.0092 Salle D 007	Sylvain Paratte Jean-François Wenger
Lundi 18 mai 2026	9h30	NE.24.0745 Salle D 006	Valentin Leuba Luc Gander
Lundi 18 mai 2026	9h30	NE.23.1951 Salle D 007	Sylvain Paratte Jean-François Wenger
Lundi 18 mai 2026	10h15	NE.24.0679 Salle D 006	Valentin Leuba Luc Gander
Lundi 18 mai 2026	10h15	NE.24.0341 Salle D 006	Sylvain Paratte Jean-François Wenger
Lundi 18 mai 2026	11h00	NE.23.0519 Salle D 007	Valentin Leuba Luc Gander
Lundi 18 mai 2026	11h00	NE.23.2157 Salle D 006	Sylvain Paratte Jean-François Wenger
Lundi 18 mai 2026	13h00	NE.23.1636 Salle D 007	Valentin Leuba Luc Gander
Lundi 18 mai 2026	13h00	NE.23.0137 Salle D 006	Sylvain Paratte Jean-François Wenger
Lundi 18 mai 2026	13h45	NE.24.1210 Salle D 007	Valentin Leuba Luc Gander
Lundi 18 mai 2026	13h45	NE.24.1385 Salle D 006	Sylvain Paratte Jean-François Wenger

EVALUATION DES COMPÉTENCES
ENTRETIEN PROFESSIONNEL ET LANGUE ÉTRANGÈRE

- ✓ Entretien professionnel entre 10 et 15 minutes, le ou la candidat-e explique à l'aide de trois cartes avec des objectifs évaluateurs, les processus de travail de l'entreprise formatrice correspondants (aide : dossier de formation / rapports de travail).
- ✓ Entre 10 et 15 minutes seront accordées pour l'entretien en langue étrangère sur les connaissances professionnelles (base : corbeille de marchandises) et les hôtes.
- ✓ **Tenue pour l'entretien professionnel : veste de cuisine**

DATES	Heure	Candidat-e-s N°	Expert-e-s
Lundi 1er juin 2026	08h00	NE.23.1321 Salle D 005	Valentin Leuba Luc Gander
Lundi 1er juin 2026	08h00	NE.25.2537 Salle D 006	Sylvain Paratte Jean-François Wenger
Lundi 1er juin 2026	08h00	NE.25.0171 Salle D 007	Olivier Wenger Jean-Claude Bazzi
Lundi 1er juin 2026	08h45	NE.23.1342 Salle D 005	Valentin Leuba Luc Gander
Lundi 1er juin 2026	08h45	NE.23.1985 Salle D 006	Sylvain Paratte Jean-François Wenger
Lundi 1er juin 2026	08h45	NE.25.2217 Salle D 007	Olivier Wenger Jean-Claude Bazzi
Lundi 1er juin 2026	09h30	NE.23.1198 Salle D 005	Valentin Leuba Luc Gander
Lundi 1er juin 2026	09h30	NE.23.2034 Salle D 006	Sylvain Paratte Jean-François Wenger
Lundi 1er juin 2026	09h30	NE.23.1401 Salle D 007	Olivier Wenger Jean-Claude Bazzi
Lundi 1er juin 2026	10h15	NE.24.1992 Salle D 005	Valentin Leuba Luc Gander
Lundi 1er juin 2026	10h15	NE.24.2418 Salle D 006	Sylvain Paratte Jean-François Wenger
Lundi 1er juin 2026	10h15	NE.24.2123 Salle D 007	Olivier Wenger Jean-Claude Bazzi
Lundi 1er juin 2026	11h00	NE.23.1271 Salle D 005	Valentin Leuba Luc Gander
Lundi 1er juin 2026	11h00	NE.23.2275 Salle D 006	Sylvain Paratte Jean-François Wenger
Lundi 1er juin 2026	11h00	NE.25.0456 Salle D 007	Olivier Wenger Jean-Claude Bazzi
Lundi 1er juin 2026	13h00	NE.23.2871 Salle D 005	Valentin Leuba Luc Gander
Lundi 1er juin 2026	13h00	NE.23.0872 Salle D 006	Sylvain Paratte Jean-François Wenger
Lundi 1er juin 2026	13h00	NE.23.0038 Salle D 007	Olivier Wenger Jean-Claude Bazzi
Lundi 1er juin 2026	13h45	NE.24.1175 Salle D 005	Valentin Leuba Luc Gander
Lundi 1er juin 2026	13h45	NE.25.0281 Salle D 006	Sylvain Paratte Jean-François Wenger
Lundi 1er juin 2026	13h45	NE.23.2694 Salle D 007	Olivier Wenger Jean-Claude Bazzi
Lundi 1er juin 2026	14h30	NE.21.2113 Salle D 005	Valentin Leuba Luc Gander
Lundi 1er juin 2026	14h30	NE.24.1458 Salle D 006	Sylvain Paratte Jean-François Wenger
Lundi 1er juin 2026	14h30	NE.25.2301 Salle D 007	Olivier Wenger Jean-Claude Bazzi

