

GE_GERICHTE A/3615/2022 vom 7. November 2023

GE Cour de justice, 2023-11-07, FR

Quelle: https://mcp.opencaselaw.ch/entscheid/ge_gerichte_A_3615_2022

FR: GE_GERICHTE A/3615/2022 du 7 novembre 2023

IT: GE_GERICHTE A/3615/2022 del 7 novembre 2023

Regeste

APPRENTISSAGE(FORMATION PROFESSIONNELLE);FORMATION PROFESSIONNELLE;APPRENTI;EXAMEN(FORMATION);RÉSULTAT D'EXAMEN | Recours d'un apprenti contre la décision de refus de lui délivrer un CFC de boulanger-pâtissier-confiseur, en raison d'une note insuffisante à l'examen pratique. Les examinateurs ont abusé de leur pouvoir d'appréciation à plusieurs titres, notamment en sanctionnant le candidat à répétées reprises pour la même faute ou en lui attribuant la note minimale correspondant à un travail non réalisé alors que sa préparation a été jugée insuffisante. Admission partielle du recours et renvoi à l'autorité intimée pour réévaluation des pénalités retenues par les examinateurs, puis nouvelle décision. | LFPr.2.al1.leta; LFPr.16.al1; LFPr.19; LFPr.33; LFPr.34; LFPr.38; OFPr.30; OFPr.31; OFPr.34; OFPr.35; LFP.1; LFP.5; LFP.73.leth; RFP.9; RFP.31.al1

Erwägungen

E. 2

ème section dans la cause A_____ recourant contre OFFICE POUR L'ORIENTATION, LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET CONTINUE intimé EN FAIT A. a. A_____ (ci-après : l'apprenti) a effectué trois années d'apprentissage en vue d'obtenir le certificat fédéral de capacité (ci-après : CFC) de boulanger-pâtissier-confiseur, orientation pâtisserie-confiserie. ![/endif]>![if> b. Les 29 et 30 mai 2022, il a passé son examen pratique, consistant en la confection de plusieurs préparations, tirées d'un livre de recettes élaboré par le candidat, sur son lieu d'apprentissage, soit la B_____ (ci-après : l'entreprise). Il a été évalué par les examinateurs C_____ et D_____, sous la responsabilité de E_____, coordinateur des experts.![endif]>![if> B. a. Par décision du 23 juin 2022, l'office pour l'orientation, la formation professionnelle et continue (ci-après : l'OFPC) a informé l'apprenti qu'il avait échoué à sa procédure de qualification.![endif]>![if> Selon le bulletin de notes annexé, il avait obtenu la note de 2.7 à son travail pratique. Compte tenu de ses autres résultats (4.5 en connaissances professionnelles, 5.7 en culture générale et 5.5 de note d'expérience), la note globale était de 3.9. b. Le 4 juillet 2022, l'apprenti, accompagné de son père, s'est rendu à une séance de concertation à l'OFPC, en présence de E_____, F_____, formateur de l'entreprise, et G_____, son conseiller en formation. ![/endif]>![if> c. Les 5 et 6 juillet 2022, l'apprenti a écrit aux Conseillers d'État en charge des Départements de l'instruction publique et de la cohésion sociale. Il a contesté les résultats obtenus, faisant valoir que l'expert l'avait injustement noté et que le règlement n'avait pas été appliqué de manière égalitaire entre les différents candidats. Sa camarade de volée, avec laquelle il avait tout préparé, avait exécuté et présenté un travail similaire, mais elle avait obtenu la note de 5.1. Il a joint de nombreuses photographies prises à l'issue des examens.![endif]>![if> d. Par courrier du 22

