

Formulaire pour l'examen de brevet fédéral, partie pratique, Chef d'exploitation économie carnée

Ausgabe: Version 4.3 / septembre 2018

Candidat : Nom, prénom _____

Adresse du domicile _____

Adresse de l'entreprise _____

Date d'examen _____

Expert 1 _____

Expert 2 _____

Expert 3 (instruction / surveillance) _____

Indications pour l'enregistrement de l'examen

Chaque tâche, resp. chaque sujet (entretien professionnel) est noté entre 0 et max 5 points.

0 = tâche non résolue

1 = très mauvais / totalement insuffisant

2 = insuffisant

3 = suffisant / tâche accomplie selon l'objectif évaluateur (note 4)

4 = bon / tâche dépassée selon l'objectif évaluateur

5 = très bon / tâche clairement dépassée selon l'objectif évaluateur.

Ce nombre de points est pondéré avec des facteurs 1, 2 ou 3. Le nombre maximum de points par module se calcule automatiquement (modules à option entre 185 et 200 points / modules de spécialisation 155 points chacun). Le calcul des points obtenus dans une note par module se fait aussi automatiquement (y compris arrondissement à la demi note).

Les temps indiqués par tâche sont des valeurs indicatives. Une mise en place incomplète implique une déduction par module (point d'évaluation séparé). Le candidat dispose toujours d'un collaborateur. Celui-ci peut être une personne différente selon le module et la tâche.

Entretien professionnel par module

Un entretien professionnel est prévu pour chaque module avec différents sujets (basés sur les objectifs évaluateurs de chaque module). Vous pouvez filtrer les objectifs évaluateurs par module à la page « Leistungsziele_V12_d » (utiliser la rubrique G) ! Le numéro d'objectif évaluateur ainsi que le mot clé (rubrique C) sont liés aux différentes feuilles du pv. Si vous introduisez le numéro dans le champ « objectif évaluateur » de la feuille du pv, le mot clé apparaît automatiquement. Ceci n'est pas absolument nécessaire pour l'enregistrement (= on peut écrire dans les différents champs). Brève explication des différents champs pour l'enregistrement:

Rubrique B : Numéro d'objectif évaluateur selon la feuille "Leistungsziele_V12_d »

Rubrique C : Mot clé (thème - questions)

Rubrique N : Nombre de points obtenus sur la base de la réponse (votre évaluation)

Rubrique O : Facteur 1 (fixé à l'avance)

Rubrique R : Réponse / pv de l'expert

Contenus des modules 11 - 14

Les contenus des modules (objectifs évaluateurs) pour les modules obligatoires 11 (Conduite), 12 (Calculation), 13 (Assurance de la qualité), 14 (Transformation) sont également évalués pour les modules à option, resp. module de spécialisation sélectionnés. Pour cela on trouve pour chaque formulaire d'examen / module au moins une tâche « Calculation » et en plus un champ d'évaluation à la fin du pv.

Les experts peuvent contacter la « hotline » 044 250 70 60, p.sax@sff.ch, Monsieur Philipp Sax, Responsable Formation, UPSV, Zurich.

Clé de calcul des notes

Les notes sont calculées conformément à la clé officielle : la formule est la suivante :

« nombre de points obtenus / nombre maximum de points * 5 + 1 »

Enregistrement et transmission des résultats

C'est à vous de décider si vous établissez le pv à la main ou par voie électronique. Avec les deux pv d'examen vides, le premier expert a également reçu un stick sur lequel le pv est préparé sous forme électronique (feuille de titre déjà complétée). Pour ouvrir le pv électronique vous avez besoin d'un mot de passe que vous pouvez obtenir auprès du Responsable Formation, Monsieur Philipp Sax.

Aimeriez-vous transmettre le pv complété par voie électronique ?

Cette possibilité existe et facilite le travail pour l'attribution des notes. Veuillez respecter la procédure suivante :

- 1) Compléter le pv conformément aux directives.
- 2) Imprimer uniquement le « Résumé des notes ».
- 3) Le premier expert enregistre par ailleurs le document en privé sur son ordinateur (copie de sécurité)
- 4) Signez le résumé des notes imprimé (2e expert : « p.p. »)
- 5) Envoyez le stick par courrier recommandé contenant le pv complété ET la feuille de résumé des notes imprimée et signée au Responsable Formation, Philipp Sax (une enveloppe-réponse est annexée).
- 6) Dès réception du courrier recommandé par Monsieur Sax, vous recevez une confirmation par mail (=vous effacez la copie de sécurité).

Pour le cas où vous n'utilisez pas la version électronique, veuillez renvoyer le stick avec le pv d'examen entièrement complété à la main dans l'enveloppe-réponse.

