



Cuisinier - Cuisinière
Certificat fédéral de capacité

**Employé – Employée
en cuisine**

Attestation fédérale

Informations et descriptions

notre passion : votre formation



Ecole technique
Ecole des arts et métiers
Ecole professionnelle commerciale
Ecole des métiers de la terre et de la nature
Ecole supérieure de droguerie
Formation continue

CPLN
CH-2002 Neuchâtel
Rue de la Maladière 84
case postale 212
Tél. +41 32 717 4000
Fax +41 32 717 4019
cpln@rpn.ch
www.cpln.ch



Centre professionnel du Littoral neuchâtelois
cpln@rpn.ch www.cpln.ch





Cuisinier - Cuisinière

Certificat fédéral de capacité

description de la formation

- L'apprenti/e prépare des mets de façon autonome, avec compétence, efficacité et économie dans un hôtel, un restaurant ou un restaurant de collectivité, une cuisine d'hôpital, de clinique ou d'établissement médicalisé.
- Une formation très variée, aux multiples facettes qui allie la rigueur, la finesse et le goût.

durée de la formation

- 3 ans
(1 jour de cours par semaine)

enseignement

- **Compétences professionnelles**
 - Production, préparation et présentation des mets et des plats, deuxième langue/termes techniques de cuisine
 - Compréhension et contribution efficace aux processus d'entreprise
 - Approche et action centrées sur les clients et s'inscrivant dans une logique économique et écologique
 - Sécurité au travail, protection de la santé, protection de l'environnement et protection contre les incendies
 - Hygiène et préservation des valeurs
- **Compétences méthodologiques**
 - Techniques de travail et résolution de problèmes
 - Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus
 - Stratégies d'information et de communication
 - Stratégies d'apprentissage
 - Techniques de créativité



■ **Compétences sociales et personnelles**

- Autonomie et responsabilité
 - Apprentissage tout au long de la vie
 - Capacité à communiquer
 - Capacité à gérer des conflits
 - Aptitude au travail en équipe
 - Civilité
 - Résistance au stress
 - Capacité à travailler de manière orientée sur la santé
- Enseignement de la culture générale
 - Sport

Programme spécifique

- Visites (hôtels, installations spéciales, musées, foires, expositions)
- Conférences
- Démonstrations
- Concours divers

Cours interentreprises

Au sein de notre cuisine d'application du CPLN

- 8 jours en 1^{ère} année (2 x 4 jours)
Introduction pratique, hygiène, éthique, sécurité au travail, bases de la réception des marchandises
Métier denrées alimentaires végétales et produits spéciaux, hygiène, appareils, méthodes de cuisson, présentation
- 8 jours en 2^{ème} année (2 x 4 jours)
Métier denrées alimentaires animales, hygiène, maintien de la valeur, méthodes de cuissons, menus
Métier mets spéciaux, entremets, hygiène, méthodes de cuisson
- 4 jours en 3^{ème} année
Organisation de l'entreprise, planification, préparation des menus



débouchés

- Apprentissage complémentaire de cuisinier en diététique (une année).
- Apprentissage complémentaire de boulanger-pâtissier / pâtissier-confiseur / boucher / spécialiste en restauration / spécialiste en hôtellerie / technologue en denrée alimentaire (2 ans).
- Ecole hôtelière de Genève (ES)
- Maturité professionnelle (une année de cours théoriques après l'apprentissage)
 - Les porteurs de la maturité professionnelle peuvent accéder aux Hautes Ecoles Spécialisées
- Ecole hôtelière de Lausanne (HES)

autres adresses utiles

- Hôtel & Gastroformation (section Neuchâtel)
M. Matthias Von Wyss, président
Hôtel de l'Aigle, 2108 Couvet
Tél. 032 / 863 26 44
- CPLN – Ecole des arts et métiers
M. Jean-Blaise Matthey, directeur
M. Yves Pelletier, doyen du secteur alimentation, restauration et intendance
Maladière 62, 2000 Neuchâtel
Tél. 032 / 717 4020
- Hôtel & Gastroformation suisse
www.hotelgastro.ch
- www.orientation.ch



Employé – Employée en cuisine

Attestation fédérale

La loi fédérale sur la formation professionnelle (LFPr) prévoit une formation professionnelle initiale de 2 ans qui débouche sur une Attestation Fédérale de formation Professionnelle (AFP).

Cette voie de formation doit permettre l'accès à une qualification professionnelle reconnue à des jeunes adultes qui ne sont pas en mesure de suivre dans l'immédiat une formation professionnelle de type CFC.

Cette offre de formation en 2 ans est axée sur la pratique et permet aux apprentis de se former en entreprise et à l'école professionnelle.

A l'issue de cette formation, certains auront envie d'approfondir leur bagage en vue d'atteindre le niveau du CFC. Le passage dans cette voie est prévu par la LFPr.

description de la formation

- L'apprenti/e confectionne des mets avec compétence, efficacité et économie dans un hôtel, un restaurant ou un restaurant de collectivité, une cuisine d'hôpital, de clinique ou d'établissement médicalisé.
- Une formation très variée, aux multiples facettes qui allie la rigueur, la finesse et le goût.

durée de la formation

- 2 ans

enseignement

- **Compétences professionnelles**
 - Domaines centraux et de services :
 - ◆ Cuisine froide : Entremets



- ◆ Cuisine chaude 1 : Soupes, féculents, légumes
- ◆ Cuisine chaude 2 : Poissons
- ◆ Cuisine chaude 3 : Volailles et gibier
- Domaines d'apprentissage complémentaires :
 - ◆ Connaissance de l'entreprise
 - ◆ Menus et calcul professionnel
 - ◆ Hygiène et sécurité au travail
- **Compétences méthodologiques**
 - Technique de travail et résolution de problèmes
 - Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus
 - Stratégies d'apprentissage
 - Stratégies d'information et de communication
 - Techniques de présentation
- **Compétences sociales et personnelles**
 - Autonomie et responsabilité
 - Apprentissage la vie durant
 - Aptitude à la communication
 - Aptitude au travail en équipe
 - Civilité
 - Résistance physique et psychique
- Enseignement de la culture générale
- Sport

Cours en tronc commun

La formation à l'école professionnelle est susceptible d'être répartie comme suit :

- 1 jour/semaine en tronc commun avec les apprenti/es employé/es en restauration
- 1 jour toutes les 3 semaines pour la technologie spécifique à chaque profession et les cours d'appui individualisé.

En cas d'effectif important, les professions sont séparées.



Cours interentreprises

Au sein de notre cuisine d'application du CPLN

- 8 jours en 1^{ère} année (2 x 4 jours)
Mets froids et entremets
Soupes, légumes, garnitures à base de fécule, mets à base d'œufs et de fromage
- 8 jours en 2^{ème} année (2 x 4 jours)
Plats de poisson, fonds, sauces et variations
Viande, volailles et sauces

débouchés

- CFC de cuisinier (passerelle)

autres adresses utiles

- Hôtel & Gastroformation (section Neuchâtel)
M. Matthias Von Wyss, président
Hôtel de l'Aigle, 2108 Couvet
Tél. 032 / 863 26 44
- CPLN – Ecole des arts et métiers
M. Jean-Blaise Matthey, directeur
M. Yves Pelletier, doyen du secteur alimentation, restauration et intendance
Maladière 62, 2000 Neuchâtel
Tél. 032 / 717 4020
- Hôtel & Gastroformation suisse
www.hotelgastro.ch
- www.orientation.ch

