



Cuisinier-ère CFC (Certificat fédéral de capacité)

Le cuisinier ou la cuisinière élabore des mets destinés aux patients et aux collaborateurs du Réseau hospitalier neuchâtelois ainsi qu'à différents partenaires externes (homes, crèches ou encore repas domiciles). En tant que tel-le, tu commandes les denrées alimentaires, contrôles la qualité et la quantité, les transformes et les entrees en respectant les règles d'hygiène. Tu composes les menus, décores et présentes les plats avec goût. Tu auras également la possibilité de te familiariser à la cuisine en diététique.

Description du métier et des tâches

En tant que cuisinier-ère, tu prépares des mets chauds et froids. Tu réfléchis et agis en fonction des désirs et des besoins des patients et des collaborateurs, en faisant preuve d'esprit d'équipe et en suivant une logique économique et écologique. Tu maîtrises les principes de l'hygiène, de la sécurité au travail, de la protection de la santé et de la protection de l'environnement.

Branches théoriques spécifiques à la branche et répartition école/entreprise

La formation se déroule sur 3 ans, répartie entre la formation pratique et la formation théorique. La formation pratique est de 4 jours par semaine et la formation théorique est d'un jour par semaine. Tu participes également à des cours interentreprises ce qui représente 20 jours au total sur les 3 années d'apprentissage. Si tes résultats scolaires le permettent, il est possible de t'inscrire aux cours de préparation à la maturité professionnelle (en 3^{ème} année d'apprentissage).

Qualités requises

- Aptitude à travailler en équipe
- Créativité
- Hygiène et propreté
- Curiosité
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier
- Aisance rédactionnelle

Perspectives professionnelles et perfectionnements

Après avoir effectué ton apprentissage au sein du Réseau hospitalier neuchâtelois, il est possible de trouver du travail tant dans les restaurants que dans les établissements de collectivités comme les hôpitaux, les homes, les restaurants d'entreprise, etc. Il est également possible de se perfectionner via un apprentissage complémentaire du même champ professionnel par ex. cuisinier en diététique, spécialiste en restauration, spécialiste en hôtellerie, etc. Il est également possible d'effectuer des brevets fédéraux et des diplômes fédéraux.

Personne de contact

[Myriam Bezençon](#), coordinatrice des FEE

Liens

orientation.ch - [CPLN](#)
[Ordonnance fédérale](#) – [Plan de formation](#)