Résumé des notes: examen de brevet fédéral Chef d'exploitation économie carnée

Candidat : Nom, prénom _____

Adresse du domicile _____

Adresse de l'entreprise _____

Date d'examen _____

Expert 1 _____

Expert 2 _____

Expert 3 (Instruction / surveillance) _____

Partie	Tâche	Notes de position	Note partielle demi notes / entières	Pondération	Note 1e + 2e parties	Note totale	
1.	Etude écrite de cas	Etude de cas, sur la base du nombre total de points obtenus		} simple			
Bloc d'examen 1-3							
2.	21 Achats/production	3 notes de position sur 5		} double			
	22 Charcuteries						
	23 Salaisons						
	24 Traiteur						
	25 Gastronomie						
Bloc d'examen 4							
	31 Produktion	1 note de position sur 3					
	32 Vente PME						
	33 Vente						
Note totale 1e + 2e parties							

Il y a encore trop peu de blocs d'examen inscrits

Signature de l'expert 1 _____

Signature de l'expert 2 _____

Signature de l'expert 3 _____

21 Achats / production

Entreprise:

Candidat:

Date:

Expert 1:

Expert 2:

1 Mise en place - Préparatifs

1/2 bœuf, 1/2 veau, 1/2 porc, 1 agneau, 3 poulets entiers, avec certificat d'origine et remarques éventuelles sur des programmes de label
 Morceaux correspondants parés des espèces ci-dessus et emballés sous vide (= chaque fois 1/2 bœuf, 1/2 veau, 1/2 porc. etc.)
 Calculations de découpes de bétail d'étable, veau, porc, agneau et poulet avec les facteurs d'évaluation actuels en rapport avec l'entreprise, les prix du commerce, en-gros et au détail
 Accès aux bases légales, documents théoriques et logiciel de calcul

2	Tâche	Min. 180'	Points 0	Facteur	185 Pts Max pts. 0 Pts	PV des expert.	Adapter le texte à la taille de la case
21.1	Analyse du mandat production: C explique la mise en place et le déroulement prévu de l'examen, E évalue la planification et la mise en place et indique les ajustements (p.ex.: occasion x plus grande qu'attendu)	10					
21.2	Carcasses: - <u>Estimation à froid sur place: 3 pièces</u> - Découpe de 3 catégories Expert indique les mandats de découpe et de calcul à C (total 110' pour les tâches 21.2.1 - 21.3.3)	110					

Note pas arrondie

2	Tâche	Min. 180'	Points 0	Facteur 3	Max pts. 0 Pts	PV des expert.	Adapter le texte à la taille de la case
21.2.1	<u>Carcasses:</u> Evaluation du 1er mandat (estimation, découpage, coupe, etc.)			3			
21.2.2	<u>Carcasses:</u> Evaluation du 2e mandat (estimation, découpage, coupe, etc.)			3			
21.2.3	<u>Carcasses:</u> Evaluation du 3e mandat (estimation, découpage, coupe, etc.)			3			
21.3	<u>Calculations de découpage:</u> 3 mandats dans la calculations de découpage						
21.3.1	<u>Calculations de découpage:</u> >> Evaluation calculations 1e mandat E: Mandats...			3			
21.3.2	<u>Calculations de découpage:</u> >> Evaluation calculations 2e mandat E: Mandats...			3			
21.3.3	<u>Calculations de découpage:</u> >> Evaluation calculations 3e mandat E: Mandats...			3			
21.4	<u>Mandat d'acquisition:</u> mandat d'acquisition, p.ex. 200kg Ragoût, tenir compte éventuellement de marchandise importée. E: Mandats...	30		3			

2	Tâche	Min. 180'	Points 0	Facteur 0 Pts	Max pts. 0 Pts	PV des expert.	Adapter le texte à la taille de la case
21.5	Entretien professionnel: 6 sujets (groupe de questions) basés sur les objectifs évaluateurs (p.ex. planification saisonnière, technique de négociation, etc.) Il faut obligatoire évaluer 6 sujets.	30					
21.5.1	Objectif éval.				1		
	Sujet						
21.5.2	Objectif éval.				1		
	Sujet						
21.5.3	Objectif éval.				1		
	Sujet						
21.5.4	Objectif éval.				1		
	Sujet						
21.5.5	Objectif éval.				1		
	Sujet						
21.5.6	Objectif éval.				1		
	Sujet						

2	Tâche	Min. 180'	Points 0	Facteur 3	Max pts. 0 Pts	PV des expert.	Adapter le texte à la taille de la case
21.6	Conduite module 11: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences de direction du candidat			3			
21.7	Calculations module 12: observé dans les positions ci-dessus, évalué séparément, feuilles de calcul préparées			2			
21.8	Assurance de la qualité module 13: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences du candidat			2			
21.9	Transformation de la viande module 14: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences du candidat			2			

22 Charcuteries

Entreprise:

Candidat:

Date:

Expert 1:

Expert 2:

1 Mise en Place

Les ingrédients doivent être tenus à disposition dans les quantités habituelles à l'entreprise

Les appareils, machines et installations nécessaires doivent être mis à disposition

Ingrédients, additifs et boyaux pour 2 pâtes pour saucisses échaudées (1 x fumée 1 x non fumée)

Au moins deux pâtes de base pour l'assortiment de charcuterie

Ingrédients pour 8 sortes de charcuteries à partir d'au moins 2 pâtes de base (variés en forme et saveur)

Ingrédients, additifs et boyaux pour 1 pâte à saucisse crue

Ingrédients, additifs et boyaux pour 1 pâte à saucisse cuite (option)

Une pièce prête à la vente pour comparaison avec le produit de saucisse crue préparé avec la pâte pour saucisse crue.

