

# **NE\_JURISPRUDENCE\_ADM REC.2009.141 vom 30. November 2009**

Ne Jurisprudence Adm, 2009-11-30, FR

Quelle: [https://mcp.opencaselaw.ch/entscheid/ne\\_jurisprudence\\_adm\\_REC.2009.141](https://mcp.opencaselaw.ch/entscheid/ne_jurisprudence_adm_REC.2009.141)

FR: NE\_JURISPRUDENCE\_ADM REC.2009.141 du 30 novembre 2009

IT: NE\_JURISPRUDENCE\_ADM REC.2009.141 del 30 novembre 2009

## **Regeste**

Lors de recours contre le résultat d'examens, le département, en tant qu'autorité de recours, se borne à vérifier que les experts n'ont pas excédé ou abusé de leur pouvoir d'appréciation. Il vérifie en revanche librement le respect de la procédure et celui des principes généraux du droit. La simple contestation de divers aspects de l'évaluation ne permet pas de conclure à un excès ou un abus du pouvoir d'appréciation. Recours rejeté.

## **Volltext**

A.

A.a.

Par décision du 1er juillet 2009, l'autorité intimée signifiait à l'intéressée qu'elle avait échoué à son CFC de cuisinière, les branches travaux pratiques et connaissances professionnelles devant être répétées lors d'un prochain examen.

B.

B.a.

Recours a été interjeté le 8 juillet 2009 contre cette décision.

B.b.

Dans son mémoire, l'intéressée a allégué ne pas contester sa note de culture générale (4.7), ni celle de connaissances professionnelles (3.3). Elle a en revanche conclu que la note de 3.3 aux travaux pratiques n'était pas justifiée, voire arbitraire.

B.c.

La recourante a tout d'abord relevé avoir réussi ses deux examens en blanc avec succès et avoir obtenu la médaille de bronze à un concours organisé l'année dernière à X..

L'intéressée estime avoir subi une notation arbitraire et une inégalité de traitement par rapport à ses camarades en particulier pour les motifs suivants :

-le potage, une crème de volaille, bien que présentant une crème d'un beau jaune pâle, a été qualifié de « couleur sale » par les experts et a reçu la note de 3.5 ;

-la salade de carottes, « parfaitement décorée » selon la recourante, a été notée 3.5 ;

-le hors-d'œuvre, un filet d'omble chevalier zougois, a reçu la note de 2, alors que l'intéressée était d'avis que ce plat était le mieux réussi ;

-le plat principal, un tendron de veau avec des nouilles maison et un gratin de choux-pommes a été noté 3.5 alors que son seul défaut, selon la recourante, était qu'il manquait un quart d'heure de cuisson pour que la viande soit suffisamment cuite ;

-quant au dessert, un bavarois au kirsch avec un coulis de cerise, il a obtenu la note 3, alors que l'intéressée estime n'avoir que mis une feuille de gélatine de trop, l'avoir très joliment servi, et avoir parfaitement pu refaire le coulis qu'elle avait brûlé dans un premier temps ;

-La recourante a souligné au demeurant avoir été desservie par toutes les démarches et décorations personnelles qu'elle avait apportées aux différents plats présentés ;

-L'intéressée a également été surprise par la note obtenue à l'hygiène (4), alors que cette dernière est un combat de tous les instants dans le home au sein duquel elle a fait son apprentissage ;

-La recourante a obtenu un 3.5 pour la découpe d'un poisson qu'elle admet avoir « massacré », ayant dû en revanche brider un poulet qu'elle estime avoir parfaitement réussi.

B.d.

Estimant que les notes reçues ne correspondaient pas au sentiment qu'elle avait en se remémorant les plats cuisinés, et désirant savoir si elle a les compétences nécessaires pour poursuivre cette formation, l'intéressée a conclu à l'admission de son recours.

B.e.

Dans ses observations du 8 octobre 2009, l'autorité intimée a conclu pour sa part au rejet dudit recours, estimant que la procédure d'examen avait été respectée, que la taxation des travaux était conforme au règlement d'apprentissage, et que la candidate, à l'instar des autres apprenants, avait été évaluée par quatre experts, supervisés par un chef expert garant de l'égalité de traitement entre les participants aux examens.

