

Reconnaissance de compétences

Formation professionnelle initiale de deux ans

Profession: **Employé-e en cuisine AFP**

Nom:

Prénom:

Date de naissance:

Lieu d'origine (CH)/nationalité:

Durée de la formation:

Compétences méthodologiques

▼ Appréciation



Technique de travail



Réflexion interdisciplinaire



Maniement des moyens
et équipement de l'entreprise



Stratégie d'apprentissage
et de travail

Compétences sociales et personnelles



Aptitudes à travailler en équipe
Collaboration



Information
Communication



Indépendance
Comportement responsable



Fiabilité



Savoir-vivre



Motivation

Remarques

Appréciation:

A

Exigences dépassées

B

Exigences atteintes

C

Exigences juste atteintes

D

Exigences pas atteintes

Nom:

Prénom:

Compétences professionnelles

Cuisine froide, entremets

Soupes, garnitures à base de féculé, légumes

Plats à base de poisson

Volailles et viande de boucherie

Gestion d'entreprise / organisation d'entreprise

Sécurité du travail, protection de la santé, protection contre les incendies

Hygiène

Connaissance des menus, calcul professionnel

Formateur responsable/
formatrice responsable:

Entreprise formatrice:

Adresse/Lieu:

Lieu/date:

signature: