

Description

L'employé ou l'employée en cuisine secondent les cuisiniers en préparant des mets simples, chauds ou froids: entremets, garnitures, salades, desserts. Ils composent des menus ordinaires, dressent des plats destinés à la clientèle, dans divers établissements: restaurants, hôpitaux, homes, hôtels, etc. Dans un petit restaurant, ils participent à la plupart des activités, alors que dans un grand établissement, ils se spécialisent dans un secteur.

Leurs principales activités consistent à:

Préparation des aliments

- éplucher, laver et couper les légumes;
- préparer et présenter des plats froids: entrées, salades, garnitures, sauces à salade;
- apprêter des mets chauds peu compliqués: soupes, légumes, féculents, pâtes, riz;
- cuisiner des plats à base d'œufs ou de fromage;
- préparer diverses sortes de viande, volaille, poisson ainsi que les sauces ou les jus de cuisson qui les accompagnent;
- garnir les plats ou les assiettes avec soin; 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, des fêtes, etc.;
- calculer les coûts et les prix de vente des menus courants;
- 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 et de l'inventaire;

Stockage et entretien

- contrôler les livraisons (qualité et quantité), entreposer ou 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;
- assurer l'hygiène, la propreté et l'ordre dans la cuisine.

Environnement de travail

Selon le lieu où ils exercent leur métier, les employés en cuisine peuvent travailler en collaboration avec un seul cuisinier ou au sein d'une brigade de cuisine dirigée par un chef. Lors des heures de repas («coup de feu»), le rythme de travail est soutenu et parfois stressant. Les horaires de travail, bien que réguliers, obligent les employés en cuisine à travailler le soir, parfois le week-end et les jours fériés.

Formation

La formation d'employé ou d'employée en cuisine s'acquiert par un apprentissage.

Lieux

- formation pratique (4 jours par semaine) dans un restaurant ou un hôtel ouvert à l'année ou saisonnier;
- formation théorique (1 jour par semaine) à l'école professionnelle ou, si l'apprentissage se fait dans un établissement saisonnier, 2 fois 4 à 5 semaines de cours intercantonaux par année;
- cours interentreprises (16 jours sur 2 ans).

Durée

- 2 ans.

Condition d'admission

- scolarité obligatoire achevée;
- certaines entreprises recourent à un examen d'admission.

Titre obtenu

- attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) d'employé ou d'employée en cuisine.

Contenu

Branches théoriques (sur 2 ans)	Leçons
Connaissances professionnelles: - connaissance des aliments - connaissances culinaires - diététique - connaissance des menus - calcul professionnel - connaissance de l'entreprise	400
Culture générale	240
Gymnastique et sport	80
Total	720

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Habileté manuelle
- Goût et odorat développés
- Résistance nerveuse
- Hygiène et propreté
- Rapidité d'exécution
- Aptitude à travailler en équipe

Perspectives professionnelles

Les employés en cuisine peuvent trouver du travail dans divers établissements de restauration: cafés-restaurants, hôpitaux, homes pour personnes âgées, restaurants d'entreprises, etc.

La mobilité professionnelle leur permet de connaître d'autres méthodes de travail et d'autres recettes.

AFP délivrées en Suisse romande en 2016:

FR: 11; GE: 10; JU: 3; NE: 8; VD: 28; VS: 12.

Perfectionnement

Les employés en cuisine peuvent envisager un complément de formation pour obtenir le certificat fédéral de capacité (CFC) de cuisinier.

Un CFC est nécessaire pour accéder à des formations certifiées (maturité professionnelle, brevet fédéral, etc.).

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Cuisinier CFC/Cuisinière CFC
- Employé en hôtellerie AFP/Employée en hôtellerie AFP
- Employé en restauration AFP/Employée en restauration AFP
- Spécialiste en hôtellerie CFC/Spécialiste en hôtellerie CFC
- Spécialiste en restauration CFC/Spécialiste en restauration CFC
- Traiteur/Traiteuse

Adresses

Gastrosuisse
Formation professionnelle
Av. Général-Guisan 42a
1009 Pully
Tél.: 021 721 08 30
<http://www.gastrosuisse.ch>

Hôtel & Gastro Formation
Siège romand
Rte des Pressoirs 8
1027 Lonay
Tél.: 021 804 85 30
<http://www.hotelgastro.ch>

Hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 10
Case postale
3001 Berne 1
Tél.: 031 370 41 11
<https://www.hotelleriesuisse.ch>