

Chef cuisinier BF

Cheffe cuisinière BF

Restauration, hôtellerie

En tant que cheffe cuisinière ou chef cuisinier, vous organisez et supervisez le travail d'une équipe de cuisine dans un hôtel, un restaurant ou encore un service de restauration collective. Vous êtes responsable de la qualité des plats et de l'efficacité des prestations. Vous connaissez et utilisez des modes de cuisson modernes et préparez des menus variés.

Tâches

Préparation des travaux

Élaborer la carte en fonction du type d'établissement: plats composés de produits de saison, locaux, etc.

Planifier les menus et les plats du jour pour toute la semaine

Commander et acheter les aliments frais auprès des fournisseurs

Organisation de la cuisine et conduite du personnel

Organiser les travaux de la journée

Attribuer le travail aux cuisiniers selon les différents types de tâches: préparation des viandes, des desserts, des légumes, etc.

Superviser la bonne exécution du programme de travail, motiver l'équipe et veiller au maintien du rythme de travail

Préparer les spécialités du chef

Contrôler la qualité et la présentation des plats préparés

Former les collaborateurs, leur expliquer les recettes et les méthodes de travail

Réalisation des tâches administratives

Fixer les prix en fonction des produits utilisés pour confectionner les plats

Calculer le chiffre d'affaires

Analyser et évaluer la rentabilité des différents procédés de production

Gérer les stocks et veiller au respect des mesures d'hygiène

Embaucher les collaborateurs et leur expliquer le fonctionnement de l'établissement

Environnement de travail

En tant que cheffe cuisinière ou chef cuisinier, vos horaires de travail sont irréguliers et vous devez également travailler le soir, le week-end et les jours fériés. Vos jours de repos sont fréquemment pris durant les périodes de moindre affluence des clients. Votre taux d'occupation varie aussi dans le cas d'activités saisonnières: vous alternez parfois des phases de travail et des périodes chômées, car les contrats sont conclus d'une saison à l'autre.

Vous trouvez des emplois dans les cuisines de restaurants, d'hôtels ou encore dans les restaurants d'entreprise ou d'hôpitaux. Vous avez également la possibilité d'exercer votre profession à titre indépendant.

Les conditions de travail sont définies dans une convention collective nationale.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

Goût et odorat développés
Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
Capacité de concentration
Résistance physique
Rapidité d'exécution
Sens de l'hygiène et de la propreté
Résistance au stress

Intérêts

Diriger et assumer des responsabilités
Travailler avec des produits alimentaires
Planifier, organiser

Formation

Cette formation est généralement modulaire et s'acquiert en emploi.

Offre d'études

Tout afficher

<https://www.berufsberatung.ch/de/suche/aus-weiterbildungen?profession=128664>

Durée

2 ans

Conditions d'admission

Les conditions d'admission figurent dans le **règlement** ↗

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3243>

.

Titre obtenu

Brevet fédéral de cheffe cuisinière ou de chef cuisinier

Formations continues

Cours

Formations continues organisées par la **Société suisse des cuisiniers** ↗

<https://www.hotelgastrounion.ch/fr/ssc/formation>

, les écoles hôtelières, **HotellerieSuisse** ↗

<https://hotelgastro.ch/fr/>

et **Gastrosuisse** ↗

<https://gastrosuisse.ch/fr/formation/formation-continue>

Diplôme fédéral

Chef-fe de cuisine DF

Chef-fe de la restauration collective DF

Professions voisines

Profession

Responsable de la restauration BF

<https://www.berufsberatung.ch/de/fr/professions/responsable-de-la-restauration-bf>

Autre information

Numéro Swissdoc

0.220.8.0

Liens utiles

Société suisse des cuisiniers

<https://www.hotelgastrounion.ch/fr/ssc>

GastroSuisse

<https://gastrosuisse.ch/fr>

Fédération de l'hôtellerie et de la restauration

GastroFormazione

<https://www.gastroformazione.ch/>

Hotel & Gastro formation

<https://www.hotelgastro.ch/fr/home>

Organisation du monde de travail: formation dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration

Bases legales

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79044?lang=it>