Recettes de charcuteries, spécifications et calculations correspondantes

Accès aux bases légales, documents théoriques et logiciel de calcul.

195 Pts

2 Tâche

Min
180'

Points
0

Facteur
0

Max pts
0 Pts

PV des experts

Adapter le texte à la taille de la case

Note pas arrondie

22.1	Analyse du mandat charcuterie: C explique la mise en place et le déroulement prévu de l'examen, E évalue la planification et la mise en place et indique les ajustements (p.ex.: occasion x plus grande qu'attendu)	10		1		
22.2	Calcul d'une pâte pour saucisse échaudée fumée ou non fumée, quantité et articles selon E, C calcule les articles	15		3		

2	Tâche	Min 180'	Points 0	Facteur	Max pts 0 Pts	PV des experts	Adapter le texte à la taille de la case
22.3	Préparer les saucisses échaudées selon demande de E en quantité, sortes et nombre: acquérir, évaluation de la matière première, installer embosseuse, poussoir	40		3			
22.4	Fabriquer les saucisses échaudées de la 2e pâte: mise en place de base, évaluation de la matière première, acquisition, poussoir (20 de x saucisses)	20		3			
22.5	Assortiment de charcuteries: Evaluation de la matière première et fabrication d'un assortiment de charcuteries variées en forme, enveloppe et saveur ; composé d'au moins 2 pâtes de base, 8 variantes, resp. 6 variantes + 2 saucisses cuites ; max. 3 produits en boyaux sterile : mise en place de base	45		3			
22.6	Fabriquer des saucisses crues: Mise en place de base, évaluation de la matière première, acquisition, poussoir (20 de x saucisses)	20		3			
22.7	Présentation et examen sensoriel des produits: Présentation et examen sensoriel des produits prêts à la vente >> Evaluation de 22.7.1 - 22.7.4 env. 15 minutes non comprises dans la durée de l'examen						
22..1	Présentation et examen sensoriel des produits: >> Evaluation 1e saucisse échaudée			2			
22.7.2	Présentation et examen sensoriel des produits: >> Evaluation 2e saucisse échaudée			2			

2	Tâche	Min 180'	Points 0	Facteur	Max pts 0 Pts	PV des experts	Adapter le texte à la taille de la case
22.7.3	Présentation et examen sensoriel des produits: >> Evaluation assortiment de charcuteries/saucisses cuites			2			
22.7.4	Présentation et examen sensoriel des produits: >> Evaluation saucisse crue			2			
22.8	Entretien professionnel: 6 sujets (groupes de questions), sur la base des objectifs évaluateurs (entre autres planification de la saison, technique de négociation, etc.) Il faut obligatoire évaluer 6 sujets.	30					
22.8.1	<i>Objectif éval.</i> <i>Sujet</i>			1			
22.8.2	<i>Objectif éval.</i> <i>Sujet</i>			1			
22.8.3	<i>Objectif éval.</i> <i>Sujet</i>			1			
22.8.4	<i>Objectif éval.</i> <i>Sujet</i>			1			

2	Tâche	Min 180'	Points 0	Facteur	Max pts 0 Pts	PV des experts	Adapter le texte à la taille de la case
22.8.5	<i>Objectif éval.</i>			1			
	<i>Sujet</i>						
22.8.6	<i>Objectif éval.</i>			1			
	<i>Sujet</i>						
22.9	Conduite module 11: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences de direction du candidat			3			
22.10	Calculations module 12: observé dans les positions ci-dessus, évalué séparément, feuilles de calcul préparées			2			
22.11	Assurance de la qualité module 13: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences du candidat			2			
22.12	Transformation de la viande module 14: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences du candidat			2			

23 Produits de salaison

Entreprise:

Candidat:

Date:

Expert 1:

Expert 2:

1 Mise en place: >> C annonce à E 14 jours avant l'examen quels produits il va fabriquer.

Morceaux avec os pour la préparation de 2 salaisons cuites et 2 crues pour la découpe
 Morceaux correspondants sans os, coupés et prêts à saler
 Ingrédients, additifs et matériel auxiliaire pour la fabrication
 Les appareils, machines et Installations nécessaires doivent être à disposition
 Un produit cuit salé pour la transformation (p.ex. pour jambon modèle, cuire, fumer)
 Salaisons prêtes à la vente pour la dégustation (de toutes les salaisons produites)
 Recettes de saloir, spécifications et calculations correspondantes
 Accès aux bases légales, documents théoriques et logiciel de calcul

