

Description

DÈS 2022, LE CFC DE CUISINIER ET CUISINIÈRE EN DIÉTÉTIQUE, SERA REMPLACÉ PAR UN EXAMEN PROFESSIONNEL DE CUISINIER ET CUISINIÈRE EN DIÉTÉTIQUE AVEC BREVET FÉDÉRAL.

Le cuisinier ou la cuisinière en diététique préparent des repas équilibrés et variés en tenant compte de régimes alimentaires particuliers prescrits par le personnel soignant ou par des diététiciens. Ils composent et adaptent des plats spécifiques selon les besoins nutritionnels des clients ou pensionnaires des établissements où ils travaillent: hôpitaux, homes pour personnes âgées, crèches, restaurants scolaires, centres sportifs, etc.

Leurs activités principales consistent à:

Planification et organisation

- établir, avec le chef ou la cheffe de cuisine, des plans de menus diététiques journaliers correspondant aux régimes courants (légers, sans sel, sans graisse, amaigrissants, pour diabétiques, etc.);
- adapter des recettes courantes à une alimentation diététique, en utilisant des produits particuliers;
- créer et tenir à jour un recueil de recettes diététiques;
- prendre connaissance de la fiche récapitulative des repas «régime» tenue à jour par les diététiciens et indiquant le type et le nombre de repas à servir;
- préparer, à la demande des diététiciens et du personnel médical, des régimes spéciaux pour patients en phase préopératoire ou postopératoire, pour patients devant subir des radiographies, la pose d'une sonde, etc.;
- estimer les quantités de produits alimentaires à commander en fonction des repas à préparer;
- établir les commandes en tenant compte de l'offre saisonnière et des coûts d'achat, contrôler les livraisons (qualité et quantité);
- veiller aux règles d'hygiène lors de la manipulation et du stockage des aliments;

Préparations culinaires

- choisir les aliments et les modes de préparation en fonction des différents régimes alimentaires;
- préparer ou superviser la préparation des aliments à cuire (épousser les légumes, les laver, couper la viande, déterminer la quantité de divers ingrédients...)
- apprêter les différents mets du repas: potage, légumes, viande, poisson, etc.;
- mesurer avec exactitude les quantités prescrites;
- garnir les plats ou les assiettes avec soin; les passer au personnel de service;

Entretien

- veiller au nettoyage et au rangement des ustensiles de cuisine et du matériel de travail;
- assurer hygiène, propreté et ordre dans la cuisine, les chambres froides et les dépôts d'aliments.

Environnement de travail

Selon l'importance et le type de l'établissement dans lequel ils travaillent, les cuisiniers en diététique participent en outre à toutes les tâches de la cuisine traditionnelle. Leur rythme de travail requiert rapidité et efficacité et varie en fonction des heures de repas. Leurs horaires irréguliers les obligent parfois à travailler le soir, le week-end et les jours fériés.

Formation

La formation de cuisinier ou de cuisinière en diététique s'acquiert par un apprentissage.

Lieux

- formation pratique (4 jours par semaine) dans une cuisine hospitalière ou de collectivité santé-social;
- formation théorique (1 jour par semaine) dans une classe intercantonale romande à Genève;
- cours interentreprises (4 à 6 jours sur 1 an).

Durée

- 1 an.

Conditions d'admission

- certificat fédéral de capacité (CFC) de cuisinier ou de cuisinière.

Titre obtenu

- certificat fédéral de capacité (CFC) de cuisinier ou de cuisinière en diététique.

Contenu

Enseignement professionnel (sur 1 an)	Leçons
Alimentation	50
Diététique	160
Denrées alimentaires spéciales et additifs	10
Calcul des valeurs nutritives, recette et menus	40
Rentabilité, organisation d'entreprise et assurance-qualité	15
Formes d'entreprise et système de distribution des repas, formes de production et types de service	30
Moyens d'information et de communication	15
Sport et éducation physique	40
Total	360

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Aptitude à travailler en équipe
- Habileté manuelle
- Goût et odorat développés
- Hygiène et propreté
- Rapidité d'exécution
- Résistance nerveuse

Perspectives professionnelles

Le métier de cuisinier ou cuisinière en diététique rencontre un intérêt croissant car il permet d'allier les avantages du travail en lieu de restauration collective (grande régularité des horaires et absence de «coup de feu») et la possibilité de préparer des plats variés et inédits.

Le personnel de cuisine dans les hôpitaux, homes, etc. est très stable; de ce fait, les places de cuisiniers en diététique sont relativement rares. Les préoccupations diététiques prennent cependant de plus en plus d'importance et il est possible que de nouveaux débouchés s'ouvrent bientôt pour les personnes qualifiées.

CFC délivrés en Suisse romande en 2020:

FR: 4; GE: 3; JU: 1; NE: 3; VD: 12; VS: 11.

Perfectionnement

Les cuisiniers en diététique peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours de formation continue organisés par les associations professionnelles;
- apprentissage complémentaire du même champ professionnel (spécialiste en restauration, spécialiste en hôtellerie, etc.);
- brevet fédéral de chef-fe cuisinier-ère, 1,5 an à temps partiel, Pully;
- brevet fédéral de chef-fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration, 1,5 an en emploi, divers lieux en suisse romande;
- diplôme fédéral de chef-fe de cuisine, 1,5 an à temps partiel, Pully;
- diplôme fédéral de chef-e de la restauration collective, 1,5 an à temps partiel, Pully;
- diplôme d'hôtelier-ère-restaurateur-trice ES, 2 ans à plein temps, Genève, Martigny;
- technicien-ne ES en agroalimentaire, 3 ans en emploi, Posieux (enseignement bilingue français-allemand);
- Bachelor of Science HES-SO en hôtellerie et professions de l'accueil, 3 ans à plein temps, Lausanne;
- etc.

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Cuisinier CFC/Cuisinière CFC
- Diététicien HES/Diététicienne HES
- Employé en cuisine AFP/Employée en cuisine AFP
- Spécialiste en restauration CFC/Spécialiste en restauration CFC
- Spécialiste en restauration de système CFC/Spécialiste en restauration de système CFC
- Traiteur/Traiteuse

Adresses

Ecole professionnelle romande de cuisiniers en diététique

Bd de la Cluse 16
1205 Genève
Tél.: 022 388 34 69
<http://edu.ge.ch/cfps>

Gastrosuisse
Formation professionnelle
Av. Général-Guisan 42a
1009 Pully
Tél.: 021 721 08 30
<http://www.gastrosuisse.ch>

Hôtel & Gastro Formation
Siège romand
Rte des Pressoirs 8
1027 Lonay
Tél.: 021 804 85 30
<http://www.hotelgastro.ch>

Hotel & Gastro Union
Case postale 4870
6002 Lucerne 2
Tél.: 041 418 22 22
<http://www.gastroline.ch>