juillet 2022, l'intéressé, par l'intermédiaire d'un avocat, a complété son opposition et requis de nombreuses mesures d'instruction, dont la production de l'entier de son dossier d'examen, en particulier le formulaire de contrôle dûment rempli, les procès-verbaux, documents personnels, grilles d'évaluation et commentaires des experts, la production anonymisée des dossiers des autres candidats afin de démontrer les inégalités de traitement dans la notation en cas d'utilisation de matériel préparé à l'avance ou d'une production insuffisante de pièces requises. Enfin, il a sollicité l'audition en qualité de témoins des deux experts ayant examiné sa prestation, du coordinateur des experts qui avait été présent à la fin de son travail pratique, et de son maître d'apprentissage. À titre principal, il a demandé que la décision contestée soit réformée et que le CFC lui soit décerné. Il a invoqué une violation du droit d'être entendu, dès lors qu'il n'était pas possible de comprendre les motifs retenus pour l'attribution de la note de 2.7, une violation des dispositions relatives à son examen, une inégalité de traitement et une notation arbitraire de la part des experts, qui avaient attribué la note de 1 à plusieurs de ses travaux. e. Le 27 juillet 2022, l'OFPC a informé l'apprenti qu'un délai au 10 août 2022 avait été imparti au service de formation professionnelle pour prendre position sur sa contestation. f. Par courrier du 15 septembre 2022, l'apprenti a demandé à l'OFPC de lui transmettre les déterminations du service précité et réitéré sa requête de mesures d'instruction. g. Par lettre recommandée du 4 octobre 2022, il a derechef sollicité l'accès à son dossier et les déterminations qui auraient dû être transmises le 10 août 2022. h. Par décision sur opposition du 4 octobre 2022, l'OFPC a confirmé la décision d'échec. Dans un courriel du 21 août 2022, non autorisé à la diffusion mais que l'apprenti pouvait demander à consulter, E_____ avait contesté les reproches formulés dans l'opposition et relevé que le manque de préparation et de connaissance des directives de la part du candidat avaient conduit à une note insuffisante. Le système « H_____ » fonctionnait par déduction de points, ce qui permettait aux experts de rester le plus juste possible, étant ajouté que les notes étaient attribuées par le système informatique qui suivait des coefficients identiques dans toute la Suisse. Les experts avaient appliqué les directives d'examen et leur notation était de bonne qualité et neutre. En outre, les photos produites par l'apprenti ne montraient pas le cheminement de la recette, et la candidate avec laquelle il se comparait avait bénéficié d'un aménagement en raison d'un problème physique. La prise de clichés étant interdite pendant l'examen, il ne pouvait pas montrer l'état du laboratoire. Ainsi, après instruction et analyse des faits, aucune violation du cadre légal ne pouvait être retenue, étant souligné que les directives pour la procédure de qualification accordaient une large marge d'appréciation aux experts. Il était donc raisonnable d'admettre que l'évaluation avait été réalisée en tenant compte des critères pertinents. i. Le 5 octobre 2022, l'OFPC a indiqué à l'apprenti que sa correspondance du

E. 4

La loi fédérale sur la formation professionnelle du 13 décembre 2002 (LFPr - RS 412.10) régit notamment, pour tous les secteurs professionnels autres que ceux des hautes écoles, la formation professionnelle initiale (art. 2 al. 1 let. a LFPr). L'art. 16 al. 1 LFPr prévoit que la formation professionnelle comprend une formation à la pratique professionnelle (let. a), une formation scolaire composée d'une partie de culture générale et d'une partie spécifique à la profession (let. b) et des compléments à la formation à la pratique professionnelle et à la formation scolaire, là où l'exige l'apprentissage de la profession (let. c). Selon l'art. 19 LFPr, le Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (ci-après : SEFRI) édicte des ordonnances portant sur la formation

professionnelle initiale (al. 1), ordonnances qui fixent, notamment, les procédures de qualification, les certificats délivrés et les titres décernés (al. 2 let. e). À teneur de l'art. 33 LFPr, les qualifications professionnelles sont attestées par un examen global, par une combinaison d'examens partiels ou par d'autres procédures de qualification reconnues par le SEFRI. Conformément à l'art. 34 al. 1 LFPr, le Conseil fédéral fixe les conditions relatives aux procédures de qualification. Il en assure la qualité et la comparabilité. Les critères d'appréciation utilisés doivent être objectifs et transparents, et assurer l'égalité des chances. Selon l'art. 38 LFPr, reçoit le certificat fédéral de capacité la personne qui a réussi l'examen de fin d'apprentissage ou qui a suivi avec succès une procédure de qualification équivalente (al. 1). Le certificat fédéral de capacité est délivré par les autorités cantonales (al. 2).