Il ressort en particulier des différentes positions que :

-position 1 ■ hygiène, sécurité au travail et rentabilité, l'hygiène laissait à désirer, l'intéressée utilisait les mauvais couteaux, voire les laissait la lame à l'envers, et qu'elle avait oublié de commander des marchandises ;

-position 2 ■ préparations, la volaille avait été mal bridée, les filets de truite avaient été massacrés, et que la coupe des légumes était trop grosse et irrégulière ;

-position 3 ■ potage, crème de volaille, en particulier trop gras, le liquide ne correspondait pas à un potage crème, avec des taches non acceptables sur le bord de l'assiette et sur la soupière ;

-position 4 ■ hors-d'œuvre ou poisson, filet d'omble chevalier zougais, les filets étaient mal parés, déchirés, les chips de peau étaient brûlées, et que les filets n'étaient pas cuits, pas « servables » ni mangeables ;

-position 5 ■ plat principal, tendron de veau glacé à la ratatouille, la viande était mal parée, pas assaisonnée ni arrosée, mais que sa cuisson était bonne, sans plus, accompagnée d'une sauce grasse et insipide, servie sur un lit de ratatouille à la découpe irrégulière ;

-position 6 ■ garniture, légumes et salade, les nouilles étaient mal réchauffées, froides dans le plat, collantes et dressées sans soin, le gratin était dressé en tas peu plaisant, d■un goût peu agréable et pas assez cuit, et que pour la salade de carottes à l■orange, l■assiette était sympa mais comportait des taches, pas agréable à manger, pas vendable ;

-position 7 ■ entremets/desserts, le bavarois au kirsch, l■appareil n■était pas cuit à la nappe, grumeaux, masse retombée, trop de gélatine, garni le bavarois avait bon goût mais de consistance « puck », et que la sauce aux cerises, même refaite après avoir été brûlée une première fois, était trop liquide, chaude au moment du service, ce qui n■est pas conseillé pour un bavarois, avec un dressage sympa dans de petits bols.

Il ressort finalement d■un rapport de la maîtresse d■apprentissage de la recourante du 22 septembre 2009 que cette dernière, depuis le début de l■année 2009, avait traversé de nombreux problèmes personnels influant grandement sur son taux d■absentéisme. Notamment entre le 7 mai et le 10 juin 2009, jour de ses examens, l■intéressée ne s■était pas présentée à son travail et avait déclaré, le 11 juin 2009, vouloir rompre son contrat d■apprentissage, ce qui a été fait à sa convenance.

C.

C.a.

Priée de se prononcer sur les observations de l■autorité intimée par courrier du 13 octobre 2009, la recourante n■a pas fait valoir son droit d■être entendue dans le délai qui lui avait été imparti.

Considérant en droit:

1.

1.1.

Atteinte par la décision attaquée, l■intéressée a un intérêt à son annulation ou à sa modification au sens de l■article 32 de la loi sur la procédure et la juridiction administratives (LPJA), du 27 juin 1979.

1.2.

Le recours, déposé dans les formes et délai légaux, est déclaré recevable.

1.3.

De jurisprudence constante, les experts qui font passer et corriger des examens ou des travaux écrits disposent d■une certaine marge d■appréciation pour évaluer la prestation d■un candidat ou d■une candidate. La note qu■ils attribuent dépend des circonstances qu■ils sont le mieux à même d■apprécier. Il en résulte que le pouvoir de cognition du Département est limité en ce sens qu■il se borne à vérifier si les experts n■ont pas excédé ou abusé de leur pouvoir d■appréciation. Cette limitation est admise par le Tribunal fédéral qui, lui-même, fait également preuve de retenue dans cette matière et n■examine que la question de savoir si l■autorité examinatrice s■est basée sur des considérations hors de propos ou de toute autre façon manifestement insoutenables (RJN 1996, p. 159-160). Cette retenue s■explique notamment par le fait qu■une autorité de recours ne peut se faire une idée sûre de la matière enseignée, parfois très spécialisée, de l■ensemble des prestations d■examens de l■intéressé et de celles des autres candidats (ATF 106 Ia p. 2).