Adapter le texte à la taille de la case

200 Pts

2	Tâche	Min 180'	Points 0	Facteur	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
							<i>Note pas arrondie</i>
23.1	Analyse du mandat salaisons: C explique la mise en place et le déroulement prévu de l'examen, E évalue la planification et la mise en place et indique les ajustements (p.ex. : occasion x plus grande qu'attendu)	15		1			
23.2	Découpe pratique et calculation de découpage: Découper les morceaux avec os (p.ex. : cuisse, épaule, poitrine de porc etc.) et calculation de découpage. E décide ce que C doit exécuter lui-même >> Evaluation du découpage et calculation dans 23.2.1 - 23.2.4, total 60'	65					

2	Tâche	Min 180'	Points 0	Facteur 2	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
23.2.1	Base découpage et calcul de découpage: >> Evaluation 1e salaison cuite			2			
23.2.2	Base découpage et calcul de découpage: >> Evaluation 2e salaison cuite			2			
23.2.3	Base découpage et calcul de découpage: >> Evaluation 1e salaison crue			2			
23.2.4	Base découpage et calcul de découpage: >> Evaluation 2e salaison crue			2			
23.3	Production pratique et calcul du produit: Production pratique et calcul de deux salaisons cuites, resp. crues chaque fois, y compris préparer la saumure et injecter, etc. <u>E décide ce que C doit exécuter lui-même</u> >> Evaluation de la production et calcul du produit dans 23.3.1 - 23.3.4, total 60'	70					
23.3.1	Préparation pratique et calcul du produit: >> Evaluation 1e salaison cuite >> Information orale sur la procédure de production et la suite du travail			2			

2	Tâche	Min 180'	Points 0	Facteur	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
23.3.2	<u>Préparation pratique et calcul du produit:</u> >> Evaluation 2e salaison cuite >> Information orale sur la procédure de production et la suite du travail			2			
23.3.3	<u>Production pratique et calcul du produit:</u> >> Evaluation 1e salaison crue >> Information orale sur la procédure de production et la suite du travail			2			
23.3.4	<u>Production pratique et calcul du produit:</u> >> Evaluation 2e salaison crue >> Information orale sur la procédure de production et la suite du travail			2			
23.4	<u>Présentation et examen sensoriel des produits:</u> Présentation et examen sensoriel de chaque fois deux salaisons cuites, resp. crues. >> Evaluation dans 23.4.1 - 23.4.4, env. 15 minutes non comprises dans la durée de l'examen						
23.4.1	<u>Présentation et examen sensoriel des produits:</u> >> Evaluation 1e salaison cuite			2			
23.4.2	<u>Présentation et examen sensoriel des produits:</u> >> Evaluation 2e salaison cuite			2			

2	Tâche	Min 180'	Points 0	Facteur 2	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
23.4.3	Présentation et examen sensoriel des produits: >> Evaluation 1e salaison crue			2			
23.4.4	Présentation et examen sensoriel des produits: >> Evaluation 2e salaison crue			2			
23.5	Entretien professionnel: 6 sujets (groupes de questions), sur la base des objectifs évaluateurs (entre autres planification de la saison, technique de négociation, etc.) Il faut obligatoire évaluer 6 sujets.	30					
23.5.1	<i>Objectif éval.</i> <i>Sujet</i>			1			
23.5.2	<i>Objectif éval.</i> <i>Sujet</i>			1			
23.5.3	<i>Objectif éval.</i> <i>Sujet</i>			1			

2	Tâche	Min 180'	Points 0	Facteur 1	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
23.5.4	<i>Objectif éval.</i> <i>Sujet</i>			1			
23.5.5	<i>Objectif éval.</i> <i>Sujet</i>			1			
23.5.6	<i>Objectif éval.</i> <i>Sujet</i>			1			
23.6	Conduite module 11: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences de direction du candidat			3			
22.7	Calculations module 12: observé dans les positions ci-dessus, évalué séparément, feuilles de calcul préparées			2			
23.8	Assurance de la qualité module 13: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences du candidat			2			
23.9	Transformation de la viande module 14: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences du candidat			2			

24 Traiteur

Entreprise:

Candidat:

Date:

Expert 1:

Expert 2:

1 Mise en place >> L'expert décide des produits traiteur et des plats à préparer le jour de l'examen.

Les appareils, machines et installations nécessaires doivent être à disposition

Ingrédients pour la préparation de diverses salades traiteur

Morceaux de viande et ingrédients pour la préparation d'un rôti, d'une galantine ou d'une ballotine