E. 4.1

L'art. 30 de l'ordonnance sur la formation professionnelle (OFPr - RS 412.101) précise que les procédures de qualification doivent répondre aux exigences suivantes (al. 1) : se fonder sur les objectifs en matière de qualification définis dans les prescriptions sur la formation correspondantes (let. a) ; permettre d'évaluer et de pondérer équitablement les éléments oraux, écrits et pratiques en tenant compte des particularités du domaine de qualification correspondant et prendre en considération les notes obtenues à l'école et dans la pratique (let. b) ; utiliser des méthodes adéquates et adaptées aux groupes cibles pour vérifier les qualifications à évaluer (let. c). La vérification d'une qualification en vue de l'octroi d'un certificat ou d'un titre se fait au moyen de procédures d'examen globales et finales ou de procédures équivalentes (al. 2). Selon l'art. 31 OFPr, sont réputées autres procédures de qualification les procédures qui, en règle générale, ne sont pas définies dans les prescriptions sur la formation, mais qui permettent néanmoins de vérifier les qualifications requises (al. 1). Les procédures de qualification visées à l'al. 1 peuvent être standardisées pour des groupes de personnes particuliers et réglées dans les prescriptions sur la formation déterminantes (al. 2). L'art. 34 OFPr précise que les prestations fournies lors des procédures de qualification sont exprimées par des notes entières ou par des demi-notes. La meilleure note est 6, la plus mauvaise est 1. Les notes inférieures à 4 sanctionnent des prestations insuffisantes (al. 1). Des notes autres que des demi-notes ne sont autorisées que pour les moyennes résultant des points d'appréciation fixés par les prescriptions sur la formation correspondantes. Ces moyennes ne sont pas arrondies au-delà de la première décimale (al. 2). Les prescriptions sur la formation peuvent prévoir d'autres systèmes d'appréciation (al. 3). Selon l'art. 35 OFPr, l'autorité cantonale engage des experts qui font passer les examens finaux de la formation professionnelle initiale. Les organisations compétentes du monde du travail ont un droit de proposition (al. 1). Les experts aux examens consignent par écrit les résultats obtenus par les candidats ainsi que les observations qu'ils ont faites au cours de la procédure de qualification, y compris les objections des candidats (al. 2). Si, en raison d'un handicap, un candidat a besoin de moyens auxiliaires spécifiques ou de plus de temps, il en sera tenu compte de manière appropriée (al. 3). Les organes chargés de l'organisation des examens finaux accordent par voie de décision le certificat fédéral de capacité ou l'attestation fédérale de formation professionnelle (al. 5).

E. 4.2

En application de l'art. 19 LFPr, le SEFRI a édicté l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de boulangère■pâtissière■confiseuse/boulangier-pâtissier-confiseur

avec CFC (RS 412.101.221.47 ; ci-après : l'ordonnance).! [endif]> [if> Selon l'art. 18 de l'ordonnance, la procédure de qualification avec examen final porte sur les domaines de qualification ci-après selon les modalités suivantes (al. 1) : - travail pratique sous la forme d'un travail pratique prescrit (TPP) d'une durée de 12 à 16 heures : ce domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale. La personne en formation doit montrer qu'elle est à même d'exécuter les tâches demandées dans les règles de l'art et en fonction des besoins et de la situation. Le dossier de formation et les documents relatifs aux cours interentreprises peuvent être utilisés comme aides (let. a) ; [endif]> [if> - connaissances professionnelles d'une durée de 4 h 30 : ce domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale ; la personne en formation subit des examens écrit et oral (sic) ; ce dernier dure une demi-heure (let. b) ; [endif]> [if> - culture générale : ce domaine de qualification est régi par l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale (let. c).! [endif]> [if> Dans chaque domaine de qualification, deux experts aux examens au moins évaluent les prestations (al. 2). Conformément à l'art. 19 de l'ordonnance, la procédure de qualification avec examen final est réussie si (al. 1) : la note du domaine de qualification « travail pratique » est supérieure ou égale à 4 (let. a) et la note globale est supérieure ou égale à 4 (let. b). La note globale correspond à la moyenne, arrondie à la première décimale, des notes pondérées des domaines de qualification de l'examen final ainsi que de la note d'expérience pondérée (al. 2). La note d'expérience correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des 6 notes de l'enseignement des connaissances professionnelles figurant dans les bulletins semestriels (al. 3). Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante (al. 4) : travail pratique : 50% (let. a) connaissances professionnelles : 20% (let. b) ; culture générale : 20% (let. c) ; note d'expérience : 10% (let. d).

E. 4.3

À Genève, la loi sur la formation professionnelle du 15 juin 2007 (LFP - C 2 05) assure la mise en œuvre de la loi fédérale et englobe tous les niveaux de qualification liés à la formation professionnelle (art. 1 al. 1). Elle régit notamment pour tous les secteurs professionnels autres que ceux relevant des hautes écoles les procédures de qualification, les procédures de reconnaissance et de validation des acquis, les certificats et attestations délivrés ainsi que les titres décernés (art. 1 al. 3 let. d).! [endif]> [if> Conformément à l'art. 5 LFP, par délégation du département, l'OFPC est chargé, en collaboration avec les services de l'État et les organisations du monde du travail, de l'application des dispositions de la présente loi. L'art. 73 let. h LFP prévoit notamment que l'OFPC est chargé d'assurer la surveillance de la formation professionnelle, des examens et des procédures de qualification. Selon l'art. 9 du règlement d'application de la loi sur la formation professionnelle (RFP – C 2 05.01), l'OFPC veille à ce que les procédures de qualification aient lieu et se déroulent conformément aux prescriptions légales et réglementaires (al. 1). Pour chaque profession, l'office établit un rapport sur le déroulement de la procédure de qualification dans lequel sont consignés notamment tous les faits qui ont pu avoir une incidence sur le déroulement de la procédure (les incidents qui ont pu survenir, les griefs soulevés à l'appui d'éventuels recours formés à l'encontre des résultats ; al. 3). En application de l'art. 31 al. 1 RFP, la décision relative au résultat de la procédure de qualification, suite à une évaluation ou à une appréciation selon un système de notes ou par toute autre méthode, peut faire l'objet d'un recours auprès de l'office uniquement pour motif

d'illégalité ou d'arbitraire.

