

Programme Cours pratique 2025

Préparation au Brevet fédéral de Chef cuisinier / Cheffe cuisinière

sous réserve de modification en fonction du thème d'examen 2026

Contenu

Module 1 (2 jours)	Explication du thème de l'examen 2025 et travaux pratiques
Module 2 (1 jour)	Pâtisserie
Module 3 (2 jours)	Exercices parties A-B-C
Module 4 (1 jour)	Examen blanc

Module 1 (2 jours)

1^{er} jour

- Introduction théorique, présentation du thème de l'examen pratique 2025
- Démonstrations des techniques de l'examen pratique
- Préparation écrite individuelle
- Production individuelle de l'entrée froide et de la soupe
- Dressage, dégustation et évaluation des mets, conseils personnalisés

2^e jour

- Préparation individuelle de l'entrée froide et de la soupe
- Préparation individuelle du poisson
- Dressage, dégustation et évaluation des mets
- Démonstrations avec les ingrédients du mets spécial

Module 2 (1 jour)

- Introduction théorique pâtisserie
- Démonstrations de préparations de base (masses, pâtes, crèmes)
- Préparation et production des éléments expliqués précédemment
- Dressage, dégustation et évaluation, conseils personnalisés

Module 3 (2 jours)

1^{er} jour

- Démonstrations des préparations froides de l'examen
- Préparation et production individuelle
- Dressage, dégustation et évaluation des mets

2^e jour

- Préparation individuelle du mets froid
- Préparation individuelle du mets spécial
- Préparation individuelle du dessert
- Préparation individuelle de la recommandation du Chef
- Dressage, dégustation et évaluation des mets

Module 4 (1 jour)

- Examen blanc en conditions réelles, avec ou sans commis