orientation
.ch

Cuisinière en diététique BF
Cuisinier en diététique BF

Restauration, hôtellerie

En tant que cuisinière ou cuisinier en diététique, vous préparez des menus équilibrés et variés. Vous préservez et promouvez la santé ainsi que le bien-être des clients grâce à une alimentation équilibrée et adaptée à leurs besoins. Vous alliez technique, technologie et art culinaire grâce à vos connaissances spécialisées en matière d'alimentation et de nutrition.

Tâches

Préparation

- Planifier l'offre d'aliments et de menus diététiques adaptés à différentes thérapies nutritionnelles, par exemple pour les personnes souffrant de diabète, de troubles alimentaires ou de maladies cardiovasculaires
- Préparer des régimes alimentaires spéciaux pour les patients en phase préopératoire ou postopératoire, à la demande des diététiciens et du personnel médical
- Calculer et adapter les recettes en fonction des prescriptions médicales et des tableaux de valeurs nutritionnelles
- Utiliser des techniques de cuisson et de préparation des plats appropriées et économiques
- Préparer les aliments à cuisiner, par exemple laver et éplucher les légumes ou déterminer la quantité des différents ingrédients
- Dresser soigneusement les assiettes ou les plats et les remettre au personnel de service

---

Organisation et gestion

- Calculer les marchandises, la main d’œuvre et les coûts nécessaires à la réalisation de repas diététiques
- Se tenir informé sur la diététique et les connaissances scientifiques actuelles dans le domaine de la nutrition
- Rencontrer les clients et leurs proches, les conseiller avec empathie et répondre à leurs souhaits avec courtoisie et fiabilité

Entretien et nettoyage

- Nettoyer soigneusement les ustensiles et le plan de travail
- Veiller au respect des exigences de qualité et d'hygiène dans la préparation des plats

Environnement de travail

En tant que cuisinière ou cuisinier en diététique, vos tâches peuvent varier en fonction du lieu de travail. Vous travaillez le matin, à midi et le soir. Les horaires de travail peuvent être irréguliers et inclure des week-ends.

Vous travaillez dans les cuisines et les locaux dédiés à la restauration des hôpitaux, cliniques, centres sportifs et autres établissements accueillant des personnes nécessitant des soins.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Goût et odorat développés
- Rapidité d'exécution
- Résistance au stress
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Courtoisie et tact
- Facilité de contact

Intérêts

- Planifier, organiser
- Travailler avec des produits alimentaires
- Aider et soigner les autres
- Avoir des contacts avec d'autres personnes

Formation

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

Offre d'études

Tout afficher
https://orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=128520

Durée

- 1 an

Conditions d'admission

Les conditions d'admission à l'examen figurent dans le **règlement** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/12880).

Titre obtenu

- Brevet fédéral de cuisinière ou de cuisinier en diététique

Formations continues

Cours

- Cours de **Carrière Hôtel resto** (https://carrierehotelresto.ch/home-fr)

Diplôme fédéral

- Chef-fe cuisinier-ière DF
- Chef-fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration DF

Haute école

- Bachelor of Science en **nutrition et diététique** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/nutrition-et-dietetique)

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles.

Professions voisines

Profession
Chef-fe cuisinier-ière BF

https://orientation.ch/fr/professions/chef-fe-cuisinier-iere-bf

Profession
Responsable de la restauration BF

https://orientation.ch/fr/professions/responsable-de-la-restauration-bf

Profession
Chef-fe de cuisine DF

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

Profession
Chef-fe de la restauration DF

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

Autre information

Numéro Swissdoc

0.220.6.0

Liens utiles

Hotel & Gastro Union (https://www.hotelgastrounion.ch/fr)

Organisation des employés de l'hôtellerie-restauration

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/56432?lang=fr)