E. 4.4

Les Directives pour la procédure de qualification « Boulanger(ère) - pâtissier(ère) - confiseur(euse) » CFC, valables pour toute la Suisse dès le 1^{er} janvier 2022 (ci-après : directives), prévoient notamment des instructions pour les travaux pratiques prescrits. Ainsi, les produits non réalisés obtiendront la note 1. Les produits commencés seront appréciés dans l'état de leur exécution. Les produits invendables engendreront obligatoirement une note insuffisante. Le nombre de pièces, de sortes ou les poids indiqués dans un devoir représentent la quantité minimale à réaliser. Le non-respect de ces prescriptions engendrera obligatoirement une note insuffisante. Lorsque rien n'est expressément autorisé, tous les produits (pâtes, fonds, biscuits, crèmes, masses, etc.) doivent être entièrement réalisés pendant l'examen, y compris le pesage des matières premières. Le volume/quantité des masses et des pâtes à réaliser doit être choisi de manière à ce que le candidat puisse les transformer lui-même (les petits restes de pâtes, masses, crèmes et glaçures peuvent être emballés et conservés correctement au réfrigérateur). Tous les éléments de décor peuvent être préparés, mais doivent être réalisés par le candidat lui-même. Dans le devoir 6 de la boulangerie/confiserie et dans le devoir 5 a) de la pâtisserie, le décor doit être entièrement réalisé durant le temps de l'examen. Tous les travaux et les préparations ainsi que l'ordre et l'hygiène à la place de travail doivent être exécutés par le candidat. Exceptions : l'enfournement, le nettoyage de la vaisselle, le placement des produits finis sur les plateaux et la réalisation de la table d'exposition pour la discussion finale peuvent être exécutés par des collaborateurs. Le jour de l'examen, les locaux et les installations nécessaires doivent être mis à disposition du candidat. L'utilisation de toutes les machines et les installations est autorisée pour autant que rien d'autre ne soit précisé dans le devoir concerné. Toutefois, le candidat doit pouvoir les régler et les servir d'une manière autonome. Les farines prêtes à l'emploi, les pré-mélanges, les pâtes de panification, les crèmes finies, les poudres de crèmes à froid et les éléments de décors, achetés ne sont pas autorisés à l'examen. Si le candidat fait usage de l'un de ces articles, le produit sera considéré comme non exécuté. Sont évalués : le degré de difficulté, les compétences professionnelles (les techniques de travail), les compétences méthodologiques (le temps utilisé, la dextérité), l'aspect, l'utilisation du matériel et la conformité avec le livre des recettes. Les prestations de la procédure de qualification sont évaluées avec des notes entières de 1 à 6. Les notes 4 et plus qualifient des prestations suffisantes. Les notes inférieures à 4 sanctionnent des prestations insuffisantes. La qualité des prestations est ainsi évaluée : 6 Très bien ; 5 Bien ; 4 Suffisant ; 3 Faible ; 2 Très faible ; 1 Inutilisable.

E. 4.5

En vertu de l'art. 61 al. 1 LPA, le recours peut être formé pour violation du droit y compris l'excès et l'abus du pouvoir d'appréciation (let. a), ou pour constatation inexacte ou incomplète des faits pertinents (let. b). Les juridictions administratives n'ont pas compétence pour apprécier l'opportunité de la décision attaquée, sauf exception prévue par la loi (al. 2).

E. 4.5.1

Une décision est arbitraire lorsqu'elle viole gravement une norme ou un principe juridique indiscuté ou lorsqu'elle heurte de manière choquante le sentiment de la justice et de

