

CERTIFICAT

Nom : **Pierrehumbert** Prénom : **Alain**
Lieu d'origine : **St-Aubin-Sauges (NE)** Domicile : **1671 Rue**
Date de naissance : **19.01.1968** Durée d'examens : **du 2 au 17 juillet 2002**
Lieu d'examens : **Centre GastroVaud à Pully**
S'est présenté aux

Examens professionnels pour cuisinier/ère en hôtellerie et restauration 2002

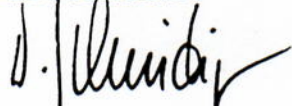
Selon le règlement autorisé par l'OFFT (l'Office Fédéral de la Formation professionnelle et de la Technologie) du 11 novembre 1998, et a obtenu les notes suivantes :

- | | |
|-----|--|
| 4.4 | I. Cuisine pratique |
| 4.9 | II. Connaissances professionnelles |
| 4.8 | III. Finances, comptabilité et organisation de l'établissement |
| 4.8 | IV. Direction des collaborateurs et marketing |
| 5.3 | V. Principes sociaux, économiques et juridiques |
| 5.0 | VI. Entretien d'intégration |
| 4.9 | Moyenne générale / l'examen est réussi |

Weggis, le 19 juillet 2002

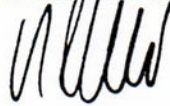
Pour la Commission d'examen

Le Président :



Norbert Schmidiger

Le Secrétaire :



Peter Meier

Formulaire pour les examens professionnels de cuisinier/ère en hôtellerie et restauration 2002

Année d'examens : été 2002 Lieu d'examens : Centre GastroVaud à Pully

Candidat/e : Pierrehumbert Alain Domicile : 1671 Rue

Date de naissance : 19.01.1968 Lieu d'origine : St-Aubin-Sauges (NE)

Récapitulatif des notes

Branches d'examens	Position	facteur	moyenne	Note
1. Cuisine pratique (branche de cas)				4.4
2.1. Législation sur les denrées alimentaires, hygiène, organisation de la cuisine	5.0	x 0.15	0.6	
2.2. Diététique	5.0	x 0.15	0.75	
2.3. Calcul professionnel et calcul des coûts	5.0	x 0.15	0.6	4.9
2.4. Connaissances des menus, orthographe des menus	4.0	x 0.15	0.675	
2.5. connaissances des aliments, connaissances culinaires	5.0	x 0.40	2.0	
3.1. Finances et comptabilité	4.5	x 0.5	1.75	4.8
3.2. Organisation de l'établissement	5.0	x 0.5	2.0	
4.1. Direction des collaborateurs	4.5	x 0.5	2.25	4.8
4.2. Marketing	5.0	x 0.5	2.5	
5. Principes sociaux, économiques et juridiques, langue				5.3
6. Entretien d'intégration				5.0
Total				29.2
Note moyenne				4.9

Les examens sont réussis :

- si la note de la branche 1 (cuisine pratique) n'est pas inférieure à 4.0
- si il n'y a pas plus d'une note de branche inférieure à 4.0
- si aucune note de branche n'est inférieure à 3.0
- si la note finale (moyenne globale) n'est pas inférieure à 4.0

Conformément aux articles 19 et 20 du règlement du 11 novembre 1998 l'examen **est réussi.**

Pour la Commission d'examen

Le Président :

Le Secrétaire :




Norbert Schmidiger

Peter Meier

ATTESTATION

Nous attestons que

Monsieur Alain Pierrehumbert

a régulièrement suivi le cours préparatoire à l'examen professionnel de cuisinière/cuisinier en hôtellerie et restauration avec brevet fédéral, aux périodes suivantes :

- du 1^{er} au 5 octobre 2001
- du 12 au 16 novembre 2001
- du 14 au 18 janvier 2002
- du 25 février au 1^{er} mars 2002
- du 8 au 12 avril 2002


Branches d'enseignement :

- Connaissances des aliments
- Législation sur les denrées alimentaires, écologie
- Organisation de la cuisine
- Connaissances culinaires
- Connaissances des menus et orthographe des menus
- Diététique
- Calcul professionnel et calcul des coûts
- Hygiène, stockage, élimination des déchets
- Finance et comptabilité
- Organisation de l'établissement
- Direction des collaborateurs
- Droit du travail
- Marketing
- Principes sociaux, économiques et juridiques, langue

Hotel & Gastro formation
Siège romand


Alain Rohrbach
Responsable

Hotel & Gastro formation
Siège romand


Catherine Kilner
Responsable administration

Morges, le 12 avril 2002