berufsberatung
.ch

Employée en cuisine AFP
Employé en cuisine AFP

Restauration, hôtellerie | Alimentation

En tant qu'employée ou employé en cuisine, tu travailles dans les cuisines de restaurants, d'hôtels, de cantines ou d'institutions sociales en équipe avec les cuisiniers. Tu réceptionnes les marchandises et les aliments frais et collabores à la préparation des plats. Tu connais la nature et l'origine des aliments, leur utilisation et leur préparation, ainsi que les techniques de présentation.

Tâches

Préparation des aliments

- Préparer le poste de travail et les ustensiles de cuisine
- Éplucher, laver et couper les légumes et les aliments
- Préparer des entrées, des salades, des garnitures, des sauces, des desserts
- Collaborer à la préparation de mets chauds, tels que soupes, légumes, viandes, volailles, poissons
- Garnir les plats ou les assiettes avec soin et les passer au personnel de service

Organisation

- Élaborer et planifier une série de menus simples en fonction des saisons, des produits disponibles, du type de clientèle ou d'événements
- Calculer les coûts et les prix de vente des menus
- Évaluer les quantités de marchandises nécessaires en fonction des réservations et des prévisions de vente
- Passer les commandes en tenant compte de l'offre saisonnière, des coûts d'achat, de l'inventaire
- Soigner son apparence et sa communication avec les collègues, les clients et les fournisseurs

Contrôle et entretien

- Participer aux commandes de marchandises en veillant au respect des principes d’une alimentation saine
- Contrôler la qualité et la quantité des livraisons, stocker la marchandise en respectant les modes de conservation de chaque aliment et en appliquant les règles d'hygiène
- Nettoyer, entretenir et ranger les ustensiles de cuisine, les machines et les équipements de travail enassurant l'hygiène, la propreté et l'ordre dans la cuisine
- Vérifier que les matières premières ne sont pas gaspillées

- Respecter les mesures de prévention des accidents en portant par exemple des chaussures antidérapantes ou des gants
- Trier les déchets, les éliminer ou les recycler

Environnement de travail

En tant qu'employée ou employé en cuisine, tu travailles dans les cuisines de divers établissements. Selon ton lieu de travail, tu collabores avec un seul cuisinier ou tu fais partie d'une brigade de cuisine dirigée par un chef. Le rythme de travail est soutenu et parfois stressant. Tes horaires peuvent être irréguliers ou variables selon la saison et comprennent des services en soirée, parfois le week-end et les jours fériés.

Tu peux trouver du travail dans divers établissements de la restauration: cafés-restaurants, hôpitaux, homes pour personnes âgées ou restaurants d'entreprises, par exemple. La mobilité professionnelle te permet de connaître d'autres méthodes de travail, d'autres recettes et habitudes alimentaires.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Goût et odorat développés
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Résistance au stress
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Aptitude à travailler en équipe
- Habileté manuelle
- Rapidité d'exécution
- Résistance physique

Intérêts

- Travailler avec des produits alimentaires
- Travailler avec ses mains
- Expérimenter, rechercher
- Planifier, organiser

Formation

Cette formation s'acquiert par un apprentissage en entreprise.

Entreprise	École	Cours interentreprises
Formation pratique 4 jours par semaine dans un restaurant ou un hôtel	Formation théorique 1 jour par semaine dans les écoles professionnelles cantonales	16 jours sur 2 ans dans les écoles professionnelles cantonales

Durée	Conditions d'admission	Titre obtenu
2 ans	– Scolarité obligatoire achevée – Certaines entreprises recourent à un examen d'admission	Attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) d'employée ou employé en cuisine

Formations continues

Apprentissage complémentaire

En tant qu'employée ou employé en cuisine, tu peux envisager un complément de formation pour obtenir le certificat fédéral de capacité (CFC) de **cuisinière ou de cuisinier** (https://orientation.ch/fr/professions/cuisinier-iere-cfc). Un CFC est nécessaire pour accéder à la maturité professionnelle et est généralement exigé pour suivre une formation supérieure, par exemple un brevet fédéral.

Professions voisines

Profession
Employé-e en restauration de système AFP

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/employe-e-en-restauration-de-systeme-afp

Profession
Employé-e en restauration AFP

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/employe-e-en-restauration-afp

Profession
Employé-e en hôtellerie-intendance AFP

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/employe-e-en-hotellerie-intendance-afp

Profession
Boucher/ère-charcutier/ière AFP

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/boucher-ere-charcutier-iere-afp

Profession
Boulanger/ère-pâtissier/ière-confiseur/euse AFP

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/boulanger-ere-patissier-iere-confiseur-euse-afp

Autre information

Numéro Swissdoc

0.220.32.0

Liens utiles

Hôtel & Gastro Formation (https://www.hotelgastro.ch/fr)

GastroSuisse (https://gastrosuisse.ch/fr)

Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79025?lang=fr)