l'équité. L'arbitraire ne résulte pas du seul fait qu'une autre solution pourrait entrer en considération ou même qu'elle serait préférable. Pour qu'une décision soit annulée pour cause d'arbitraire, il ne suffit pas que la motivation formulée soit insoutenable, il faut encore que la décision apparaisse arbitraire dans son résultat (ATF 145 II 32 consid. 5.1; 145 I 108 consid. 4.4.1). Toutefois, la chambre de céans ayant un pouvoir d'examen non limité à l'arbitraire, un tel grief se confond avec celui d'abus du pouvoir d'appréciation. Il y a en particulier un tel abus lorsque l'autorité se fonde sur des considérations qui manquent de pertinence et sont étrangères au but visé par les dispositions légales applicables, ou lorsqu'elle viole des principes généraux du droit tels que l'interdiction de l'arbitraire, l'égalité de traitement, le principe de la bonne foi et le principe de la proportionnalité (ATF 143 III 140 consid. 4.1.3 ; ATA/349/2021 du 23 mars 2021 consid. 3). Il y a excès du pouvoir d'appréciation lorsque l'autorité dépasse le cadre de ses pouvoirs. En outre, celle-ci doit exercer son libre pouvoir d'appréciation conformément au droit, ce qui signifie qu'elle doit respecter le but dans lequel un tel pouvoir lui a été conféré, procéder à un examen complet de toutes les circonstances pertinentes, user de critères transparents et objectifs, ne pas commettre d'inégalité de traitement et appliquer le principe de la proportionnalité. Si elle ne respecte pas ces principes, elle abuse de son pouvoir (ATA/827/2018 du 28 août 2018 consid. 2b ; ATA/845/2015 du 20 août 2015 consid. 2b ; Pierre MOOR/Alexandre FLÜCKIGER/Vincent MARTENET, Droit administratif, vol. I, 3 e éd., 2012, p. 743 ss et les références citées).

E. 4.5.2

En matière d'examens, le pouvoir de l'autorité de recours est extrêmement restreint, sauf pour les griefs de nature formelle, qu'elle peut revoir avec un plein pouvoir d'examen. En effet, l'évaluation des résultats d'examens entre tout particulièrement dans la sphère des décisions pour lesquelles l'administration ou les examinateurs disposent d'un très large pouvoir d'appréciation, et ne peut faire l'objet que d'un contrôle judiciaire limité (ATA/1214/2020 du 1 er décembre 2020 consid. 4 et les références citées). Cette retenue est conforme à la jurisprudence du Tribunal fédéral, qui admet que l'autorité judiciaire précédente fasse preuve d'une certaine retenue (gewisse Zurückhaltung), voire d'une retenue particulière (besondere Zurückhaltung), lorsqu'elle est amenée à vérifier le bien-fondé d'une note d'examen (ATF 136 I 229 consid. 5.4.1 ; arrêts du Tribunal fédéral 2D_54/2014 du 23 janvier 2015 consid. 5.6 ; 2C_632/2013 du 8 juillet 2014 consid. 3.2). Les marges d'appréciation qui existent en particulier dans le cadre de l'évaluation matérielle d'un travail scientifique (ou, comme en l'espèce, pratique) impliquent qu'un même travail ne soit pas apprécié de la même manière par des spécialistes. Les tribunaux peuvent ainsi faire preuve de retenue tant qu'il n'y a pas d'éléments montrant des appréciations grossièrement erronées (ATF 136 I 229 consid. 5.4.1). Cependant, faire preuve de retenue ne signifie pas limiter sa cognition à l'arbitraire. Une telle limitation n'est compatible ni avec l'art. 29a de la Constitution fédérale de la Confédération suisse du 18 avril 1999 (Cst. - RS 101), ni avec l'art. 110 de la loi sur le Tribunal fédéral du 17 juin 2005 (LTF - RS 173.110), qui garantissent pour tous les litiges l'accès à au moins un tribunal qui peut contrôler exhaustivement les questions de fait et de droit (arrêts du Tribunal fédéral 2D_2/2015 du 22 mai 2015 consid. 7.5 ; 2D_54/2014 précité consid. 5.6). La chambre de céans ne revoit l'évaluation des résultats d'un examen qu'avec une retenue particulière, dès lors qu'une telle évaluation repose non seulement sur des connaissances spécifiques mais également sur une composante subjective propre aux experts ou examinateurs, ainsi que sur une comparaison des candidats. En outre, à l'instar du Tribunal fédéral (ATF 136 I 229

consid. 6.2 ; 131 I 467 consid. 3.1 ; arrêt du Tribunal fédéral 2D_38/2011 du 9 novembre 2011 consid. 4.1), et par souci d'égalité de traitement, la juridiction de céans s'impose cette retenue même lorsqu'elle possède les connaissances spécifiques requises qui lui permettraient de procéder à un examen plus approfondi de la question, comme c'est le cas en matière d'examens d'avocats ou de notaires (ATA/408/2016 du 13 mai 2016 consid. 4 ; ATA/915/2015 du 8 septembre 2015 consid. 7d ; ATA/141/2015 du 3 février 2015 consid. 3). En principe, elle n'annule donc le prononcé attaqué que si l'autorité intimée s'est laissée guider par des motifs sans rapport avec l'examen ou d'une autre manière manifestement insoutenable (ATF 136 I 229 consid. 6.2 ; 131 I 467 consid. 3.1 ; ATA/1372/2017 précité consid. 7b).

