

Cours pratique préparatoire

Examen professionnel de Cuisinier·ère en diététique avec brevet fédéral

Contenu

Module 1 (1 jour)	Alimentation basée sur la consistance / pour la reconstruction postopératoire
Module 2 (1 jour)	Alimentation en cas de diabète
Module 3 (1 jour)	Alimentation basée sur la teneur en sodium / potassium
Module 4 (1 jour)	Intolérance au gluten, allergies / Alimentation basée sur la teneur en protéines
Module 5 (1 jour)	Examen blanc en conditions réelles

Horaires

Modules 1 - 4	08h00 à 18h00
Examen blanc	08h00 à 18h00

Objectifs

- Vous vous préparez de manière exhaustive et structurée à l'examen pratique
- Vous recevez des informations détaillées sur les modalités de l'examen pratique
- Vous bénéficiez de conseils et astuces pour un travail précis et efficace
- Vous améliorez vos compétences pratiques
- Vous êtes évalué·e de manière personnalisée

Points abordés :

- Bilan de vos compétences pratiques et théoriques sur les thèmes étudiés en cours
- Démonstration des méthodes de mise en œuvre correctes pour le programme d'examen
- Planification et organisation des différentes parties de l'examen
- Elaboration, amélioration et mise en œuvre de recettes, calculs et adaptation diététiques nécessaires
- Mise en œuvre pratique du programme révisé avec documentation correspondante
- Feedback des formateurs, conseils pratiques de mise en œuvre
- Amélioration de vos compétences professionnelles par la synthèse des contenus théoriques nouvellement acquis dans la pratique (learning by doing...)

Contenu de l'examen blanc

L'examen blanc est conçu sur la base du programme d'examen (contenu, durée). Il se termine par un entretien individuel avec les formateurs lors duquel vous recevez une évaluation personnalisée.

Le programme complet de formation « Cuisinier / Cuisinière en diététique avec brevet fédéral » se trouve sur le site de Hotel & Gastro formation Suisse : www.hotelgastro.ch