

Adaptations pour la PdQ 2023

Sur la base des réponses au questionnaire adressé aux experts en été 2022, des informations des chefs experts, des préoccupations exprimées par les représentants du Conseil Romand de la Boucherie, ainsi que de la Commission pour le développement professionnel et la qualité, les formulaires d'examen pour le travail pratique prescrit (TPP) de la prochaine procédure de qualification (PdQ) 2023 ont été actualisés. Les formulaires d'examen actuels de la version 1.1e AFP et CFC sont disponibles sur le site de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV, y compris un résumé des adaptations avec mise en évidence en couleurs.

www.upsv.ch → Formation → Profils de formation pour l'économie carnée → Télécharger → Procédure de qualification (PdQ)

Vous trouverez ci-après un résumé des principaux points :

CFC

- La durée maximale de l'examen est de 12 heures. En cas de dépassement, l'examen est interrompu. L'entreprise doit soutenir le candidat en conséquence (p. ex. avec une personne auxiliaire) afin qu'il puisse effectuer les travaux dans la durée de l'examen.
- En outre, la durée maximale du travail quotidien de 9 heures, selon la CCT, ne doit pas être dépassée.
- 2.15a et 2.15b: Pour la spécialité régionale, le produit doit être mentionné par écrit.
- 2.18: Les exemples de produits sont sans référence au degré de difficulté :
- 2.21: Définition des produits «Rôti de porc, rôti de veau ou roastbeef. Les produits alternatifs nécessitent l'accord de l'expert.»
- 2.31: Modification Cuisiner 2: «Mets de viande ou spécialité régionale avec un féculent et un légume (n'utiliser qu'un seul produit de commodité), (temps indicatif: 50 minutes)»

AFP

- La durée maximale de l'examen est de 8 heures. En cas de dépassement, l'examen est interrompu. L'entreprise doit soutenir le candidat en conséquence (p. ex. avec une personne auxiliaire) afin qu'il puisse effectuer les travaux dans la durée de l'examen.
- En outre, la durée maximale du travail quotidien de 9 heures, selon la CCT, ne doit pas être dépassée.
- 1.18: Définition des produits «Rôti de porc, rôti de veau ou roastbeef. Les produits alternatifs nécessitent l'accord de l'expert.»