E. 5

En l'espèce, la chambre de céans observe à titre préalable que le bulletin de notes produit, qui conclut à une moyenne de 2.7 au travail pratique, ne comprend pas la note attribuée pour chaque production. Elle ignore donc sur quels éléments se fonde le recourant lorsqu'il allègue avoir obtenu la note de 1 à plusieurs travaux. Cela étant, E_____ a confirmé, lors de son audition, que le candidat avait obtenu la note de 1 pour les produits ne comportant pas le nombre requis de pièces, la production comportant un socle, les préparations contenant de la crème fouettée et la génoise démoulée en dehors du temps de l'examen. Ces notes peuvent donc être considérées comme avérées.!

E. 5.1

Il ressort du protocole finalisé que les experts ont tenu compte d'un manque d'hygiène lorsqu'ils ont jugé plusieurs produits du recourant. Ainsi, pour les « canapés », ils ont appliqué une sanction de deux points dans la rubrique « Mise en place / Préparation du travail » en raison d'une « hygiène déplorable sur le plan de travail ». De même, les « escargots salés » ont reçu deux points de pénalité sous « Façonnage / Technique de travail » avec la mention « utilisation du feuilletage trop chaud, Hygiène déplorable ». La « fabrication de la masse » des « S au chocolat » a subi une pénalité de deux points en raison d'erreurs de fabrication flagrantes, « comme par exemple la mauvaise cuisson du sucre, l'hygiène et l'incorporation de copeaux de chocolats ». La « technique de travail » des « caracs » et celle des « éclairs gourmands » a reçu deux points de pénalité en raison d'une « hygiène déplorable » et de la mention « travaille salement ». La « mousse framboise » a également été sanctionnée d'une pénalité de deux points en raison d'une « mauvaise gestion du montage, travail d'hygiène encore et toujours sale » et les « mille-feuilles fruits » pour une « hygiène non adaptée ». Le « Gianduja amande » a aussi reçu deux points de pénalité suite à une « pesée dans des conditions d'hygiène déplorables » et deux autres points pour la « fabrication des intérieurs », au motif que « le candidat étale la masse sur un plan de travail ultra sale avec de la crème diplomate résiduelle de l'exercice précédent ». Le « Lapin Pablo » a été sanctionné deux fois de deux points, la première pour l'« exactitude » avec la précision « pas net, moule sale, toujours et encore une hygiène non adaptée aux règles sanitaires en vigueur » et la seconde pour l'« effet » en raison de l'« utilisation d'une éponge sale ». Enfin, la technique de travail des articles « Fantaisie » a reçu deux points de pénalité en raison d'une « hygiène déplorable ».

Or, selon les directives, le candidat doit réaliser plusieurs devoirs, dont cinq de boulangerie, sept de pâtisserie, et cinq de confiserie. L'appréciation des examinateurs doit porter sur le degré de difficulté, les compétences professionnelles (les techniques de travail), les compétences méthodologiques (temps utilisé, dextérité), l'aspect, l'utilisation du matériel et la

conformité avec le livre des recettes. La « qualité et sécurité » fait l'objet d'une rubrique séparée : elle comprend trois postes, à savoir l'« assurance qualité » (« hygiène personnelle », « hygiène dans l'entreprise » et « hygiène dans la production »), la « sécurité au travail » et l'« assurance qualité selon le document des recettes et la planification « gestion du temps » (« qualité des recettes », « plan de travail »). Ces éléments font ainsi l'objet d'une évaluation séparée et particulière, également sanctionnée par des pénalités converties en notes. Le recourant a reçu deux points de pénalité pour les trois postes figurant dans le protocole finalisé sous « hygiène personnelle » (soit l'« hygiène des mains », les « vêtements de travail » et les « chaussures »). De même, l'« hygiène de l'entreprise » a été sanctionnée à deux reprises de deux points (pour les « surfaces de travail » et le « sol »). Ainsi, pour la partie de l'examen relative à la « qualité et sécurité », il a obtenu une moyenne de 2.5, compte tenu des notes de 1.5 pour l'« assurance qualité », de 6 pour la « sécurité au travail », et de 1 pour l'« assurance qualité selon le document des recettes et planifications ». En pénalisant plusieurs productions du recourant en raison d'un manque d'hygiène, les examinateurs ont effectivement abusé de leur pouvoir d'appréciation, puisque la note globale de 1.5 retenue pour la partie « assurance qualité » tient déjà compte des manquements constatés. Les explications de E_____ à cet égard ne sont pas pertinentes. Le chef expert a en effet indiqué que l'hygiène était très importante, que la question de la propreté était évaluée à chaque poste et pouvait rapidement enlever des points, et que le manquement constaté était entré dans le programme qui débitait automatiquement un certain nombre de points. S'il n'est pas question ici de critiquer le programme informatique utilisé pour évaluer les travaux pratiques des apprentis suisses, il sied toutefois de relever que les points de pénalité sont décidés et entrés dans le système par les examinateurs. L'application de la pénalité maximale à chaque production élaborée dans des conditions sanitaires insatisfaisantes revient à sanctionner le candidat à répétition pour la même faute. Ce procédé et le résultat qui en découle apparaissent choquants et ne peuvent être justifiés même par l'importance qu'il convient d'attribuer à l'hygiène, dès lors que cet aspect fait l'objet d'une notation spécifique.