Ingrédients pour la préparation de marinades, sauces à salade, dips et beurres

Ingrédients pour la préparation d'un pâté à la viande

Ingrédients pour les articles feuilletés habituels dans la branche (p.ex. croissants au jambon, rouleaux de saucisse, filet en croûte)

Ingrédients pour 20 canapés ou amuse-bouche, au moins 4 sortes différentes

Ingrédients pour articles en gelée

Ingrédients pour un plat prêt à servir

Recettes, spécifications et calculations correspondantes pour tous les articles traiteur préparés

Accès aux bases légales, documents théoriques et logiciel de calcul

Adapter le texte à la taille de la case

2	Tâche	Min. 180'	Points 0	200 Pts		Note
				Max pts 0 Pts	PV des experts	
						<i>Note pas arrondie</i>
24.1	Analyse du mandat traiteur: C explique la mise en place et le déroulement prévu de l'examen, E évalue la planification et la mise en place et indique les ajustements (p.ex. : occasion x plus grande qu'attendu)	10		1		
24.2	Calculation: Calcul d'un article traiteur, p.ex. plats prêts à servir, rôti farci, etc..	20		3		
24.3	Préparation et évaluation I: Préparer des salades <u>E décide ce que C prépare</u>	15		3		

2	Tâche	Min. 180'	Points 0	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
24.4	<u>Préparation et évaluation II:</u> Préparer un rôti, resp. ballotines, galantines <u>E décide ce que C prépare</u>	15		3		
24.5	<u>Préparation et évaluation III:</u> Préparer des sauces, marinades <u>E décide ce que C prépare</u>	15		3		
24.6	<u>Préparation et évaluation IV:</u> Produits en pâte, préparer produits à base de viande en croute <u>E décide ce que C prépare</u>	15		3		
24.7	<u>Préparation et évaluation V:</u> Préparer des canapés <u>E décide ce que C prépare</u>	20		3		
24.8	<u>Préparation et évaluation VI:</u> Préparer des produits en gelée et articles pour le pique-nique <u>E décide ce que C prépare</u>	15		3		
24.9	<u>Préparation et évaluation VII:</u> Préparer des plats prêts à servir <u>E décide ce que C prépare</u>	25		3		

2	Tâche	Min. 180'	Points 0	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
24.10	Entretien professionnel: 6 sujets (groupes de questions), sur la base des objectifs évaluateurs (entre autres planification de la saison, technique de négociation, etc.) Il faut obligatoire évaluer 6 sujets.	30				
24.10.1	Objectif éval.					
	Sujet					
24.10.2	Objectif éval.					
	Sujet					
24.10.3	Objectif éval.					
	Sujet					
24.10.4	Objectif éval.					
	Sujet					
24.10.5	Objectif éval.					
	Sujet					

2	Tâche	Min. 180'	Points 0	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
24.10.6	<i>Objectif éval.</i>					
	<i>Sujet</i>					
24.11	Conduite module 11: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences de direction du candidat					
24.12	Calculations module 12: observé dans les positions ci-dessus, évalué séparément, feuilles de calcul préparées					
24.13	Assurance de la qualité module 13: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences du candidat					
24.14	Transformation de la viande module 14: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences du candidat					

25 Gastronomie

Entreprise:

Candidat:

Date:

Expert 1:

Expert 2:

- 1 Mise en place >> C propose 14 jours avant l'examen fédéral trois menus de catering complets (apéritif + 3 plats). E indique par produit le degré de convenance.
>> E décide le jour de l'examen de l'apéritif et la combinaison du menu.**

Formulaire, listes de prix et documents nécessaires pour le relevé et la planification du mandat ainsi que la préparation de l'offre

Les appareils, machines et installations nécessaires doivent être à disposition

Locaux et inventaire pour le repas dégustation (4 personnes)

Ingrédients pour les trois propositions d'apéritif et menu (3 plats) pour 4 personnes

Composé de:

- Apéritif, entrée froide ou chaude
- Viande et farineux habituels ainsi que légumes de saison
- Dessert avec le plus d'intervention possible de la part du candidat pour la préparation

Recettes, spécifications et calculations correspondantes pour les trois variantes

Accès aux bases légales, documents théoriques et logiciel de calcul

Adapter le texte à la taille de la case

2	Tâche	Min. 180'	Points 0	195 Pts Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
						<i>Note pas arrondie</i>
25.1	Discussion du mandat avec le client: E est un client et fait une commande auprès de C qui est adaptée à la structure de l'entreprise (p.ex.: service party / catering pour x personnes). C conseille E de manière complète.	20		3		
25.2	Calculations: Calcul de la demande du client conformément à 25.1	15		3		
25.3	Offre: établir l'offre pour l'occasion conformément à 25.1	20		3		

