



REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE
Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse
Enseignement secondaire II
Centre de Formation Professionnelle
Services et Hôtellerie / Restauration (CFP SHR)



PROCEDURE D'INSCRIPTION
CLASSE PREPARATOIRE DE CUISINE
ANNEE SCOLAIRE 2021-2022

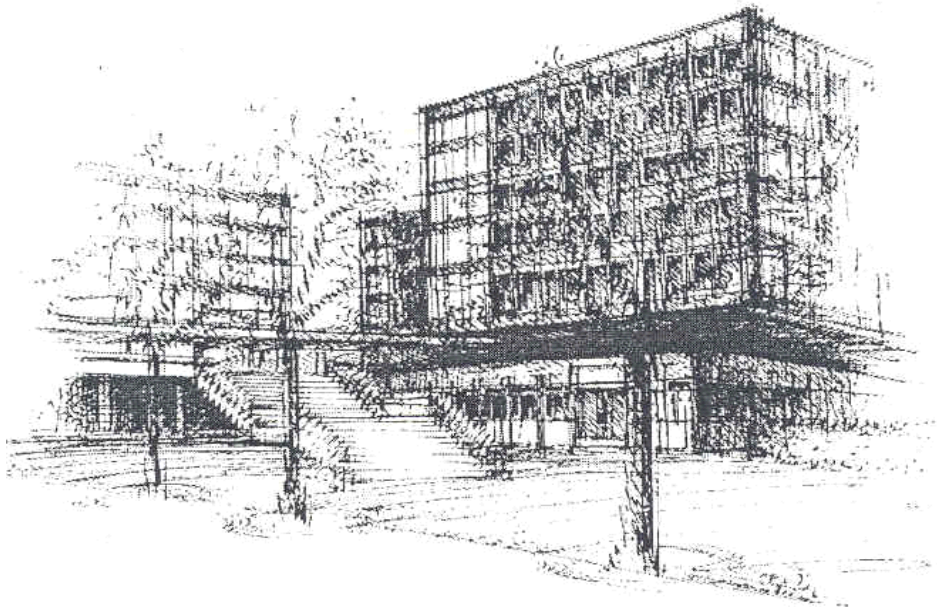


TABLE DES MATIERES

Coordonnées du CFP SHR	3
Procédure d'inscription	4
Compétences sociales	5
Exemple d'horaire	6

ADRESSE ET COORDONNEES DU CFP SHR

Adresse

Centre de Formation Professionnelle
Services et Hôtellerie / Restauration (CFP SHR)
Chemin Gérard-de-Ternier 18 / Tour D
1213 Petit-Lancy

Contact

Téléphone du secrétariat : 022 388 82 67
Fax : 022 388 83 62
Courriel : cfpshr@etat.ge.ch
Site internet : <http://icp.ge.ch/po/cfp-shr>

Heures d'ouverture du secrétariat

Lundi / Mardi / Mercredi de 08h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h15
Jeudi de 08h00 à 12h00
Vendredi de 08h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h15

Transports publics

Bus n° 2, 19, 21
Arrêt de bus : De-Ternier

CLASSE PRÉPARATOIRE DE CUISINE

PROCEDURE D'INSCRIPTION

1^{ère} étape: INSCRIPTION EN LIGNE DU 7 AU 12 JANVIER

Selon le courrier reçu du Service prospective et gestion de l'enseignement secondaire II, inscription en ligne par le compte e-demarches par les responsables légaux de l'élève puis accès au formulaire de saisie des données administratives et envoi des pièces jointes.
<https://www.ge.ch/inscription-enseignement-secondaire-ii/formations-enseignement-secondaire-ii-tertiaire-b>

Le dossier complet doit être remis au plus tard le vendredi 12 février 2021

Il comprend:

- la lettre de motivation
- le curriculum vitae
- le rapport de stage
- le dernier bulletin scolaire

Vous pouvez trouver la liste des documents à fournir obligatoirement pour les élèves extérieurs, en suivant ce lien :

<https://www.ge.ch/document/documents-televerser-eleves-provenance-scolarite-hors-cycle-public-genevois-agep-france-autres>

PREREQUIS

- Le/la candidat-e a terminé sa scolarité obligatoire
- Il/elle est âgé-e de moins de 18 ans
- La priorité est donnée aux jeunes sortants du Cycle d'orientation
- Le/la candidat-e a effectué un stage d'au moins 5 jours dans le domaine d'intérêt ou le stage est prévu dans les plus brefs délais
- **Participation à la séance d'information du lundi 8 février 2021, à 18h00, en visioconférence.**

2^{ème} étape : SELECTION ET RECRUTEMENT DU 22 FEVRIER AU 15 AVRIL 2021

Entretien individuel en visioconférence avec le/la candidat/e et les responsables légaux.

