

Chef/fe cuisinier/-ière BF



Nature des tâches

Les chefs cuisiniers et les cheffes cuisinières travaillent dans des restaurants et des hôtels. Ils sont les supérieurs hiérarchiques de l'équipe des cuisines et sont donc responsables de la qualité et de la présentation des menus. Ils emploient à cette fin les techniques de cuisine les plus modernes et sont en mesure de respecter les règles de la diététique. Ils vérifient également constamment le respect des normes sanitaires, de l'entreposage des produits à leur préparation. La gestion des stocks se fait par informatique, ils s'aident également du marketing et de l'organisation. Ils coordonnent les différentes phases entre la cuisine, le service et l'intendance.

Conditions d'admission

- a) Apprentissage professionnel achevé de cuisinier/-ère CFC ou l'équivalent et
- b) 3 années d'expérience professionnelle en tant que cuisinier/-ère et
- c) cours de maître/-sse d'apprentissage.

Intérêt pour les questions d'alimentation et de santé, vue d'ensemble et sens de l'organisation, créativité pour l'établissement des menus, résistance, qualités de dirigeant, sens de l'hygiène, acceptation des horaires de travail irréguliers.

Formation

Cours de préparation, diplôme de fin d'études : examen professionnel (EP).

Perspectives

Cours des associations professionnelles, écoles d'hôtellerie et de restauration.

Chef/-fe de cuisine diplômé/-e EPS ; chef/-fe d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration diplômé/-e EPS ; chef/-fe de la restauration collective EPS.

Hôtelier/-ère restaurateur/-trice ES.

Etudes auprès des hautes écoles spécialisées en hôtellerie et restauration.