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). Il ou elle se présente avec les outils nécessaires à l'élaboration d'un menu complet.

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. Possibilité d'utiliser l'Ipad en « mode avion ». Les impressions de planification sont autorisées qu'avec l'accord et en présence du chef expert ou du chef logistique. En cas de non-respect de ces consignes, le ou la candidat-e sera immédiatement sanctionné-e par le renvoi du ou de la candidat-e et l'attribution de la note 1,0.

Le ou la candidat-e a l'interdiction formelle d'apporter de la marchandise privée.

Il sera tenu compte de la remise en état de la place de travail en cuisine. Le ou la candidat-e doit la rendre propre avant de quitter les lieux.

Mercredi 20 mai 2026 de 08h00 à ~19h00 Cuisine didactique Salle D 005 CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à 08h00
	NE.24.1385	<ul style="list-style-type: none"> • Olivier Baroni • Martial Stoky • Thierry Tordjman • Alain Viglino Dégustateur-rice : à 15h00 <ul style="list-style-type: none"> • Yvan Duvanel • Claude-Alain Jacot Jocker : <ul style="list-style-type: none"> • Farid Atmna
	NE.23.0945	
	NE.25.2709	
NE.23.0092		

Jeudi 21 mai 2026 de 08h00 à ~19h00 Cuisine didactique Salle D 005 CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à 08h00
	NE.24.2033	<ul style="list-style-type: none"> • Yvan Duvanel • Claude-Alain Jacot • Pierre-Alain Plancherel • Thierry Tordjman Dégustateur-rice : à 15h00 <ul style="list-style-type: none"> • Stéphane Martignoni • Fabrizio Misericocchi Jocker : <ul style="list-style-type: none"> • Coline Gurtner
	NE.23.1951	
	NE.24.0341	
NE.24.0745		

<p>Vendredi 22 mai 2026 de 08h00 à ~19h00</p> <p>Cuisine didactique Salle D 005</p> <p>CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel</p>	TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à 08h00
	NE.25.2537	<ul style="list-style-type: none"> • Laurent Amiaud • Raphaël Baume • Ana Martinez • Hervé Pemba <p>Dégustateur-rice : à 15h00</p> <ul style="list-style-type: none"> • Florent Benjamin • Catarina Wyss <p>Jocker :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yvan Duvanel
	NE.23.1985	
	NE.23.2034	
NE.23.1401		

<p>Mercredi 27 mai 2026 de 08h00 à ~19h00</p> <p>Cuisine didactique Salle D 005</p> <p>CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel</p>	TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à 08h00
	NE.24.0679	<ul style="list-style-type: none"> • Olivier Baroni • Vanina Da Silva • Claude-Alain jacot • Catarina Wyss <p>Dégustateur-rice : à 15h00</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jacques Petermann • Martial Stoky <p>Jocker :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pierre-Alain Plancherel
	NE.24.2418	
	NE.23.1321	
NE.25.0171		

