

Description

L'employée ou l'employé en cuisine travaillent à la préparation des plats en équipe avec les cuisiniers dans les cuisines de restaurants, d'hôtels, de cantines ou d'institutions sociales. Ces professionnels réceptionnent les marchandises et les aliments frais. Elles et ils connaissent la nature et l'origine des aliments, leur utilisation et leur préparation, ainsi que les techniques de présentation.

Leurs principales activités consistent à:

Préparation des aliments

- préparer le poste de travail et les ustensiles de cuisine
- 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 viandes, volailles et poissons 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
- vérifier que les matières premières ne sont pas gaspillées
- respecter les mesures de prévention des accidents: port de chaussures antidérapantes, de gants, etc.
- trier les déchets, les éliminer ou les recycler

Environnement de travail

Selon le lieu où elles et 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'employée ou d'employé en cuisine s'acquiert par un apprentissage.

Lieux

- Formation pratique (4 jours par semaine) dans un restaurant ou un hôtel
- Formation théorique (1 jour par semaine) à l'école professionnelle
- 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'employée ou d'employé en cuisine

Contenu (sur 2 ans)

- Confection et présentation de mets et de plats
- Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité
- Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques
- Apparence et communication

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.

Perfectionnement

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

Un CFC est nécessaire pour accéder à la maturité professionnelle et est généralement exigé pour suivre une formation supérieure (par exemple un brevet fédéral).

Pour plus de détails, consulter [orientation.ch/perfectionnement](https://www.orientation.ch/perfectionnement).

Professions voisines

- Boucher-charcutier AFP/Bouchère-charcutière AFP
- Boulanger-pâtissier-confiseur AFP/Boulangère-pâtissière-confiseuse AFP
- Cuisinier CFC/Cuisinière CFC
- Employé en hôtellerie-intendance AFP/Employée en hôtellerie-intendance AFP
- Employé en restauration AFP/Employée en restauration AFP
- Employé en restauration de système AFP/Employée en restauration de système AFP
- Traiteur/Traiteuse

Adresses

GastroSuisse
Formation professionnelle
Avenue Général-Guisan 42a
1009 Pully
Tél.: +41 21 721 08 30
<https://www.gastrosuisse.ch/fr>
<https://www.metiershotelresto.ch>

Hôtel & Gastro Formation
Siège romand
Avenue Général-Guisan 48a
1009 Pully
Tél.: +41 21 804 85 30
<https://www.hotelgastro.ch/fr>

HotellerieSuisse
Monbijoustrasse 130
Case postale
3001 Berne 1
Tél.: +41 31 370 42 55
<https://www.hotelleriesuisse.ch>
<https://www.metiershotelresto.ch>