

Description

Le cuisinier ou la cuisinière en diététique préparent des menus équilibrés et variés, selon les régimes alimentaires prescrits par le personnel soignant ou les diététiciens. Ils composent et adaptent des plats spécifiques selon les besoins nutritionnels des clients ou des pensionnaires des établissements où ils travaillent: hôpitaux, homes pour personnes âgées, crèches, restaurants scolaires, centres sportifs, etc.

Leurs principales activités consistent à:

Préparation

- planifier et organiser des menus diététiques (légers, sans sel, sans graisse, amaigrissants, etc.) adaptés aux régimes des patients et clients: personnes souffrant de diabète, de troubles alimentaires, de maladies circulatoires, d'allergies alimentaires, etc.;
- préparer, à la demande des diététiciens et du personnel médical, des régimes spéciaux pour des patients en phase préopératoire ou postopératoire, devant subir des radiographies ou la pose d'une sonde, etc.;
- adapter les recettes en fonction des prescriptions des médecins ou diététiciens et des tableaux de valeurs nutritionnelles: teneur en graisses, glucides, protéines, calories, vitamines, minéraux, etc.;
- choisir les aliments ainsi que les techniques de cuisson et de préparation adaptés aux différents régimes alimentaires: à la vapeur, à l'eau, etc.;
- préparer ou superviser la préparation des aliments à cuire: éplucher les légumes, les laver, couper la viande, déterminer la quantité de divers ingrédients, etc.;
- garnir les plats ou les assiettes avec soin; les passer au personnel de service;

Organisation et gestion

- estimer la quantité d'aliments, la main-d'œuvre et les coûts nécessaires à la production des plats;
- établir les commandes en tenant compte de l'offre saisonnière et des coûts d'achat; contrôler si la qualité et la quantité des livraisons sont correctes;
- calculer et évaluer la rentabilité de la production des plats;
- se tenir informé sur la diététique et les connaissances scientifiques actuelles dans le domaine; renseigner les autres collaborateurs de l'établissement;
- rencontrer les clients et leurs proches, les conseiller et prendre en compte leurs demandes avec courtoisie et empathie;

Entretien et nettoyage

- nettoyer et ranger soigneusement les ustensiles et le plan de travail;
- veiller au respect des règles d'hygiène lors de la manipulation et du stockage des aliments dans la cuisine, les chambres froides et les dépôts des aliments.

Environnement de travail

Les activités des cuisiniers en diététique varient selon leur lieu de travail. Dans les hôpitaux, ils travaillent principalement en équipe et avec les diététiciens. Dans les institutions, les clubs de sport d'élite et les hôtels, ils ont davantage de contacts avec la clientèle. Selon l'importance et le type de l'établissement, les cuisiniers en diététique participent en outre à toutes les tâches de la cuisine traditionnelle. Leur rythme de travail requiert rapidité et efficacité et varie en fonction des heures des repas. Ils travaillent parfois le soir, le week-end et les jours fériés.

Formation

La formation de cuisinier ou de cuisinière en diététique s'acquiert en emploi.

Lieux

- Morges/VD;
- Pully/VD.

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

Durée

- 1 an en emploi.

Conditions d'admission à l'examen

- certificat fédéral de capacité (CFC) de cuisinier-ère ou titre jugé équivalent;
- au moins 2 ans de pratique professionnelle dans le domaine à un taux d'occupation de 100%;
- certificats des modules requis ou attestations d'équivalence.

Titre obtenu

- brevet fédéral de cuisinier ou de cuisinière en diététique.

Contenu (matières d'examen)

Module 1: régimes alimentaires basés sur les besoins

- besoins nutritionnels;
- calculs des valeurs nutritives pour des plats diététiques et des recettes;
- calcul et conception des plats diététiques;
- élaboration des plans de menus pour les différents régimes alimentaires;

Module 2: organisation opérationnelle

- organisation des tâches dans la cuisine diététique;
- lois et réglementations applicables au domaine de la cuisine diététique;
- saisie des prestations et rentabilité;
- communication et collaboration.

Qualités requises

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

- Aptitude à travailler en équipe
- Habileté manuelle
- Goût et odorat développés
- Hygiène et propreté
- Rapidité d'exécution
- Résistance nerveuse

Perspectives professionnelles

Le métier de cuisinier-ère en diététique rencontre un intérêt croissant, car il permet d'allier les avantages du travail dans la restauration collective, comme la grande régularité des horaires et l'absence de "coup de feu", et la possibilité de préparer des plats variés et inédits. Le personnel de cuisine dans les hôpitaux ou encore les homes est très stable, ce qui fait que les places de cuisiniers en diététique sont relativement rares. Les préoccupations diététiques prennent cependant de plus en plus d'importance et il est possible que de nouveaux débouchés s'ouvrent bientôt pour les personnes qualifiées.

Perfectionnement

Les cuisiniers en diététique peuvent envisager les perfectionnements suivants :

- cours de formation continue organisés par les associations professionnelles;
- brevet fédéral de chef-fe cuisinier-ère ou de chef-fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration;
- diplôme fédéral de chef-fe de cuisine, chef-fe de la restauration collective ou chef-fe d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration;
- diplôme d'hôtelier-restaurateur/hôtelière-restauratrice ES ou de technicien-ne ES en agroalimentaire;
- Bachelor of Science HES en technologie du vivant ou en hôtellerie et professions de l'accueil;
- etc.

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

Professions voisines

- Cuisinier CFC/Cuisinière CFC

Adresses

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