

# Chef/fe cuisinier/-ière BF

## eviscérer, larder, frire, braiser, paner, cuire, gratiner

Que ce soit dans un restaurant, un hôtel ou un service de restauration, ou encore dans la restauration collective, hospitalière ou à domicile, les clients paient pour que leur repas leur soit servi avec goût et sans trop d'attente. Cela n'est possible que grâce à la gestion et à l'organisation prudentes des chefs cuisiniers et des cheffes cuisinières.

Ils 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 planifient et coordonnent ces menus et ces plats à l'avance, en fonction de la saison et de l'établissement de restauration dans lequel ils travaillent.

Les chefs cuisiniers et les cheffes cuisinières 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.



### Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que le chef cuisinier améliore le flux de travail entre la cuisine et les tables des clients d'un hôtel-restaurant, il prévoit une meilleure utilisation du personnel de cuisine et de service.
- ▶ Afin que le chef cuisinier puisse assurer le bon déroulement du service à l'heure du déjeuner et en soirée, il supervise la préparation des menus.
- ▶ Afin que la cuisinière du restaurant et le personnel de service soient toujours soutenus, la cheffe cuisinière donne des instructions aux apprentis afin qu'ils puissent apporter une aide active.

### Les faits

**Admission** En passant l'examen:  
a) Apprentissage professionnel achevé de cuisinier/-ère CFC ou l'équivalent et;  
b) 3 années d'expérience professionnelle en tant que cuisinier/-ière et;  
c) cours de maître/sse d'apprentissage.

**Formation** 1 année cours de préparation en cours d'emploi.  
Remarque: Les frais de cours sont partiellement couverts par la Confédération.

**Les aspects positifs** En tant que chef cuisinier ou cheffe cuisinière, on n'est pas lié à un lieu spécifique, surtout si on parle deux ou trois langues étrangères. On peut travailler aussi bien sur un bateau de croisière que dans un restaurant de montagne. En outre, c'est une tâche agréable et

créative que de concevoir les ingrédients, les boissons et les plats d'une entreprise de restauration.

**Les aspects négatifs** Le poste exige un haut niveau de résilience, d'engagement et la volonté de travailler selon des horaires irréguliers. Aux heures de pointe, les choses peuvent être mouvementées, mais avec une bonne organisation, cela peut être surmonté.

**Bon à savoir** Les chefs cuisiniers et cheffes cuisinières connaissent les souhaits de la clientèle et ont une grande volonté de servir. Tout est orienté vers le bien-être de leurs hôtes et est toujours reconnu. Le succès d'une entreprise de restauration dépend largement du flair, de l'inventivité et du talent d'organisation de ces professionnels.

### Profil requis

	avantageux	important	très important
capacité de communiquer, capacité à s'imposer			
créativité			
intérêt pour la cuisine, intérêt pour les questions de santé			
mode de fonctionnement rapide			
pas d'allergies			
qualités de dirigeant			
résilience, constitution robuste			
sens de l'ordre et de la propreté			
sensibilisation à l'hygiène			
volonté de travailler selon un horaire irrégulier			

### Plans de carrière

Bachelor of Science (HES) en hôtellerie et professions de l'accueil
Hôtelier/-ière restaurateur/-trice ES (diplôme fédéral)
Chef/fe de cuisine DF, chef/fe d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration DF, chef/fe de la restauration collective DF (diplôme fédéral)
Chef/fe cuisinier/-ière BF
Cuisinier/-ière CFC et d'expérience professionnelle (voir admission)