

Liste de contrôle formation en entreprise (guide méthodologique) pour cuisinière/cuisinier en diététique

La liste de contrôle complète et soutient la formation en entreprise. Avec le rapport de formation, elle permet de réaliser la formation de manière ciblée en s'appuyant sur le plan de formation. La liste de contrôle permet de vérifier la formation de manière structurée en fonction des objectifs évaluateurs, de consigner par écrit les résultats, de prendre des mesures et de documenter la réalisation des objectifs. Les formateurs et les apprenants peuvent ainsi dresser un état des lieux de la formation et des objectifs évaluateurs atteints.

1.1 Objectif particulier: alimentation						
Les cuisiniers en diététique appliquent de leur propre initiative à la fois les principes de base et les théories reconnues par le milieu scientifique et les recommandations émises en matière d'apport énergétique et d'éléments nutritifs pour une alimentation saine.						
Objectifs évaluateurs Entreprise	Exercice / date	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa	Mesures en cas de divergence	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa
1.1.1 Je suis capable d'expliquer la fonction des éléments nutritifs énergétiques et non énergétiques. J'intègre judicieusement ces connaissances dans mon travail quotidien. K3						



Cuisinière/cuisinier en diététique

Formation

<p>1.1.2</p> <p>Je suis capable d'expliquer les besoins énergétiques et nutritifs quotidiens des clients. J'intègre judicieusement ces connaissances dans mon travail quotidien.</p> <p>K3</p>						
<p>1.1.3</p> <p>Je suis capable de présenter les principaux composants des denrées alimentaires de base et leur effet. J'intègre judicieusement ces connaissances dans mon travail quotidien.</p> <p>K3</p>						

<p>1.1.4</p> <p>Je suis capable d'intégrer à mon travail quotidien les connaissances s'appliquant à la réduction de l'absorption des substances nocives.</p> <p>K3</p>						
<p>1.1.7</p> <p>Je suis capable d'établir des menus et des plans de menus journaliers en faisant preuve de compétence gastronomique et de créativité culinaire, ainsi que de confectionner et de dresser les mets dans les règles de l'art.</p> <p>Je respecte pour cela les recommandations énergétiques et nutritives actuelles et prends en compte les besoins énergétiques et nutritifs des clients ainsi que leurs attentes spécifiques.</p> <p>K5</p>						

1.2 Objectif particulier: diététique						
Les cuisiniers en diététique appliquent les directives alimentaires correctement et en faisant preuve d'autonomie, conformément à la prescription médicale et aux instructions des diététiciens.						
Objectifs évaluateurs Entreprise	Exercice / date	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa	Mesures en cas de divergence	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa
1.2.1 Je suis capable de comprendre les tableaux cliniques brossés au cours d'un entretien par le personnel spécialisé (par exemple par un médecin ou un diététicien) pour lesquels il est important d'adapter l'alimentation aux besoins du client. K2						
1.2.2 Je suis capable d'établir des plans de menus journaliers, des menus et des recettes pour différentes formes de régime et ce, en faisant preuve de compétence gastronomique et de créativité culinaire. Je confectionne et dresse les mets dans les règles de l'art. • Régimes en cas de maladies gastro-						

<p>entérologiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Régimes définis au niveau consistance • Alimentation hypoénergétique • Alimentation en cas de diabète • Régimes en cas de maladies cardio-vasculaires • Régimes en cas de maldigestion et de malabsorption • Régimes en cas de maladies métaboliques congénitales • Régimes en cas d'allergies et d'intolérances alimentaires • Alimentation en cas de maladie grave • Régime bas en purine • Régimes en cas de maladies des reins <p>K5</p>						
---	--	--	--	--	--	--

1.3 Objectif particulier: denrées alimentaires spéciales et additifs

Les cuisiniers en diététique reconnaissent le sens des denrées alimentaires spéciales et des additifs dans le domaine diététique et les emploient dans les règles de l'art conformément aux objectifs.

Objectifs évaluateurs Entreprise	Exercice / date	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa	Mesures en cas de divergence	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa
1.3.1 Je suis capable d'utiliser avec compétence et conformément aux besoins les denrées alimentaires spéciales pour la confection des mets. Je justifie leur utilisation et montre leurs avantages et leurs inconvénients comparés aux denrées alimentaires et produits normaux. K5						
1.3.2 Je suis capable d'utiliser les additifs avec compétence et conformément aux besoins en m'appuyant sur l'ordonnance concernant les additifs et d'informer sur les additifs allergènes. K3						

1.4 Objectif particulier: calcul des valeurs nutritives, recettes et menus

Les cuisiniers en diététique calculent et complètent ou modifient des recettes dans les règles de l'art sur la base des prescriptions médicales en s'appuyant sur les tableaux de valeurs nutritives. Ils conjuguent les consignes diététiques et les exigences culinaires pour confectionner un produit gastronomique optimal.

Objectifs évaluateurs Entreprise	Exercice / date	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa	Mesures en cas de divergence	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa
1.4.1 Je suis capable de calculer les valeurs nutritives de plans de menus journaliers et de recettes en m'appuyant sur les tableaux de valeurs nutritives. K5						
1.4.2 Je suis capable d'utiliser convenablement les produits finis et semi-finis de mon entreprise et de confectionner des repas équilibrés pour les différentes formes de régimes prescrits. K5						

Objectifs évaluateurs Entreprise	Exercice / date	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa	Mesures en cas de divergence	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa
<p>1.4.3</p> <p>Je suis capable de confectionner des menus et des recettes adaptés au régime prescrit par le médecin et d'adapter à cette fin les documents à ma disposition.</p> <p>K5</p>						
<p>1.4.4</p> <p>Je suis capable d'établir des menus parfaitement structurés. A cette fin, je crée un fichier recettes contenant les différents tableaux cliniques de maladies et les recettes appropriées aux régimes prévus.</p> <p>K5</p>						

2 Objectif général: .conomie et organisation d'entreprise, formes de production

Il est impératif que les cuisiniers en diététique possèdent des connaissances de base en économie et organisation d'entreprise pour exécuter efficacement les tâches professionnelles et pour analyser, planifier et organiser le déroulement du travail dans différents types d'entreprise et pour différentes formes d'organisation.