E. 5.2

Dans d'autres rubriques, les examinateurs ont également appliqué plusieurs pénalités pour les mêmes motifs. Ainsi, les pains « fesses » (sic) ont été sanctionnés une première fois de deux points à la rubrique « préparation à la cuisson / cuisson / défournement / friture » sous « soin », en raison d'une « dorure mal appliquée, sommaire, manque de couleur », puis une seconde fois à la rubrique « produit fini » sous « volume / couleur » avec la mention « produit pâle ». La couleur insatisfaisante a donc été sanctionnée deux fois de la pénalité maximale, et ce quand bien même le processus de cuisson a été validé. Les « brioches à tête » ont également reçu deux fois la pénalité maximale, la première pour le « soin » avec la mention « mal doré, travail sommaire » et la seconde pour « volume / couleur » avec l'annotation « un peu pâle et très irrégulier ». Or, retirer plusieurs fois des points pour le même motif dans des rubriques différentes relève d'un abus du pouvoir d'appréciation.

E. 5.3

Le recourant a obtenu la note de 1 pour ses brioches et ses masses de base, faute d'avoir produit la quantité exigée. Or, il ressort des directives que les produits non réalisés obtiennent la note de 1 et que les produits commencés doivent être appréciés dans l'état de leur exécution. Lorsque le nombre de pièces minimales n'a pas été atteint, une note

insuffisante doit être retenue. Le recourant devait donc effectivement obtenir une note inférieure à 4, puisqu'il n'a présenté que 17 brioches sur 20 et 63 pièces de masse sur 80, mais son travail aurait dû être apprécié en l'état. Le candidat a cependant été jugé comme s'il n'avait rien réalisé ou comme s'il avait présenté des produits invendables, ce qui est choquant, tant dans le principe que dans le résultat, et constitue un abus du pouvoir d'appréciation.

E. 5.4

Le recourant a également obtenu la note minimale à l'ensemble de ses préparations contenant de la crème fouettée, soit les « saint-honoré », « mille-feuille », « mousse » et « gourmands », en raison du fait que ladite crème avait été préparée à l'avance. L'intéressé n'a pas respecté les directives applicables qui mentionnent expressément que tous les produits contenant de la crème doivent être entièrement réalisés pendant l'examen. Une sanction était donc justifiée, ce que le recourant ne conteste au demeurant pas. Cependant, comme précédemment relevé, lui attribuer la note minimale comme s'il n'avait pas du tout effectué le devoir est injustifié, ce d'autant plus que cette préparation a été utilisée pour de nombreuses confections. À toutes fins utiles, il sera observé que le chef examinateur a confirmé qu'il avait été reproché au recourant d'avoir préparé la crème fouettée à l'avance, et non pas d'avoir utilisé un produit prêt à l'emploi, ce qui aurait justifié de considérer son travail comme non exécuté.

E. 5.5

S'agissant du devoir « fantaisie », le recourant considère qu'il était en droit de préparer le socle à l'avance. Les directives précisent que les éléments de décors peuvent être préparés, mais doivent être réalisés par le candidat lui-même. Dans les devoirs « fantaisie » de la boulangerie et de la confiserie, il est clairement indiqué que le décor doit être entièrement réalisé durant le temps de l'examen. Il est en outre noté, pour les articles « fantaisie » de la rubrique confiserie, que tous les autres travaux doivent être entièrement réalisés durant l'examen, que les corps creux doivent être coulés durant l'examen et que seules des matières premières comestibles sont autorisées. Ainsi, le recourant aurait dû préparer le socle utilisé pour ce devoir durant le temps d'examen. Toutefois, les examinateurs ont abusé de leur pouvoir d'appréciation en infligeant la note minimale pour l'entier de cette production pour ce seul motif, dès lors que ce support n'était pas exigé et ne devait pas être évalué. Ils auraient donc dû juger la prestation sans prendre en considération cette partie.

