

# Chef/fe de cuisine DF

## surveiller, instruire, planifier, organiser, développer

Si l'offre de restauration et de services d'un restaurant n'est pas suffisamment attrayante, les clients ne viendront pas. La concurrence est partout et une carte de menu inspirante est indispensable.

La gestion d'un établissement de restauration requiert toutefois des qualités de direction, des connaissances en gestion d'entreprise et, bien entendu, de très bonnes connaissances culinaires. Les chefs et cheffes de cuisine qui disposent des compétences requises ont avant tout une fonction de direction, surveillent les processus et délèguent les travaux aux cuisiniers ou cuisinières en chef.

Ils proposent des plats variés, tendance et populaires sur la carte des menus, planifient et réalisent des mesures publicitaires promotionnelles et calculent les prix de manière à ce que l'entreprise soit rentable et que le rapport qualité-prix soit malgré tout correct pour les clients.

Les chefs et cheffes de cuisine dirigent les collaborateurs, négocient avec les fournisseurs, surveillent les coûts et la consommation de matériel et veillent à ce que les prescriptions en matière de sécurité, de prévention des accidents et d'hygiène soient respectées.



### Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin de garantir en permanence la qualité de l'offre de plats, le chef de cuisine veille à ce que les procédures soient claires et qu'il n'y ait pas de goulots d'étranglement qui pourraient avoir un impact négatif.
- ▶ Afin de ne pas devoir préparer les ingrédients de A à Z pour certains menus et de gagner du temps, la cheffe de cuisine utilise également des produits de base fabriqués industriellement et les affine.
- ▶ Afin que le concept de vente d'un restaurant ne soit pas à la traîne, le chef de cuisine suit les tendances dans le domaine de la restauration et se renseigne également sur les plats populaires d'autres pays.
- ▶ Afin que tout tourne rond aux heures de pointe d'un hôtel-restaurant, la cheffe de cuisine organise le travail en équipe et les interventions le week-end et, le cas échéant, engage du personnel temporaire supplémentaire.

### Les faits

**Admission** En passant l'examen:

- Chef/fe cuisinier/-ière BF ou titre équivalent puis;
- 3 ans d'expérience professionnelle dans une fonction de direction ainsi que;
- les modules requis ou des certificats équivalents.

**Formation** 1½ ans de formation en cours d'emploi avec 8 cours blocs d'une semaine chacun.

Remarque: les frais de cours sont partiellement couverts par la Confédération.

**Les aspects positifs** Développer des plats dans les cuisines d'hôtels et de restaurants est déjà une tâche passionnante. Les chefs et cheffes de cuisine créent ainsi l'ambiance d'un établissement de restauration et la satisfaction des clients est tou-

jours une récompense supplémentaire.

**Les aspects négatifs** Le travail en équipe et les périodes de pointe saisonnières sont inévitables dans les métiers de la restauration. En tant que cadre, une part de responsabilité vient s'ajouter à cela.

**Bon à savoir** Les chefs et cheffes de cuisine sont également responsables du positionnement de l'établissement gastronomique. Ils façonnent son image par des concepts inspirants, des menus variés et raffinés ou des cartes de boissons hors du commun. Si les dirigeants travaillent dans des hôpitaux ou des centres de soins, ils se concentrent plutôt sur des critères nutritionnels et des régimes alimentaires individuels.

### Profil requis

	avantageux	important	très important
capacité à travailler en équipe	■		
compétences commerciales, sens des nombres	■		
compréhension rapide, orientation vers les solutions	■		
créativité, flexibilité	■		
intérêt pour la cuisine	■	■	■
pensée en réseau, capacité de décision	■	■	
qualités de dirigeant, capacité de communiquer	■	■	
résilience	■	■	■
talents organisationnels	■	■	■
volonté de travailler selon un horaire irrégulier	■		

### Plans de carrière

Manager d'hôtel EPD ES (études postgrades)
BSc (HES) en International Hospitality Management
Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice ES (diplôme fédéral)
Chef/fe de cuisine DF
Chef/fe cuisinier/-ière BF ou titre équivalent (voir admission)