Les cuisiniers en diététique possèdent des connaissances de base en économie et organisation d'entreprise. Ils sont capables d'analyser, de planifier et d'organiser le déroulement du travail et les processus logistiques dans différents types d'entreprise. Ils utilisent pour cela, en faisant preuve d'autonomie et comme il convient, les moyens d'information et de communication existants.

2.1 Objectif particulier: rentabilité, organisation d'entreprise et assurance-qualité

Les cuisiniers en diététique comprennent les interactions économiques internes de base, les unités d'organisation essentielles et les postes importants en amont et en aval que l'on rencontre dans le domaine de la restauration au sein des hôpitaux, des homes et de l'hôtellerie de santé et de bien-être. Ils comprennent les déroulements des processus et de la production et discernent quelle est leur mission professionnelle et leur responsabilité dans ce contexte; ils agissent en respectant les normes d'assurance-qualité.

Objectifs évaluateurs Entreprise	Exercice / date	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa	Mesures en cas de divergence	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa
2.1.1 Je suis capable d'expliquer la rentabilité et la productivité de la confection des mets et du déroulement du travail à partir d'exemples pris dans l'entreprise d'apprentissage. K2						

Objectifs évaluateurs Entreprise	Exercice / date	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa	Mesures en cas de divergence	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa
<p>2.1.2</p> <p>Je présente les postes de charges et de produits principaux de la cuisine et explique à quoi ils correspondent.</p> <p>K2</p>						
<p>2.1.3</p> <p>Je suis capable de remplir ma mission en collaborant avec les postes placés en aval et en amont dans les processus de production et de service et, lorsque c'est nécessaire, de mener avec les personnes responsables de ces tâches une discussion axée sur les objectifs.</p> <p>K3</p>						

Objectifs évaluateurs Entreprise	Exercice / date	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa	Mesures en cas de divergence	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa
2.1.4 Je suis capable d'établir des plans de travail pour les collaborateurs sur la base des directives données. K5						
2.1.5 Je suis capable de respecter les normes du système d'assurance-qualité en vigueur dans mon entreprise d'apprentissage. K3						

2.2 Objectif particulier: formes d'exploitation et système de distribution des repas; formes de production et types de service

Les cuisiniers en diététique comprennent les différentes formes d'exploitation, le fonctionnement et les processus des différents systèmes de distribution des repas et les processus logistiques internes. Ils utilisent comme il convient et en faisant preuve d'autonomie les différentes formes de production et les différents types de service.

Objectifs évaluateurs Entreprise	Exercice / date	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa	Mesures en cas de divergence	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa
2.2.1 Je suis capable d'expliquer la forme d'exploitation en place dans mon entreprise d'apprentissage et les formes de production utilisées, d'en montrer les avantages et les inconvénients en me justifiant. J'utilise les formes de production en conformité avec le système. K4						
2.2.2 Je suis capable d'expliquer le système de distribution des repas et le type de présentation, de distribution et de service en place dans mon entreprise d'apprentissage et d'en expliquer les avantages et les inconvénients comparés aux autres systèmes en me justifiant. Je suis capable d'utiliser le type de présentation, de distribution et de service de mon entreprise d'apprentissage en conformité						

avec le système. K3						
Objectifs évaluateurs Entreprise	Exercice / date	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa	Mesures en cas de divergence	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa
2.2.3 J'approfondis les connaissances et compétences acquises au cours de la formation initiale dans le domaine de la sécurité du travail, de la protection sanitaire et de l'écologie. J'applique ces connaissances dans mon travail quotidien et contribue ainsi à la durabilité et à l'atteinte des objectifs de l'entreprise. K3						
2.3 Objectif particulier: moyens d'information et de communication Les cuisiniers en diététique comprennent la fonctionnalité des différents moyens d'information et de communication pour la transmission d'informations et la communication internes et les utilisent avec efficacité.						
Objectifs évaluateurs Entreprise	Exercice / date	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa	Mesures en cas de divergence	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa
2.3.1 Je suis capable d'interpréter comme il convient les documents, formulaires et fichiers déterminants pour mon travail dans l'entreprise d'apprentissage et de les employer en conformité avec les objectifs.						

K4						
----	--	--	--	--	--	--

Objectifs évaluateurs Entreprise	Exercice / date	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa	Mesures en cas de divergence	Entretien de contrôle / résultat	Date / visa
2.3.2 Dans le cadre de mon travail quotidien, je suis capable d'utiliser convenablement, avec efficacité et dans le respect des objectifs, les programmes standard et les programmes d'information et de communication internes généraux utilisés dans le domaine des cuisines dans mon entreprise d'apprentissage. K3						
2.3.3 Je suis capable d'utiliser comme il convient et dans le respect des objectifs les technologies modernes d'information, de communication et de présentation dans mon entreprise. K3						



Cuisinière/cuisinier en diététique Formation

Rédigé le: 24.06.2007
Modifié le: 24.07.2007
Remanié: 30.7.2007 be
Prochaine vérification le:

Ein Berufsverband der **Hotel & Gastro**
Une société professionnelle d' **Union**