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES ÉCRITES		
<p>Mardi 19 mai 2026 de 13h00 à 17h00</p> <p>Salle A 001 – A 002</p> <p>CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel</p>	<p><i>Chaque candidat-e se munira de matériel pour écrire, d'une calculatrice. L'iPad sera utilisé le jour de l'examen de connaissances professionnelles pour 2 des 4 situations.</i></p> <p>Tablette et ou ipad non autorisés Sauf pour deux situations choisies et communiquées le jour de l'examen</p>	<p>Surveillant-e-s :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jean-Claude Bazzi • Cyril Zbinden • Sylvain Paratte
<p>Sauf candidat-e-s N° : NE.25.2217 -</p>		

CORRECTIONS DES CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES ÉCRITES	
<p>Mardi 26 mai 2026 de 8h00 à 18h00</p> <p>Salle D 104</p> <p>CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel</p>	<p>Uniquement les expert-e-s :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sylvain Paratte • Valentin Leuba • Caroline Bueche Jobin • Luc Gander • Jean-Claude Bazzi • Cyril Zbinden

<p>Jeudi 28 mai 2026 de 08h00 à ~19h00</p> <p>Cuisine didactique Salle D 005</p> <p>CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel</p>	TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à 08h00
	NE.25.2301	<ul style="list-style-type: none"> • Raphaël Baume • Fabrizio Miserocchi • Pierre-Alain Plancherel • Cyril Vuillemin <p>Dégustateur : à 15h00</p> <ul style="list-style-type: none"> • Florent Benjamin • Mélanie Perriard <p>Jocker :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olivier Baroni
	NE.23.1636	
	NE.24.2123	
NE.23.2275		

<p>Vendredi 29 mai 2026 de 08h00 à ~19h00</p> <p>Cuisine didactique Salle D 005</p> <p>CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel</p>	TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à 08h00
		<ul style="list-style-type: none"> • Farid Atmna • Romain Berthoud • Mélanie Perriard <p>Dégustateur-rice : à 15h00</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laurent Amiaud • Claude-Alain Jacot <p>Jocker :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Catarina Wyss
	NE.21.2113	
	NE.23.0137	

<p>Mardi 02 juin 2026 de 08h00 à ~19h00</p> <p>Cuisine didactique Salle D 005</p> <p>CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel</p>	TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à 08h00
	NE.23.0872	<ul style="list-style-type: none"> • Coline Gurtner • Stéphane Martignoni • Jacques Petermann • Olivier Wenger <p>Dégustateur : à 15h00</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olivier Baroni • Pierre-Alain Plancherel <p>Jocker :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Claude-Alain Jacot
	NE.23.0038	
	NE.24.1175	
NE.23.2694		

<p>Mercredi 03 juin 2026 de 08h00 à ~19h00</p> <p>Cuisine didactique Salle D 005</p> <p>CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel</p>	TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à 08h00
	NE.23.1342	<ul style="list-style-type: none"> • Farid Atmna • Vanina Da Silva • Alain Viglino • Olivier Wenger <p>Dégustateur : à 15h00</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yvan Duvanel • Stéphane Martignoni <p>Jocker :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Catarina Wyss
	NE.23.1198	
	NE.23.1271	
NE.25.0281		

<p>Jeudi 04 juin 2026 de 08h00 à ~19h00</p> <p>Cuisine didactique Salle D 005</p> <p>CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel</p>	TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à 08h00
	NE.25.0456	<ul style="list-style-type: none"> • Olivier Wenger • Yvan Duvanel • Aurélien Joye • Jacques Petermann <p>Dégustateur : à 15h00</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raphaël Baume • Martial Stoky <p>Jocker :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mélanie Perriard
	NE.23.2871	
	NE.24.1210	
NE.23.2157		