2	Tâche	Min. 180'	Points 0	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
25.4	Planification: Planification des ressources de l'occasion conformément à 25.1	15		3		
25.5	Menu: Préparer et cuisiner un menu, mise en place de base avec adaptations aux possibilités de l'entreprise (apéritif et un menu à 3 plats pour 4 personnes) <u>E décide ce que C doit réaliser lui-même</u>	50		3		
25.6	Dresser et présentation: Dresser et présenter le menu, y compris couverts, etc. conformément au mandat 25.5 <u>E décide ce que C doit faire lui-même en tenant compte de la planification des tâches habituelle dans l'entreprise</u>	20		3		
25.7	Service et dégustation: Servir et <u>examen sensoriel</u> du menu conformément au mandat 25.5 Après le service et l'examen sensoriel, le menu peut être dégusté, en dehors du temps de l'examen, par C et E pour leur repas			3		
25.8	Traitement consécutif: Traitement consécutif p.ex. nombre de participants, modification xy, <u>préparer les documents pour la facturation</u>	10		3		

2	Tâche	Min. 180'	Points 0	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
25.9	Entretien professionnel: 6 sujets (groupes de questions), sur la base des objectifs évaluateurs (p.ex. planification de la saison, technique de négociation, etc.) Il faut obligatoire évaluer 6 sujets.	30				
25.9.1	Objectif éval.					
	Sujet			1		
25.9.2	Objectif éval.					
	Sujet			1		
25.9.3	Objectif éval.					
	Sujet			1		
25.9.4	Objectif éval.					
	Sujet			1		
25.9.5	Objectif éval.					
	Sujet			1		
25.9.6	Objectif éval.					
	Sujet			1		

2	Tâche	Min. 180'	Points 0	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
25.10	Conduite module 11: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences de direction du candidat		3			
25.11	Calculations module 12: observé dans les positions ci-dessus, évalué séparément (3 calculations de menu de la mise en place + calculations correctes des ingrédients), feuilles de calcul préparées		2			
25.12	Assurance de la qualité module 13: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences du candidat		2			
25.13	Transformation de la viande module 14: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences du candidat		2			

31 Production

Entreprise:

Candidat:

Date:

Expert 1:

Expert 2:

- 1** **Mise en place >>C propose 14 jours avant l'examen de brevet chaque fois un produit qui doit encore être développé ou nouveau par module à option sélectionné**
>> E décide le jour de l'examen quel produit doit être développé.

Documents AQ et SST ainsi que les instruments de direction nécessaires pour la direction du département / secteur, moyens a Documents de travail nécessaires pour réaliser la tâche (développement)
 Conception documentée du processus de développement choisi
 Les appareils, machines et installations nécessaires doivent être à disposition, y compris vente au téléphone.
 Recettes, spécifications et calculations correspondantes
 Accès aux bases légales, documents théoriques et logiciel de calcul.

Adapter le texte à la taille de la case

155 Pts

2	Tâche	Min 180'	Points 0	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
31.1	Analyse du mandat Production: C explique la mise en place et le déroulement prévu de l'examen, E évalue la planification et la mise en place et indique les ajustements (p.ex.: production)	10				

Note pas arrondie

2	Tâche	Min 180'	Points 0	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
31.2	<p>Développement des produits: chaque fois un produit des modules à choix 21-25 (total 3): nouvelle élaboration ou suite</p> <p>Sujets d'évaluation possibles:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Intention / objectifs de l'élaboration - Conception - Forces / faiblesses / chances / risques - Variantes de l'élaboration - Planification / besoins / développement des ressources - Evaluation sensorielle - Calcul du produit / du projet / des dépenses - Commercialisation / définition du groupe cible - Communication - Conditionnement / déclaration - Etapes importantes - Contrôle / plan d'analyse - etc. 	70				
31.2.1	<p>Développement des produits:</p> <p>>> Evaluation 1: Qu'a atteint jusqu'ici C au point 31.2 (passé) ?</p>				3	
31.2.2	<p>Développement des produits:</p> <p>>> Evaluation 2: Qu'a atteint / présenté C « aujourd'hui » au point 31.2 (présent) ?</p>				3	
31.2.3	<p>Développement du produit:</p> <p>>> Evaluation 3: Comment C décrit-il les prochaines mesures / tâches pour 31.2 (avenir) ?</p>				3	

2	Tâche	Min 180'	Points 0	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
31.3	<u>Conduite & assurance de la qualité:</u> - Présentation de l'entreprise - Déroulements sur/dans l'ensemble de l'entreprise - Assurance de la qualité - Sécurité au travail - Arrivée des marchandises - Traçabilité	40		3		
31.4	<u>Vente:</u> Vente au téléphone (voir liste de contrôle) - Exemples pratiques - Traiter les réactions des clients	30		3		
31.5	<u>Entretien professionnel:</u> 6 sujets (groupes de questions), sur la base des objectifs évaluateurs (entre autres planification de la saison, technique de négociation, etc.) Il faut obligatoire évaluer 6 sujets.	30				
31.5.1	<i>Objectif éval.</i> <i>Sujet</i>			1		
31.5.2	<i>Objectif éval.</i> <i>Sujet</i>			1		
31.5.3	<i>Objectif éval.</i> <i>Sujet</i>			1		

