

Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de

**cuisinière en diététique / cuisinier en diététique
avec certificat fédéral de capacité (CFC)**

du 9 octobre 2006

**79004 Cuisinière en diététique CFC / Cuisinier en diététique CFC
Diätköchin EFZ / Diätkoch EFZ
Cuoca in dietetica AFC / Cuoco in dietetica AFC**

*L'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFFT),
vu l'art. 19 de la loi fédérale sur la formation professionnelle du 13 décembre 2002¹
(LFPr),
vu l'art. 12 de l'ordonnance correspondante du 19 novembre 2003² (OFPr)*

Section 1: Objet et durée

Art. 1 Dénomination et profil de la profession

¹La dénomination officielle de la profession est cuisinière en diététique / cuisinier en diététique.

²Les cuisiniers en diététique possèdent, sur la base de leur formation initiale de cuisinier, des connaissances approfondies sur la manière de préserver et de promouvoir, par une alimentation adaptée aux besoins, la santé et le bien-être des patients dans les hôpitaux, les homes, la restauration collective ainsi que dans l'hôtellerie de santé et de bien-être.

Ils mettent en oeuvre les mesures diététiques ordonnées par les médecins et les directives en matière de diététique sous la forme de mets et de régimes alimentaires adaptés à différentes maladies et divers besoins. Ce faisant, ils mettent en oeuvre, en tenant compte des aspects économiques, les méthodes de production spécifiques, les systèmes de distribution des repas et les formes de service.

¹ RS 412.10
² RS 412.101

Art. 2 Durée et début

¹ La formation professionnelle dure 1 ans.

² Est admise à la formation professionnelle la personne qui est titulaire d'un certificat fédéral de capacité de cuisinière/cuisinier.

² Le début de la formation professionnelle est coordonné avec la formation dispensée par l'école professionnelle fréquentée.

Section 2: Objectifs et exigences**Art. 3** Compétences

¹ Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle sont présentés en termes de compétences aux art. 4 à 6.

² Ils s'appliquent à tous les lieux de formation.

Art. 4 Compétences professionnelles

Les compétences professionnelles concernent les domaines suivants:

- a. alimentation et diététique;
- b. économie, organisation de l'entreprise et formes de production.

Art. 5 Compétences méthodologiques

Les compétences méthodologiques concernent les domaines suivants:

- a. techniques de travail et résolution de problèmes;
- b. approche et action interdisciplinaires axées sur les processus;
- c. stratégies d'information et de communication;
- d. stratégies d'apprentissage;
- e. techniques de créativité;
- f. techniques de présentation.

Art. 6 Compétences sociales et personnelles

Les compétences sociales et personnelles concernent les domaines suivants:

- a. autonomie et responsabilité;
- b. apprentissage la vie durant;
- c. aptitude à la communication;
- d. capacité de gérer des conflits;
- e. aptitude au travail en équipe;
- f. civilité;

- g. résistance physique et psychique.

Section 3: Sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement

Art. 7

¹ Dès le début de la formation, les prestataires de la formation donnent aux personnes en formation des directives et des recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement, et ils les leur expliquent.

² Les directives et les recommandations précitées font partie intégrante de la formation dispensée dans tous les lieux de formation et elles sont prises en considération dans les procédures de qualification.

Section 4: Parts assumées par les différents lieux de formation et langue d'enseignement

Art. 8 Parts assumées par les différents lieux de formation

¹ La formation à la pratique professionnelle s'étend sur toute la durée de la formation professionnelle initiale, en moyenne à raison de 4 jours par semaine.

² L'enseignement obligatoire dispensé à l'école professionnelle comprend 360 périodes d'enseignement. Parmi celles-ci, 40 périodes sont consacrées à l'enseignement du sport.

³ Les cours interentreprises comprennent un total de 4 jours de cours au minimum et de 6 au maximum, à raison de 8 heures de cours par jour.

Art. 9 Langue d'enseignement

¹ La langue d'enseignement est en règle générale la langue nationale du lieu où se trouve l'école.

² On favorisera l'enseignement bilingue dans la langue nationale du lieu où se trouve l'école et dans une autre langue nationale ou l'anglais.

³ Les cantons peuvent admettre d'autres langues d'enseignement.

Section 5: Plan de formation

Art. 10 Plan de formation

¹ Au moment de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance, le plan de formation correspondant, établi par l'organisation compétente du monde du travail et approuvé par l'OFFT, est disponible.

