



# Cuisinier - Cuisinière

## Certificat fédéral de capacité

### Descriptifs 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

Depuis 2014, l'enseignement s'effectue à l'aide des nouvelles technologies. Chaque apprenti/e utilise un i-Pad avec les applications utiles à la formation

- ◆ 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

- ◆ Cours 1

4 jours de 8 heures avec pour thèmes :

Introduction pratique, hygiène, éthique, sécurité au travail, bases de réception des marchandises

- ◆ Cours 2

4 jours de 8 heures avec pour thèmes :

Traitement des denrées alimentaires végétales et d'autres denrées alimentaires, hygiène, appareils, méthode de cuisson, présentation



#### ◆ Cours 3

4 jours de 8 heures avec pour thèmes :  
Traitement des denrées alimentaires animales, hygiène, maintien de la valeur, méthodes de cuisson, menus

#### ◆ Cours 4

4 jours de 8 heures avec pour thèmes :  
Traitement des mets spéciaux, entremets, hygiène, méthodes de cuisson

#### ◆ Cours 5

4 jours de 8 heures avec pour thèmes :  
Organisation de l'entreprise, planification, préparation des menus

Un cours est organisé pendant chaque semestre de formation, le dernier ayant lieu au 5<sup>ème</sup> semestre.

### **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. Pascal Aubert, président  
Clinique Le Noirmont, 2340 Le Noirmont  
Tél. 032 / 957 51 11



- ◆ CPLN – Ecole des arts et métiers  
M. Yves Pelletier, directeur  
M. Urs Chalupny, directeur adjoint du secteur alimentation,  
restauration et intendance  
Maladière 62, 2000 Neuchâtel  
Tél. 032 / 717 40 20
- ◆ Hôtel & Gastroformation suisse  
[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)
- ◆ [www.orientation.ch](http://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.

## Descriptifs 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

Dès 2017, l'enseignement s'effectue à l'aide des nouvelles technologies. Chaque apprenti/e utilise un i-Pad avec les applications utiles à la formation



#### ◆ 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 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

### ◆ Cours 1

4 jours de 8 heures avec pour thèmes :  
Mets froids et entremets

### ◆ Cours 2

4 jours de 8 heures avec pour thèmes :  
Soupes, légumes, garnitures à base de féculé,  
mets à base d'œufs et de fromage

### ◆ Cours 3

4 jours de 8 heures avec pour thèmes :  
Plats de poisson, fonds, sauces et variations

### ◆ Cours 4

4 jours de 8 heures avec pour thèmes :  
Viande, volailles et sauces



## **Débouchés**

- ◆ CFC de cuisinier (passerelle)

## **Autres adresses utiles**

- ◆ Hôtel & Gastroformation (section Neuchâtel)  
M. Pascal Aubert, président  
Clinique Le Noirmont, 2340 Le Noirmont  
Tél. 032 / 957 51 11
- ◆ CPLN – Ecole des arts et métiers  
M. Yves Pelletier, directeur  
M. Urs Chalupny, directeur adjoint du secteur alimentation,  
restauration et intendance  
Maladière 62, 2000 Neuchâtel  
Tél. 032 / 717 40 20
- ◆ Hôtel & Gastroformation suisse  
[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)
- ◆ [www.orientation.ch](http://www.orientation.ch)

2020 YP/KR