<p>Vendredi 05 juin 2026 de 08h00 à ~19h00</p> <p>Cuisine didactique Salle D 005</p> <p>CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel</p>	TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE	
	Candidat-e-s N°	Expert-e-s : à 08h00
	NE.24.1458	<ul style="list-style-type: none"> • Florent Benjamin • Olivier Wenger • Martial Stoky • Ana Martinez <p>Dégustateur : à 15h00</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laurent Amiaud • Vanina Da Silva <p>Jocker :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stéphane Martignoni
	NE.23.0519	
	NE.24.1992	
NE.25.2217		

PROGRAMME HORAIRE DU TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE
Proposition "avec hôte"

Min.	Horaire	Temps d'examen 7h30 heures / Déroulement pour les candidat-e-s (En supplément : 15 min. de pause, 45 min. pour le repas et le coaching.)
	08h00	Changer > Attribution des postes en cuisine > Prendre connaissance de la corbeille de marchandises.
	08h25	Accueil du chef expert > Répartition des expert-e-s.
60 minutes	08h30	<p>Distribution des travaux d'examens – Entretien de planification</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le ou la candidat-e explique les mets qu'il ou elle a planifiés pour cette corbeille de marchandises ¹ à l'aide de son dossier de formation (mets selon les directives, les recettes, le plan de travail avec le temps, la liste de commande des marchandises). ¹= Si ces documents n'ont pas été préparés, le temps nécessaire est pris sur le temps imparti. ✓ Le ou la candidat-e prend connaissance du programme imposé et des recettes correspondantes. Il ou elle pose des questions générales de compréhension si nécessaire. Il crée un plan de travail avec le temps, la liste de commande des marchandises et explique celle-ci.
15 min.	09h30	Pause
165 minutes	09h45	<p>Procédure de qualification pratique Travaux de préparation : mets de la corbeille de marchandises et programme imposé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transformation de la corbeille de marchandises en mets. • Mise en place et préparation des mets du programme imposé qui ont un temps de cuisson plus long ou qui doivent être congelés.
	12h15	Rangement du poste (denrées alimentaires rangées correctement).
30 min.	12h30	Repas avec le soutien du chef expert.
15 min.	13h00	Avec les expert-e-s : contrôler le plan de travail pour le programme obligatoire et planifier les étapes suivantes.
125 min.	13h15	<p>Procédure de qualification pratique Suite de la préparation des mets de la corbeille de marchandises et du programme imposé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transformation de la corbeille de marchandises en mets et préparation du programme imposé.
Temps d'envoi 100 minutes	15h20-15h30	Envoi du hors d'œuvre froid / tiède (4 assiettes).
	15h40-15h50	Envoi du potage (4 assiettes / tasses).
	16h00-16h10	Envoi du mets de poisson et féculent (4 assiettes).
	16h20-16h35	Envoi du plat principal : mets de viande, légumes et féculent (4 assiettes)
	16h45-17h00	Envoi de l'entremets et des friandises (4 portions) > 17h00 Fin de la procédure
45 min.	17h00	Nettoyage du poste > Se changer > Remplir la feuille de satisfaction > 17h45 Fin

**PRÉSENCE INDISPENSABLE DE TOUS LES EXPERT-E-S
AUX SÉANCES SUIVANTES :**

**Mardi 5 mai 2026
de 15h00 à 17h00
CPNE-AS-Maladière
Salle Visio conférence
Séance d'information sur l'organisation des examens Cuisinier-ère CFC**

**Mardi 23 juin 2026
de 15h00 à 17h00
CPNE-AS-Maladière
Salle Visio conférence**

Synthèse et bilan des examens Cuisinier-ère CFC

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.

COMMUNICATION DES RÉSULTATS

Les décisions d'échec seront notifiées par lettre recommandée aux candidat-e-s.

La liste des candidat-e-s neuchâtelois-e-s ayant réussi leurs examens peut être consultée en tout temps sur le site : www.ne.ch/examens.

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)