

CONVOCAATION – Session 2026

EXAMENS DE FIN D'APPRENTISSAGE

EMPLOYÉE EN CUISINE AFP EMPLOYÉ EN CUISINE AFP

Ancienne ordonnance

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.

SÉANCE OBLIGATOIRE POUR TOUS LES EXPERT-E-S

**Mardi 5 mai 2026
de 15h00 à 17h00
CPNE-AS-Maladière
Salle Visio-Conférence**

Séance d'information sur l'organisation des examens

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

Synthèse et bilan des examens

lundi 8 juin 2026 CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES ORALES	
	Salle D 005	
	Candidat-e-s	Expert-e-s à 08h30 à 10h00
de 09h00 à 09h45	NE.23.2064	<ul style="list-style-type: none">• Paratte Sylvain• Jean-Claude Bazzi

INFORMATION POUR LE TRAVAIL PRATIQUE

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).

Le ou la candidat-e se présente avec les outils nécessaires à l'élaboration d'un menu complet et d'un exemplaire du dossier d'entremets.

ATTENTION : iPad en parfait état de fonctionnement.

Pour des raisons de sécurité alimentaire, tout iPad fissuré, ébréché ou cassé ne pourra être utilisé en cuisine.

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.

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

Le ou la candidat-e est responsable de la remise en état de la place de travail en cuisine. La place de travail doit être rendue propre avant de quitter les lieux.

INFORMATIONS POUR L'ÉLABORATION DES DOSSIERS D'ENTREMETS

Thèmes entremets examen 2025 :

- 1. Entremets à base de pâte à chou farci**
- 2. Entremets à base de crème pochée, mignardise (300g).**

Le ou la candidat-e doit rédiger **1 dossier par entremets en format PDF**, en respectant, l'ordonnement et les points suivants :

- Page de garde : Nom, prénom, nom de l'entreprise formatrice, date et signature du formateur.
- Page avec l'intitulé de l'entremets et la photo du produit fini.
- Bon de commande : utilisez le bon fourni « **Excel Bon de commande 2025** ». Aucun autre document ne sera accepté.
- Recettes de l'entremets

CRITÈRES POUR LA RÉDACTION DES RECETTES

- Titre de la recette.
- Nombre de personnes servies.
- Poids et ingrédients.
- Mise en place.
- Préparation.
- Dressage.

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

Chaque dossier doit être envoyé par mail à Jean-Claude.Bazzi@rpn.ch
format PDF :

1_Choux_Votre nom.PDF
2_Creme_Votre nom.PDF

format xls :

Bon_commande_Votre nom.xlsx

jusqu'au :

Vendredi 29 mai 2026 à 23h00.

Toute personne qui ne rend pas son dossier à temps, ne participera pas aux examens.

PROGRAMME HORAIRE DU TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE (MATIN)

de 08h15 à 08h30	Accueil / attribution des postes
de 08h30 à 09h00	Début de la procédure de qualification (planification)
de 09h00 à 09h30	Travaux de préparation dans la cuisine
de 09h30 à 10h00	Pause (30 minutes)
de 10h00 à 12h00	Préparation des plats
12h00	Envoi du 1 ^{er} plat
12h25	Envoi du plat principal
12h40	Envoi du dessert
de 12h40 à 13h10	Nettoyage et rangement
13h10	Fin des travaux pratiques

Vendredi 12 juin 2026 de 08h15 à 14h00 Cuisine didactique Salle D 005 CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE	
	Candidat-e-s	Expert-e-s : à 08h15
	NE.23.2064	<ul style="list-style-type: none"> • Haldimann Sylvia • Baume Raphaël

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES ÉCRITES		
Mardi 19 mai 2026 de 13h00 à 17h00 Salle A 001 – A 002 CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	Chaque candidat se munira de matériel pour écrire. La calculatrice électronique de poche (sans bande imprimante et infrarouge) est autorisée lors de l'épreuve de calcul professionnel.	Surveillant-e-s : <ul style="list-style-type: none"> • Jean-Claude Bazzi • Cyril Zbinden • Sylvain Paratte

COMMUNICATION DES RÉSULTATS

Pour les candidat-e-s neuchâtelois-e-s, les décisions d'échec seront notifiées par lettre recommandée.

Aucun résultat ne sera communiqué par téléphone

La liste des candidat-e-s ayant réussi leurs examens peut être consultée sur les sites suivants :
Neuchâtel 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)
- au SFP JU (courriel)

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.