2	Tâche	Min 180'	Points 0	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
31.5.4	<i>Objectif éval.</i>			1		
	<i>Sujet</i>					
31.5.5	<i>Objectif éval.</i>			1		
	<i>Sujet</i>					
31.5.6	<i>Objectif éval.</i>			1		
	<i>Sujet</i>					
31.6	Conduite module 11: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences de direction du candidat			3		
31.7	Calcul module 12: observé dans les positions ci-dessus, évalué séparément, feuilles de calcul préparées			2		
31.8	Assurance de la qualité module 13: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences du candidat			2		
31.9	Transformation de la viande module 14: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences du candidat			2		

32 Vente PME

Entreprise:

Candidat:

Date:

Expert 1:

Expert 2:

**1 Mise en place >> C propose au plus tard 14 jours avant l'examen fédéral une promotion des ventes (dominante POS)
>> E définit ce que C doit préparer / organiser lui-même en tenant compte des processus habituels de l'entreprise**

Mise en place pour la dominante POS: proposition par le candidat

Dominante POS doit être « organisée » / en application le jour de l'examen !

Documents AQ et SST ainsi que les instruments de direction nécessaires pour la direction du département / secteur, moyens auxiliaires

Documents nécessaires pour accomplir la tâche (p.ex. matériel RP et publicitaire, etc.)

Les appareils, machines et installations nécessaires sont prêts.

Les ingrédients et les accessoires pour la production de produits prêts à cuisiner et à poêler, plats du jour, action, plats d'exposition et de fête,

(E décide le jour de l'examen quels produits doivent être fabriqués / préparés pour la vente)

Au moins 10 produits de l'assortiment complémentaire qui sont vendus régulièrement

Recettes, spécifications et calculations correspondantes

Accès aux bases légales, documents théoriques et logiciel de calcul

Adapter le texte à la taille de la case

155 Pts

2	Tâche	Min 180'	Points 0	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
						<i>Note pas arrondie</i>
32.1	Analyse du mandat Production: C explique la mise en place et le déroulement prévu de l'examen, E évalue la planification et la mise en place et indique les ajustements (p.ex.: vente)	10				

2	Tâche	Min 180'	Points 0	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
32.2	<u>Vente (magasin ouvert ou fermé):</u> - Direction de la vente - Vente active dans le magasin - Dégustation / examen sensoriel des articles en vente - Vente / conseils au téléphone - En plus de la situation 1:1 client xy exemples de cas (commande / réaction de client / etc.)	40	3			
32.3	<u>Promotion de vente (dominante POS):</u> - Conception - Buts visés - Mesures - Commercialisation - Etablissement d'un budget (avec le supérieur) - Calculations - Planification de l'écoulement - Mesures de promotion des ventes - Publicité - Innovation / transformation - Développement ultérieur - Suivi (postproduction) - Déclaration - Réclamations / réactions de clients - Mesures d'amélioration - etc.	20	3			
32.4	<u>Production:</u> - Préparer des produits prêts à cuisiner ou à poêler (p.ex.: plats d'exposition) <u>E décide ce que C doit réaliser lui-même</u>	30	3			

2	Tâche	Min 180'	Points 0	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
32.5	<u>Assortiment complémentaire:</u> - Articles du commerce - Assortiment complémentaire - Commercialisation - Fixation des prix - Produits non conformes <u>E décide ce que C doit réaliser lui-même</u>	10		3		
32.6	<u>Conduite & assurance de la qualité</u> - Présentation de l'entreprise - Structure et organisation du déroulement - Gestion systématique de la qualité - Sécurité + santé au travail - Arrivée des marchandises + gestion du stock - Traçabilité	40		3		
32.7	Entretien professionnel: 6 sujets (groupes de questions), sur la base des objectifs évaluateurs (entre autres planification de la saison, technique de négociation, etc.) Il faut obligatoire évaluer 6 sujets.	30				
32.7.1	<i>Objectif éval.</i> <i>Sujet</i>			1		
32.7.2	<i>Objectif éval.</i> <i>Sujet</i>			1		
32.7.3	<i>Objectif éval.</i> <i>Sujet</i>			1		

2	Tâche	Min 180'	Points 0	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
32.7.4	<i>Objectif éval.</i>			1		
	<i>Sujet</i>					
32.7.5	<i>Objectif éval.</i>			1		
	<i>Sujet</i>					
32.7.6	<i>Objectif éval.</i>			1		
	<i>Sujet</i>					
32.8	Conduite module 11: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences de direction du candidat			3		
32.9	Calcul module 12: observé dans les positions ci-dessus, évalué séparément, feuilles de calcul préparées			2		
32.10	Assurance de la qualité module 13: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences du candidat			2		
32.11	Transformation de la viande module 14: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences du candidat			2		