Cette restriction se justifie aussi par le risque qu'une modification de l'appréciation pourrait entraîner une nouvelle inégalité de traitement (ATF 105 Ia p. 191-192). Ces règles valent également si l'autorité de recours dispose de connaissances spécifiques suffisantes, car l'évaluation d'un examen ou d'un travail écrit relève de questions d'appréciation qui sont largement étrangères à des critères juridiques précis et qui comprennent sans aucun doute une certaine part de subjectivité (RJN 1989 p. 188).

En revanche, le Département examine librement la régularité de la procédure et le respect des principes généraux du droit, dont celui de la légalité, ainsi que des garanties tirées en particulier des articles 8, 9 et 29 de la Constitution fédérale de la Confédération suisse du 18 avril 1999 (RS 101), tels que le droit d'être entendu et les principes de la bonne foi, de la proportionnalité ou de l'égalité de traitement.

2.

2.1.

En l'espèce, la recourante allègue avoir été victime d'inégalité de traitement et avoir obtenu une note arbitraire aux travaux pratiques.

2.2.

Le grief de violation du droit à l'égalité de traitement allégué par l'intéressée n'a pas du tout été étayé par cette dernière, ce qui ne permet pas à l'autorité de céans d'évaluer la pertinence de cet allégué, qu'elle renonce donc à examiner plus avant.

2.3.

Il en va de même de l'arbitraire évoqué par la recourante. D'ailleurs, il ressort de son argumentation que ce n'est pas d'arbitraire dont il s'agit, mais plutôt d'excès ou d'abus de pouvoir d'appréciation au sens de l'article 33, lettre a LPJA.

Le pouvoir d'appréciation est la compétence de choisir entre deux ou plusieurs solutions possibles dans les limites fixées par la loi. L'autorité qui jouit d'un tel pouvoir doit l'exercer en pesant les éléments en présence, sous peine de tomber dans l'arbitraire (André Grisel, *Traité de droit administratif*, Ed. Ides et Calendes, NE, 1984, p. 333).

L'excès de pouvoir consiste dans le fait que l'autorité croit disposer d'une liberté d'appréciation qu'elle n'a pas, procède à un choix que la loi ne permet pas de faire (excès positif) ou n'use pas d'une liberté d'appréciation que le législateur a voulu lui attribuer (excès de pouvoir négatif). L'abus de pouvoir est, en résumé, une utilisation arbitraire du pouvoir d'appréciation, ou contraire à d'autres principes tels que l'égalité de traitement, la proportionnalité, ou encore une violation de principes de procédure, tel le droit d'être entendu (Robert Schaer, *op. cit.*, p. 146).

2.4.

En l'espèce, le fait que l'intéressée conteste l'évaluation de divers aspects de ses travaux pratiques ne suffit pas à conclure à un excès ou un abus du pouvoir d'appréciation. Il ressort en particulier de la lecture des observations du SFPL et des rapports d'experts qui les accompagnent que chaque poste objet de l'examen, intitulé « position », est commenté dans le détail, et que les conclusions des deux duos d'experts sont concordantes, alors que ces derniers ne se sont pas concertés lors de l'examen, comme le relève le chef expert dans son rapport du 21 septembre 2009. En outre, chacune de ces rubriques est commentée dans

le détail, et leur pondération est établie de manière rigoureuse et transparente.

L'autorité de céans, tout en comprenant la déconvenue de la recourante, et persuadée que cette dernière pourra pleinement apporter la preuve de ses compétences professionnelles lors d'une prochaine session d'examens, conclut de ce qui précède que l'autorité intimée n'a pas excédé, ni abusé de son pouvoir d'appréciation.

3.

La décision attaquée est conforme au droit et est maintenue. Le recours, s'avérant mal fondé, est rejeté sous suite de frais (art. 47, al. 1 LPJA). Il n'est pas alloué de dépens (art. 48, al. 1 LPJA).

Par ces motifs, le conseiller d'Etat chef du Département de l'éducation, de la culture et des sports,

décide:

1. Le recours interjeté par Madame A. est rejeté.

2. Il n'est pas alloué de dépens.

3. Un émolument de fr. 500.- et des frais s'élevant à fr. 50.- sont mis à la charge de la recourante. Ils sont compensés par l'avance de frais déjà effectuée par cette dernière.

Neuchâtel, le 30 novembre 2009

Philippe Gnaegi

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