



Description

Le cuisinier ou la cuisinière apprêtent des mets chauds ou froids destinés à la clientèle de divers établissements: restaurants, hôpitaux, homes, hôtels, etc. Ils commandent les denrées alimentaires, en contrôlent la qualité et la quantité, les transforment ou les entreposent en respectant les règles d'hygiène. Ils composent les menus, décorent et présentent les plats avec goût.

Leurs tâches principales consistent à:

Préparation, arrangement et présentation des mets

- élaborer des plats et des menus en fonction des saisons, des produits, de la clientèle, etc.;
- créer des recettes, essayer divers produits pour renouveler la carte du restaurant; appliquer les principes diététiques pour une alimentation saine et équilibrée;
- évaluer les quantités de marchandises à commander en fonction des recettes, des réservations et des prévisions de vente;
- contrôler les denrées alimentaires livrées et en déterminer la qualité en fonction de critères connus (origine, méthode de culture, fraîcheur, etc.);
- préparer ou superviser la préparation des aliments à cuire: éplucher les légumes, les laver, couper la viande, déterminer la quantité de divers ingrédients, etc.;
- apprêter les mets qui composent le menu: potage, salade, viande, légumes, dessert, etc., en utilisant les appareils et les ustensiles appropriés;
- appliquer diverses méthodes de cuisson: blanchir, rissoler, pocher, étuver, braiser, gratiner, rôtir, griller, etc.;
- garnir les plats ou les assiettes avec soin; les passer au personnel de service;

Organisation et gestion

- calculer les coûts, fixer la marge de bénéfice et les prix de vente des menus;
- passer les commandes en tenant compte de l'offre saisonnière, des coûts d'achat et de l'inventaire;
- contrôler la livraison, l'entreposer en respectant la législation sur les denrées alimentaires, notamment sur le stockage et les dates de péremption;
- planifier et organiser des offres spéciales pour différents types de clients et lors d'événements particuliers;
- assurer la sécurité (prévention des incendies), l'hygiène et l'ordre dans la cuisine;
- évaluer régulièrement l'état hygiénique de toutes les installations (entrepôts, salle à manger, etc.), mettre à jour les fiches et les listes de contrôle;
- nettoyer et ranger les ustensiles de cuisine, le matériel et les instruments de travail;
- trier les déchets selon les directives d'entreprise, les éliminer ou les recycler.

Le cuisinier ou la cuisinière peuvent travailler seuls ou au sein d'une brigade de cuisine dirigée par un chef. Dans un petit restaurant, ils font presque tout eux-mêmes, alors que dans un grand établissement, ils se spécialisent dans un secteur (viandes, poisson, plats en sauce, etc.). Lors des heures de repas («coup de feu»), le rythme de travail est soutenu. Ils travaillent le soir et parfois le dimanche et les jours fériés.

Formation

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

Lieux

- formation pratique (4 jours par semaine) dans un restaurant ou un hôtel ouvert à l'année ou saisonnier;
- formation théorique (1 jour par semaine) à l'école professionnelle ou, si l'apprentissage se fait dans un établissement saisonnier, 2 fois 4 à 5 semaines de cours intercantonaux par année;
- cours interentreprises (20 jours sur 3 ans).

Durée

- 3 ans.

Conditions d'admission

- scolarité obligatoire achevée;
- certaines entreprises ou écoles recourent à un examen d'admission.

Titre obtenu

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

Possibilité d'obtenir une maturité professionnelle, pendant l'apprentissage ou après l'obtention du CFC, selon des modalités variables d'un canton à l'autre.

Contenu

Branches théoriques (sur 3 ans)	Leçons
Production, préparation, présentation des mets et des plats, termes techniques de cuisine et formulation dans une deuxième langue	400
Compréhension et contribution efficace aux processus d'entreprise	60
Approche et action centrées sur les clients et s'inscrivant dans une logique économique et écologique	60
Sécurité au travail, protection de la santé, protection de l'environnement et protection contre les incendies	30
Hygiène et préservation des valeurs	50
Culture générale	360
Gymnastique et sport	120
Total	1080

Qualités requises

- Aptitude à travailler en équipe
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Créativité et imagination
- Goût et odorat développés
- Hygiène et propreté
- Intérêt pour l'alimentation
- Rapidité d'exécution
- Résistance nerveuse

Perspectives professionnelles

Le cuisinier ou la cuisinière peuvent trouver du travail tant dans la restauration conventionnelle que dans des établissements de collectivités: hôpitaux, homes, restaurants d'entreprises et autres institutions. Une fois leur apprentissage terminé, les cuisiniers obtiennent le rang de commis de cuisine. Selon leurs capacités, ils peuvent devenir:

- chef-fe de partie;
- chef-fe de cuisine;
- gérant-e d'établissement.

La mobilité professionnelle permet aux cuisiniers de connaître d'autres méthodes de travail et d'autres habitudes alimentaires. Ils peuvent changer d'établissement, voyager en travaillant sur un bateau ou se rendre à l'étranger pour connaître la cuisine typique d'un pays et apprendre les langues.

CFC délivrés en Suisse romande en 2010:

FR: 67; GE: 25; JU: 6; NE: 15; VD: 122; VS: 46.

Perfectionnement

Les cuisiniers peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours organisés par les associations professionnelles;
- apprentissage complémentaire du même champ professionnel (spécialiste en restauration, boucher, etc.), en 2 ans;
- apprentissage complémentaire de cuisinier-ère en diététique, 1 an;
- brevet fédéral de cuisinier-ère en hôtellerie et restauration, 29 jours en emploi, Pully;
- brevet fédéral de cuisinier-ère d'hôpital, de home et en restauration collective, 32 jours en emploi, Cully;
- brevet fédéral de chef-fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration, env. 30 jours en emploi, à Fribourg et Pully;
- brevet fédéral de chef-fe en restauration, 29 jours en emploi, Pully;
- diplôme fédéral de chef-fe de cuisine/chef-fe de production;
- diplôme fédéral de responsable en restauration de collectivités;
- diplôme de gestion en hôtellerie et restauration, 2 ans à plein temps, Lausanne;
- diplôme de restaurateur-trice-hôtelier-ère ES, 2,5 ans à plein temps, Genève;
- technicien-ne ES en agroalimentaire, 2 ans à plein temps, Posieux;
- bachelor of Science HES-SO en hôtellerie et professions de l'accueil, 3 ans à plein temps, Lausanne;
- bachelor of Science HES-SO en technologies du vivant (orientation agroalimentaire), 3 ans à plein temps, Sion.

Pour plus de détails, consulter

www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Boucher-charcutier CFC/Bouchère-charcutière CFC
- Cuisinier en diététique CFC/Cuisinière en diététique CFC
- Employé en cuisine AFP/Employée en cuisine AFP
- Spécialiste en restauration CFC
- Traiteur/Traiteuse

Adresses utiles

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

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

Hotelleriesuisse
Ch. de Boston 25
1004 Lausanne
Tél.: 021 320 03 32
<http://www.formation-hotel-resto.ch>