orientation
.ch

Cheffe de cuisine DF
Chef de cuisine DF

Restauration, hôtellerie | Alimentation

En tant que cheffe ou chef de cuisine, vous occupez une fonction dirigeante, généralement dans les grandes cuisines d'hôtels, de restaurants ou de cantines. Vous assumez des tâches exigeantes et complexes en lien avec la création de plats et de menus parfois originaux, la planification de stratégies de marketing, la gestion financière et l'organisation du personnel.

Tâches

Création de plats et de menus

- Concevoir des services et produits qui reflètent l'image de l'établissement, par exemple créer des menus en tenant compte des aspects nutritionnels s'il s'agit de la cuisine d'un institut de cure
- Élaborer des menus et des plats en fonction de la saison et des exigences de la clientèle, par exemple à l'occasion d'un événement d'entreprise ou d'un mariage
- Surveiller la préparation des repas et en garantir la qualité

Marketing et vente

- Planifier des mesures publicitaires et de promotion des ventes
- Collaborer à l'élaboration de stratégies de marketing
- Tenir compte des tendances dans le secteur et des demandes de la clientèle

Gestion

- Diriger tous les aspects liés à la cuisine, tels que l'acquisition et le stockage des ingrédients ou l'organisation des roulements de travail
- Traiter avec les fournisseurs et fixer les prix des plats pour garantir le rapport qualité/prix
- Surveiller la consommation de matériel, éviter le gaspillage des ressources et mettre en place des mesures adéquates d'élimination des déchets
- Planifier le budget et calculer la rentabilité
- Établir et appliquer des mesures en matière de droit du travail, de prévention des accidents et d'hygiène conformément aux normes en vigueur
- Organiser les tâches des collaborateurs et, si nécessaire, déléguer des activités

Environnement de travail

En tant que cheffe ou chef de cuisine, vous travaillez dans des cuisines et des bureaux, où vous accomplissez les tâches de gestion financière et du personnel. Selon les besoins de l'entreprise, vous effectuez un service par roulements et votre charge de travail peut être élevée en fonction de la saison.

Vous exercez votre profession principalement dans les grandes cuisines d'hôtels, de restaurants, de la gastronomie système et commerciale et de la restauration collective. Vous pouvez également travailler dans des hôpitaux, des homes, des établissements de soins et des sociétés de catering.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Goût et odorat développés
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Autorité
- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Sens commercial
- Résistance physique
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Résistance au stress

Intérêts

- Diriger et assumer des responsabilités
- Travailler en équipe
- 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=128524

Durée

- Environ 1,5 an

Conditions d'admission

- Les conditions d'admission à l'examen figurent dans le **règlement** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79034).

Titre obtenu

- Diplôme fédéral de cheffe ou de chef de cuisine

Formations continues

Cours

- Cours d'**Hotel & Gastro formation** (https://hotelgastro.ch/fr/cours-specialises/)

Haute école

- Bachelor of Science en **Hospitality Management** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/hospitality-management)

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles.

Professions voisines

Profession

Chef-fe de la restauration DF

https://orientation.ch/fr/professions/chef-fe-de-la-restauration-df

Autre information

Numéro Swissdoc

0.220.14.0

Liens utiles

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

https://gastrosuisse.ch/fr

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/79034?lang=it)