² Le plan de formation détaille les compétences décrites aux art. 4 à 6 de la manière suivante:

- a. il justifie l'importance pour la formation professionnelle initiale des compétences à acquérir;
- b. il détermine les comportements attendus sur le lieu de travail dans des situations données;
- c. il spécifie ces compétences sous la forme d'objectifs évaluateurs concrets;
- d. il établit un rapport direct avec les procédures de qualification et en décrit le système.

³ En outre, le plan de formation fixe:

- a. la structure curriculaire de la formation professionnelle initiale;
- b. la répartition et l'organisation des cours interentreprises sur toute la durée de la formation initiale;
- c. les domaines de qualification énoncés dans le bulletin de notes selon l'art. 20, al. 3, et susceptibles de répétition au sens de l'art. 18;
- d. les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement.

⁴ Le plan de formation est assorti de la liste des documents relatifs à la mise en œuvre de la formation professionnelle de cuisinier en diététique avec indication des titres, des dates et des organes de diffusion.

Section 6: Exigences posées aux prestataires de la formation dans l'entreprise formatrice

Art. 11 Exigences minimales posées aux formateurs

Les exigences minimales posées aux formateurs sont remplies par toute personne disposant de l'un des titres suivants:

- a. cuisinier en diététique CFC, disposant de deux ans de pratique professionnelle;
- b. cuisinier en diététique qualifié, disposant de deux ans de pratique professionnelle;
- c. cuisinier d'hôpital, de home ou en restauration collective avec brevet fédéral;

- d. chef de cuisine ou chef de production avec diplôme fédéral;

Art. 12 Nombre maximal de personnes en formation

¹ Une entreprise occupant à 100 % un formateur qualifié à cette fin est autorisée à former une personne.

² Une autre personne peut être formée pour chaque professionnel occupé à plein temps ou pour chaque groupe de deux professionnels occupés chacun au moins à 60 % dans l'entreprise.

³ Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité dans le domaine de la personne en formation ou d'une qualification équivalente.

⁴ Dans des cas particuliers, les autorités cantonales peuvent autoriser une entreprise ayant formé depuis plusieurs années des personnes avec grand succès à dépasser le nombre maximal de personnes en formation.

Section 7: Dossier de formation et dossier des prestations

Art. 13 Dossier de formation dans l'entreprise formatrice

¹ La personne en formation constitue un dossier de formation dans lequel elle inscrit au fur et à mesure les travaux importants accomplis, les compétences et l'expérience acquises dans l'entreprise.

² Tous les trimestres, le formateur contrôle et signe le dossier de formation. Il en discute avec la personne en formation au moins une fois par semestre.

³ Le formateur établit un rapport attestant le niveau atteint par la personne en formation.

⁴ Le dossier de formation, les documents relatifs aux cours interentreprises et la littérature spécialisée peuvent être utilisés comme aides lors de l'examen final dans le domaine de qualification «travaux pratiques».

Art. 14 Dossier des prestations fournies durant la formation scolaire et la formation initiale en école

Les prestataires de formations scolaires ainsi que de formations initiales en école documentent les prestations de la personne en formation dans les domaines enseignés et ils établissent à son intention un bulletin au terme de chaque semestre.

Section 8: Procédure de qualification

Art. 15 Admission à la procédure de qualification

¹ Est admise à la procédure de qualification la personne qui a suivi la formation professionnelle initiale:

- a. conformément à la présente ordonnance;
- b. dans une institution de formation autorisée par le canton, ou
- c. dans un autre cadre que celui d'une filière de formation réglementée et qui rend crédible son aptitude à satisfaire aux exigences de l'examen final.

² 2 ans au minimum de la pratique professionnelle exigée à l'art. 32 OFPr pour l'admission à la procédure de qualification doivent être effectués dans le domaine d'activité des cuisiniers en diététique.

Art. 16 Objet, étendue et organisation de la procédure de qualification

¹ La procédure de qualification sert à démontrer que les compétences décrites aux art. 4 à 6 ont été acquises.

² L'examen final porte sur les domaines de qualification suivants selon les modalités décrites ci-après:

- a. «Travail pratique», durée: env. 5 heures. La personne en formation doit montrer, dans le cadre d'un travail prescrit, qu'elle est à même d'exécuter dans les règles de l'art les activités correspondant aux besoins et à la situation.
- b. «Connaissances professionnelles»: env. 4 heures. La personne en formation subit un examen oral et/ou écrit.

Art. 17 Conditions de réussite

¹ L'examen final est réussi si:

- a. la note du domaine de qualification «travail pratique» est supérieure ou égale à 4, et
- b. la note globale est supérieure ou égale à 4.