E. 5.6

Les mêmes conclusions s'imposent pour la note minimale de 1 attribuée à la partie « Assurance qualité selon le document des recettes et planifications ». Le recourant a présenté un livre de recettes et un planning pour son examen. Considérer que ces documents n'ont pas du tout été préparés alors qu'un travail, à tout le moins partiel, a été réalisé est choquant.

E. 5.7

Le recourant a reproché aux examinateurs de ne pas du tout avoir examiné ses saint-honorés car ils étaient restés trop longtemps hors d'un frigo. Or, le frigo à disposition des candidats était humide et aurait pu endommager la marchandise. En l'absence d'une armoire réfrigérante adaptée, il avait utilisé la chambre froide, ce qui avait été considéré comme insuffisant par les experts, alors que cette manière de procéder avait été tolérée pour sa

collègue I_____.!endif]>![if> Ces différents problèmes logistiques ne sont pas consignés dans le protocole finalisé, mais ont été confirmés par les témoignages. Contrairement à ce que soutient l'autorité intimée, le dysfonctionnement du frigo ne relevait pas de la responsabilité du recourant, qui aurait dû disposer des installations nécessaires en bon état de marche pour travailler. Or, il ne pouvait pas, pour des raisons qui ne lui étaient pas imputables, réussir ce devoir. En omettant de tenir compte de ces circonstances, les examinateurs ont commis un abus du pouvoir d'appréciation.

E. 5.8

Le recourant a également obtenu un 1 pour sa « génoise », démoulée hors la présence des experts. !endif]>![if> Le protocole finalisé mentionne « la génoise ne s'est pas démoulée pendant les heures de travail », ce qui n'est pas suffisamment précis pour comprendre les manquements exacts reprochés au recourant. Il ressort toutefois des témoignages que les examinateurs ont semble-t-il considéré que le recourant aurait refait le travail durant la nuit, ce qui était évidemment interdit. Toutefois, le maître d'apprentissage a expliqué la technique enseignée à ses apprentis et confirmé que le recourant n'avait pas refait sa génoise. Attribuer la note de 1 pour cette seule raison ne paraît donc pas soutenable.

E. 5.9

Dans ces conditions, il y a lieu de constater que les examinateurs ont abusé de leur pouvoir d'appréciation lors de l'évaluation de l'examen pratique du recourant, notamment en lui décernant la note minimale de 1 pour plusieurs productions réalisées en nombre insuffisant, avec une préparation ou un décor réalisé avant l'examen, ou encore pour un démoulage effectué avant le début du second jour d'examen. !endif]>![if>

E. 5.10

En outre, le recourant a fait valoir, dans ses courriers des mois de juillet 2020 déjà, une inégalité de traitement avec les autres apprentis de l'entreprise ayant présenté l'examen pratique le même jour que lui. !endif]>![if> Il a notamment indiqué que les deux autres candidats qui avaient également préparé à l'avance la crème fouettée n'avaient pas obtenu un 1 pour toutes les productions qui en contenaient. Ils avaient aussi préparé un socle à l'avance, socle qui avait été toléré et leurs productions avaient été évaluées, contrairement à la sienne. D'autres candidats avaient bénéficié d'une tolérance quant au nombre de pièces produites. Sa collègue avait elle aussi utilisé la chambre froide au lieu du frigo, et elle ne se l'était pas vu reprocher. Leurs recettes étaient similaires, mais les siennes avaient souvent été qualifiées de trop sommaires ou simples, ce qui avait engendré de nombreuses pénalités, qui n'avaient certainement pas été infligées à sa collègue, puisque cette dernière avait obtenu la note générale de 5.1. L'autorité intimée aurait aisément pu contrôler ces affirmations qui, si elles devaient être avérées, révéleraient effectivement une inégalité de traitement dans l'appréciation des candidats et donc un abus du pouvoir d'appréciation de la part des examinateurs.

E. 5.11

Eu égard à tout ce qui précède, le recours doit être partiellement admis et la décision attaquée annulée en tant qu'elle attribue la note de 2.7 au recourant pour son travail pratique. !endif]>![if> La cause sera renvoyée à l'autorité intimée afin qu'elle réévalue les pénalités attribuées par les examinateurs dans le protocole finalisé, établisse une nouvelle feuille de notes du domaine de qualification pour les travaux pratiques prescrits, émette un nouveau bulletin de notes et, le cas échéant, délivre au recourant le CFC.

E. 6

Vu l'issue du recours, un émolument – réduit – de CHF 200.- sera mis à la charge du recourant, qui succombe partiellement (art. 87 al. 1 LPA), et une indemnité de procédure de CHF 800.- lui sera allouée, à la charge de l'État de Genève (art. 87 al. 2 LPA).!

Export aus OpenCaseLaw (CC0). Verbindlich ist allein der vom erlassenden Gericht veröffentlichte Originaltext. Quellen-URL siehe oben.