

## CONVOCATION – Session 2026

### EXAMENS DE FIN D'APPRENTISSAGE

# EMPLOYÉE EN CUISINE AFP EMPLOYÉ EN CUISINE AFP

#### **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  
Employé-e-s en cuisine AFP**

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

**Synthèse et bilan des examens  
Employé-e-s en cuisine AFP**

## **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 accès à la plateforme hazu (recettes et mandats pratique personnel).

**ATTENTION : iPad ou ordinateur 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.

## PROGRAMME HORAIRE DU TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE

Temps	Durée	Activités	Explications et moyens auxiliaires
09h00	15 min	Accueil et visite	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visite des salles d'examens</li> <li>• Présentation des experts</li> </ul>
09h15	15 min	Expliquer le déroulement et tâches	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remise des documents d'examen</li> <li>• Poser des questions</li> <li>• Eliminer les ambiguïtés</li> </ul>
09h30	30 min	Planification	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (Auto)organisation</li> <li>• Liste de la mise en place de base</li> <li>• Propres recettes (dossier de formation et CIE)</li> </ul>
10h00	50 min	Partie de tâche (a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparation simples et définies pour les mets et plats demandés, par ex :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Couper les légumes</li> <li>- Préparer des pâtes et masses</li> <li>- Pare, portionner les poissons</li> <li>- Portionner la viande / la volaille</li> <li>- Etc.</li> </ul> </li> </ul>
10h50	30 min	Pause	
<b>Total</b> 11h20 - 14h15	<b>Total</b> 175 min	Partie (b) Mise en place, préparation, production, finition et envoi des plats	
13h10 - 13h25	15 min	Envoyer l'entrée / le potage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Délai d'envoi de l'entrée ou potage</li> </ul>
13h35 - 13h50	15 min	Envoi du plat principal avec féculents et légumes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Délai d'envoi du plat principal</li> </ul>
14h00 - 14h15	15 min	Envoi de l'entremets et les friandises	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Délai d'envoi de l'entremets et des friandises</li> </ul>
14h15	15 min	Nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyage</li> <li>• Retour marchandises</li> <li>• Remise en place du poste</li> </ul>
14h30	20 min	Préparation à l'entretien Professionnel (Candidats 3 et 4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La situation et le mandat sont communiqués</li> <li>• Les mandats pratiques / recettes peuvent être mis à disposition</li> </ul>
14h50	30 min	Entretien professionnel (Candidats 3 et 4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Situations définies par le guide pour la procédure de qualification « travail pratique prescrit » AFP</li> <li>• Autres documents du dossier de formation et des cours interentreprises</li> </ul>
15h10	20 min	Préparation à l'entretien Professionnel (Candidats 1 et 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La situation et le mandat sont communiqués</li> <li>• Les mandats pratiques / recettes peuvent être mis à disposition</li> </ul>
15h20		Suite nettoyage candidats (Candidats 3 et 4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyage</li> <li>• Retour marchandises</li> <li>• Remise en place du poste</li> </ul>
15h30	30 min	Entretien professionnel (Candidats 1 et 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Situations définies par le guide pour la procédure de qualification « travail pratique prescrit » AFP</li> <li>• Autres documents du dossier de formation et des cours interentreprises</li> </ul>
16h00		Prise de congé si nettoyage fini	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quitter la cuisine</li> </ul>

<b>Mercredi 10 juin 2026</b> <b>de 09h00 à 16h00</b> <b>Matin</b>  <b>Cuisine didactique</b>  <b>Salle D 005</b>  CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	<b>TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE</b>	
	Candidat-e-s	Expert-e-s : à <b>09h30</b>
	<b>NE.25.1883</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stoky Martial</li> <li>• Martignoni Stéphane</li> <li>• Baroni Olivier</li> <li>• Viglino Alain</li> </ul>
	<b>NE.24.2030</b>	
	<b>NE.25.2087</b>	

<b>Jeudi 11 juin 2026</b> <b>de 9h00 à 16h00</b> <b>Matin</b>  <b>Cuisine didactique</b>  <b>Salle D 005</b>  CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	<b>TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE</b>	
	Candidat-e-s	Expert-e-s : à <b>09h30</b>
	<b>JU.24.1821</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gurtner Coline</li> <li>• Berthoud Romain</li> <li>• Jacot Claude-Alain</li> <li>• Pemba Hervé</li> </ul>
	<b>NE.25.1389</b>	
	<b>NE.24.0518</b>	

<b>Vendredi 12 juin 2026</b> <b>de 09h00 à 16h00</b> <b>Matin</b>  <b>Cuisine didactique</b>  <b>Salle D 005</b>  CPNE-AS-Maladière Maladière 62 2000 Neuchâtel	<b>TRAVAIL PRATIQUE EN CUISINE</b>	
	Candidat-e-s	Expert-e-s : à <b>09h30</b>
	<b>NE.25.1388</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amiaud Laurent</li> <li>• Plancherel Pierre-Alain</li> </ul>
	<b>NE.25.0463</b>	

## **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](http://www.ne.ch/examens)

Jura [www.jura.ch/sfo](http://www.jura.ch/sfo)

## **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.