33 Vente

Entreprise:

Candidat:

Date:

Expert 1:

Expert 2:

1 Mise en place

- >> C propose au plus tard 14 jours avant l'examen de brevet une dominante POS et la mise en service d'un POS supplémentaire
- >> E annonce ce que C doit préparer / organiser lui-même en tenant compte des processus habituels de l'entreprise

Mise en place pour la dominante POS et ouverture d'un POS supplémentaire: (stand dégustation, stand de marché, camion de vente, etc.)

Dominante POS et point de vente supplémentaire doit être « organisée » / en application le jour de l'examen !

Documents AQ et SST ainsi que les instruments de direction nécessaires pour la direction du département / secteur, moyens auxiliaires

Documents nécessaires pour accomplir la tâche (p.ex. matériel RP et publicitaire, etc.)

Les appareils, machines et installations nécessaires doivent être à disposition

Ingrédients et accessoires pour la préparation de plats du jour, d'actions, de plats d'exposition et de fête, matériel de dégustation, station de vente temporaire, logistique (E décide le jour de l'examen quels produits doivent être fabriqués / préparés pour la vente)

Au moins 10 produits de l'assortiment complémentaire de son secteur ou de secteurs voisins qui sont vendus régulièrement

Recettes, spécifications et calculations correspondantes

Accès aux bases légales, documents théoriques et logiciel de calcul.

Adapter le texte à la taille de la case

155 Pts

2	Tâche	Min 180'	Points 0	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
---	-------	-------------	-------------	------------------	----------------	------

Note pas arrondie

33.1	Analyse du mandat Production: C explique la mise en place et le déroulement prévu de l'examen, E évalue la planification et la mise en place et indique les ajustements (p.ex.: vente)	10		1		
------	---	----	--	---	--	--

2	Tâche	Min 180'	Points 0	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
33.2	<u>Vente:</u> - Conduite du département de vente « Viande / poisson / charcuterie » - Vente active dans le domaine professionnel - Vente / conseils au téléphone - En plus de la situation 1:1 client xy exemples de cas (commande / réaction de client / etc.)	45	3			
33.3	<u>Dominante POS / nouveau point de vente:</u> - Conception - Buts visés - Mesures - Commercialisation - Etablissement d'un budget (avec le supérieur) - Calcul - Planification de l'écoulement - Mesures de promotion des ventes - Publicité - Innovation / transformation - Déclaration - Gestion des réclamations de clients - Mesures d'amélioration - Développement ultérieur - Suivi (postproduction) - Analyse critique des points susmentionné	30	3			
33.4	<u>POS supplémentaire:</u> - Présentation du POS externe, développement et déroulement de la logistique, communication, marketing, établissement du budget, planification des ressources <u>E décide ce que C doit réaliser lui-même</u>	15	3			

2	Tâche	Min 180'	Points 0	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
33.5	<u>Assortiment complémentaire:</u> - Articles du commerce / articles de groupes - Assortiment saisonnier - Commercialisation - Fixation des prix - Produits non conformes <u>E décide ce que C doit réaliser lui-même</u>	10		3		
33.6	<u>Conduite & assurance de la qualité</u> Conduite & assurance de la qualité - Présentation de l'entreprise - Structure et organisation du déroulement - Gestion systématique de la qualité - Sécurité + santé au travail - Arrivée des marchandises + gestion du stock - Traçabilité	40		3		
33.7	Entretien professionnel: 6 sujets (groupes de questions), sur la base des objectifs évaluateurs (entre autres planification de la saison, technique de négociation, etc.) Il faut obligatoire évaluer 6 sujets.	30				
33.7.1	<i>Objectif éval.</i> <i>Sujet</i>			1		
33.7.2	<i>Objectif éval.</i> <i>Sujet</i>			1		
33.7.3	<i>Objectif éval.</i> <i>Sujet</i>			1		

2	Tâche	Min 180'	Points 0	Max pts 0 Pts	PV des experts	Note
33.7.4	<i>Objectif éval.</i>			1		
	<i>Sujet</i>					
33.7.5	<i>Objectif éval.</i>			1		
	<i>Sujet</i>					
33.7.6	<i>Objectif éval.</i>			1		
	<i>Sujet</i>					
33.8	Conduite module 11: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences de direction du candidat			3		
33.9	Calcul module 12: observé dans les positions ci-dessus, évalué séparément, feuilles de calcul préparées			2		
33.10	Assurance de la qualité module 13: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences du candidat			2		
33.11	Transformation de la viande module 14: observe pendant toute la durée de la partie pratique de l'examen les compétences du candidat			2		