

Exercice de préparation au cours interentreprises de cuisinière et cuisinier en diététique

Le présent exercice est joint à la convocation.

Pour chaque journée de cours, un exercice doit être réalisé conformément au contenu du cours. Il doit être réalisé de manière individuelle.

Exercice

Vous devez réaliser un menu en tenant compte des paramètres suivants :

- **L'entrée et le plat principal doivent compter trois composantes (protéines, garniture de féculents et de légumes). La base des recettes est le livre « Pauli / Livre de recettes de cuisine / 2005 / 3^e Edition ».**
- **Si d'autres recettes sont utilisées comme modèle, elles doivent être indiquées dans la fiche d'exercice et jointes en copie.**
- **Calcul de la valeur nutritive des principales substances nutritives (protéines, glucides et lipides)**
- **Prise en compte de la répartition des substances nutritives selon les principes d'une alimentation saine.**
- **Veillez au calcul détaillé !**
- **Si des denrées alimentaires spéciales non mentionnées dans la liste sont utilisées, elles doivent être apportées au cours dans leur emballage d'origine (avec l'analyse).**

Pour de plus amples détails sur les régimes, veuillez consulter la liste ci-jointe. Les denrées alimentaires que vous pouvez utiliser pour effectuer l'exercice sont indiquées dans la convocation. Il s'agit des documents :

- **Panier** (poissons, céréales, etc.)
- **Liste des denrées alimentaires spéciales** (protéines en poudre, etc.)

Pour calculer les substances nutritives, utiliser le tableau des valeurs nutritives employé pendant le cours à l'école professionnelle. L'utilisation d'autres tableaux de valeurs nutritives pour le calcul pourrait entraîner une évaluation erronée de la part de l'instructeur.

Fiche de rapport des apprenants concernant les cours interentreprises

Vous remplissez une fiche de rapport, dans laquelle vous indiquez l'expérience acquise lors de la préparation du cours. Ce document est joint à la fiche d'exercice pour envoi.

Fiche d'exercice

La fiche d'exercice est jointe à l'exercice. Elle doit être remplie et envoyée avec les copies et pièces jointes correspondantes. Veuillez remplir la fiche d'exercice correctement afin que nous puissions mettre à jour et corriger le cas échéant vos coordonnées.

Envoi des travaux en courrier A

Veuillez envoyer votre travail 30 jours avant la date de début du cours en courrier A dans l'enveloppe-réponse jointe. Il relève de la responsabilité de l'apprenant de faire parvenir les documents dans les délais impartis.

Non-remise de l'exercice ou non-respect du délai

Ceci entraîne l'attribution de la note 1. L'arrivée des documents après échéance du délai entraînera l'attribution de la note 3.

Non-présentation ou présentation après échéance

En cas de non présentation ou de présentation après échéance du délai, les points qui n'ont pas pu être évalués se verront attribuer la note 1. L'institutrice ou l'instituteur informe l'entreprise formatrice que l'apprenant ne s'est pas présenté et le mentionne, ainsi que tout retard, dans le rapport de cours. En cas de maladie ou d'accident, un certificat médical doit être présenté.

Pour tout complément d'information :

- www.kochverband.ch (lien : Infos et agenda, dans la rubrique Centre de téléchargement)
- uek-diaet@union-kochverband.ch

Hanspeter Howald

Président de la Commission Cours interentreprises
Responsable du domaine de spécialisation Diététique
Membre du Comité directeur de la Société suisse des cuisiniers

Rédigé le :	31.07.2007
Modifié le :	mai 2010
Revu le :	
Prochaine révision :	printemps 2011