3^{ème} étape : INSCRIPTION DEFINITIVE LE 1^{ER} ET 2 JUILLET 2021

Un e-mail de confirmation d'admission définitive sera envoyé aux responsables légaux.

CLASSES DE PREPARATOIRE DE CUISINE

COMPETENCES SOCIALES

Le but visé de la classe préparatoire est de raccourcir le parcours de l'élève en facilitant son entrée en formation professionnelle et ainsi optimiser les chances de réussite de son apprentissage. L'élève aura également une vision plus claire du métier choisi et consolidera son niveau scolaire en vue d'une préparation à un concours d'admission.

Les objectifs visés sont les suivants :

1. Compétences personnelles et sociales

A la fin de l'année de formation, **l'élève est capable de**

- se présenter de manière autonome
- élaborer un dossier de postulation et le défendre
- soigner sa présentation personnelle
- communiquer selon les règles mises en place
- gérer les situations de conflits
- travailler en équipe
- atteindre des objectifs
- avoir confiance en soi et donner confiance
- contrôler sa propre communication verbale et non verbale et l'adapter en cas de besoin
- maîtriser les règles du savoir-vivre

2. Compétences pratiques / professionnelles

A la fin de l'année de formation, **l'élève est capable de**

- maîtriser le vocabulaire de base du métier
- connaître les outils du métier
- pratiquer de manière autonome les gestes de base
- maîtriser et appliquer les règles d'hygiène
- connaître et appliquer les règles de sécurité du métier
- connaître les normes du métier en lien avec la protection de l'environnement et le développement durable

3. Compétences fonctionnelle

A la fin de l'année de formation, **l'élève est capable de**

- maîtriser le niveau en calcul exigé à la fin de la formation obligatoire
- maîtriser la lecture et la compréhension de textes variés
- rédiger de manière autonome les différents types de textes dans le respect des règles de grammaire et d'orthographe
- comprendre et connaître les types de contrats liés au monde professionnel
- savoir s'exprimer oralement en s'adaptant à différentes situations de communication et en utilisant un vocabulaire adéquat
- utiliser de manière autonome les outils et logiciels informatiques ainsi que les applications

Nota bene : le niveau communication et technologie – CT du cycle d'orientation devra être atteint en fin d'année de formation.

EXEMPLE D'HORAIRES DE LA CLASSE PREPARATOIRE DE CUISINE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
07:15					
1					
08:00					
08:05		ATELIER CUISINE	EDUCATION PHYSIQUE	COURS DE CALCUL	ATELIER CUISINE
2					
08:50					
08:55		ATELIER CUISINE	EDUCATION PHYSIQUE	COURS DE CALCUL	ATELIER CUISINE
3					
09:40					
10:05	D 513 ENSEIGNEMENT GENERAL	ATELIER CUISINE	EDUCATION PHYSIQUE	ATELIER CUISINE	ATELIER CUISINE
4					
10:50					
10:55	D 513 ENSEIGNEMENT GENERAL	ATELIER CUISINE	ATELIER CUISINE	ATELIER CUISINE	ATELIER CUISINE
5					
11:40					
11:45	D 513 ENSEIGNEMENT GENERAL	ATELIER CUISINE	ATELIER CUISINE	ATELIER CUISINE	ATELIER CUISINE
6					
12:30					
12:40		ATELIER CUISINE	ATELIER CUISINE	ATELIER CUISINE	ATELIER CUISINE
7					
13:25					
13:30	D 513 ENSEIGNEMENT GENERAL	ATELIER CUISINE	ATELIER CUISINE	ATELIER CUISINE	ATELIER CUISINE
8					
14:15					
14:35	D 513 ENSEIGNEMENT GENERAL	COURS THEORIQUES CUISINE	ATELIER CUISINE	ATELIER CUISINE	ATELIER CUISINE
9					
15:20					
15:25	D 513 ENSEIGNEMENT GENERAL	COURS THEORIQUES CUISINE	ATELIER CUISINE	ATELIER CUISINE	
10					
16:10					
16:15					
11					
17:00					
17:05					
12					
17:50					

Durant l'année scolaire, l'élève effectuera trois stages de deux semaines en entreprise.