orientation
.ch

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://orientation.ch/fr/recherche/formations?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://orientation.ch/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)