² La note globale correspond à la moyenne des notes pondérées des domaines de qualification, arrondie à la première décimale.

³ Pour le calcul de la note globale, les notes des domaines de qualification de l'examen final, la note d'école de l'enseignement des connaissances professionnelles et la note des cours interentreprises sont pris en compte selon la pondération suivante:

- a. «travail pratique»: coefficient 2;
- b. «connaissances professionnelles»: coefficient 1;
- c. la note d'expérience: coefficient 1,
 - note de l'enseignement des connaissances professionnelles,
 - cours interentreprises.

La note d'expérience correspond à la moyenne des notes des cours interentreprises et de la note d'école de l'enseignement des connaissances professionnelles (moyenne des notes des deux derniers semestres dans les branches Alimentation et diététique et Economie, organisation de l'entreprise et formes de production.

Art. 18 Répétitions

¹ La répétition de la procédure de qualification est régie par l'art. 33 OFPr. Si un domaine de qualification doit être répété, il doit l'être dans sa globalité.

² Les anciennes notes d'école sont prises en compte pour les personnes qui répètent la procédure de qualification et qui ne fréquentent plus l'école professionnelle ou les cours interentreprises. Pour les personnes qui suivent à nouveau l'enseignement professionnel ou les cours interentreprises, les nouvelles notes d'écoles comptent.

Art. 19 Cas particuliers

¹ Pour les personnes qui ont suivi la formation préalable hors du cadre de la formation professionnelle initiale réglementée par la présente ordonnance, le domaine de qualification «connaissances professionnelles» compte double en lieu et place de la note d'école de l'enseignement des connaissances professionnelles.

Section 9: Certificat et titre**Art. 20** Certificat fédéral de capacité

¹ La personne qui a réussi la procédure de qualification reçoit le certificat fédéral de capacité (CFC).

² Le CFC autorise ses titulaires à porter le titre légalement protégé de «cuisinière en diététique CFC/cuisinier en diététique CFC».

³ Le bulletin de notes mentionne:

- a. la note globale;
- b. les notes de chaque domaine de qualification.

Section 10: Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la formation des cuisiniers en diététique**Art. 21**

¹ La Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la formation des cuisiniers en diététique (commission) est composée:

- a. de 6 représentants de l'organisation professionnelle Hotel & Gastro Union;
- b. d'un représentant du corps des enseignants spécialisés;
- c. d'au moins un représentant de la Confédération et d'un représentant des cantons.

² Les régions linguistiques sont représentées équitablement.

³ La commission ne tombe pas dans le champ d'application de l'ordonnance du 3 juin 1996³ sur les commissions. Elle s'auto-constitue.

⁴ La commission est chargée des tâches suivantes:

- a. Adapter régulièrement, au moins tous les 5 ans, le plan de formation décrit à l'art. 10 aux développements économiques, technologiques et didactiques. Intégrer, le cas échéant, de nouveaux aspects organisationnels de la formation professionnelle initiale. Toute modification requiert l'approbation des représentants au sens de l'al. 1, let. c.
- b. Proposer à l'OFFT toute modification de la présente ordonnance induite par des développements constatés, pour autant que ceux-ci touchent aux dispositions de la présente ordonnance, notamment à celles concernant les compétences décrites aux art. 4 à 6.

Section 11: Dispositions finales

Art. 22 Abrogation du droit en vigueur

¹ Sont abrogés:

- a. le règlement du 5 décembre 1986⁴ concernant l'apprentissage et l'examen de fin d'apprentissage de cuisinière en diététique / cuisinier en diététique;
- b. le programme d'enseignement professionnel du 05.12.86⁵ pour les cuisinières en diététique / cuisiniers en diététique;

Art. 23 Dispositions transitoires

¹ Les personnes qui ont commencé leur formation de cuisinière en diététique / cuisinier en diététique avant le 1^{er} janvier 2007 l'achèvent selon l'ancien droit.

² Si elles en font la demande, les personnes qui répètent jusqu'au 31 décembre 2009 l'examen de fin d'apprentissage de cuisinière en diététique / cuisinier en diététique verront leurs prestations appréciées selon l'ancien droit.

Art. 24 Entrée en vigueur

¹ La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2007.

³ RS 172.31

⁴ FF 1987 I 711

⁵ FF 1987 I 711

9 octobre 2006

Office fédéral de la formation professionnelle
et de la technologie

La directrice: Ursula Renold

