



Apprentissage à l'Etat de Fribourg



Cuisinier-ère CFC

Cuisinier-ère en diététique CFC



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Service du personnel et d'organisation SPO
Amt für Personal und Organisation POA



Direction des finances **DFIN**
Finanzdirektion **FIND**

Cuisinier-ère CFC

Dans le cadre de votre formation de cuisinier-ère, vous apprêtez des mets chauds ou froids destinés à la clientèle de divers établissements : restaurants, hôpitaux, homes, etc. Durant cette période, vous apprenez à connaître les denrées alimentaires, les entreposer, les transformer, les cuisiner et les dresser en respectant les règles de travail et les bonnes pratiques de fabrication. Vous apprenez à composer les menus, les décorer et les présenter avec goût.

Domaines d'activités

L'Etat de Fribourg vous permet de réaliser votre formation de cuisinier-ère en exécutant les tâches suivantes :

- > Préparation, arrangement et présentation des mets
- > Organisation et gestion (calcul des coûts, commandes, etc.)

Qualités requises

- > Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- > Goût et odorat développés
- > Habileté manuelle
- > Hygiène et propreté
- > Résistance au stress
- > Rapidité d'exécution
- > Aptitude à travailler en équipe

Déroulement de la formation

D'une durée de 3 ans, la formation alterne la pratique dans votre lieu d'apprentissage (4 jours par semaine), la formation théorique à l'école professionnelle (1 jour par semaine) et les cours interentreprises (20 jours sur 3 ans).

Vous pouvez également réaliser une maturité professionnelle intégrée dans une école professionnelle interne ou externe au canton de Fribourg. Vous aurez alors 1,5 jour de cours par semaine à l'école professionnelle.

Durée

3

ans

17*

apprenti-e-s
cuisinier-ère-s
CFC

Cuisinier-ère en diététique CFC

L'apprentissage de cuisinier-ère en diététique CFC est destiné aux personnes titulaires d'un certificat fédéral de capacité (CFC) de cuisinier-ère. Il s'agit d'une quatrième année de formation complémentaire.

Dans le cadre de votre formation, vous préparez des repas équilibrés et variés en tenant compte de régimes alimentaires particuliers prescrits par le personnel soignant ou par des diététicien-ne-s (p. ex. mets légers, sans sel, sans graisse, amaigrissants, pour diabétiques, etc.). Vous composez et adaptez des plats spécifiques selon les besoins nutritionnels des client-e-s ou pensionnaires des établissements où vous travaillez (p. ex. hôpitaux, homes, crèches, restauration hôtelière, etc.).

Domaines d'activités

L'Etat de Fribourg vous permet de réaliser votre formation de cuisinier-ère en diététique en exécutant les tâches suivantes :

- > Elaboration des plans de menus diététiques aux régimes particuliers
- > Préparations culinaires en fonction des différents régimes alimentaires
- > Réalisation et adaptation des fiches techniques des recettes diététiques

Qualités requises

- > Intérêt pour la recherche et l'innovation culinaire
- > Intérêt pour le domaine de la santé et de la diététique

Déroulement de la formation

D'une durée d'une année, la formation alterne la pratique dans votre lieu d'apprentissage (4 jours par semaine), la formation théorique à l'école professionnelle (1 jour par semaine) et les cours interentreprises (4 jours sur 1 année).

Durée

1

année

5*

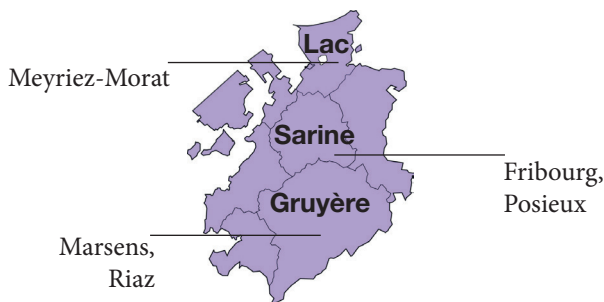
apprenti-e-s
cuisinier-ère-s en
diététique
CFC

Lieux de formation à la pratique professionnelle

A l'Etat de Fribourg, vous pouvez réaliser votre apprentissage de cuisinier-ère ou de cuisinier-ère en diététique CFC dans divers districts du canton.

Les places de **cuisinier-ère** et de **cuisinier-ère en diététique CFC** se trouvent sur les sites de l'Hôpital fribourgeois (HFR) de Fribourg, Riaz et Meyriez-Morat, ainsi que sur ceux du Réseau fribourgeois de santé mentale (RFSM).

Les **cuisinier-ère-s CFC** ont également la possibilité de suivre la formation à la pratique professionnelle à l'Institut agricole de l'Etat situé à Grangeneuve (IAG).



Lieux d'enseignement

Cuisinier-ère CFC

Vous suivrez les cours professionnels à l'Ecole professionnelle artisanale et industrielle de Fribourg (EPAI): www.epai.ch

Vous suivrez les cours interentreprises également dans les locaux de l'EPAI.

Cuisinier-ère en diététique CFC

Vous suivrez les cours professionnels à l'Ecole professionnelle romande de cuisinier-ère-s en diététique à Genève :

<http://edu.ge.ch/cfps>

La société professionnelle Hotel & Gastro Union est responsable de l'organisation des cours interentreprises: www.hotelgastrounion.ch/fr

* Seules les personnes titulaires d'un certificat fédéral de capacité de cuisinier-ère sont admises en quatrième année de formation pour devenir cuisinier-ère en diététique.

Vacances

5

Semaines/an

Rémunération

1^{re} année

1020

CHF/mois

2^{ème} année

1300

CHF/mois

3^e année

1550

CHF/mois

4^e année*

1745

CHF/mois

13

salaires/an

Perspectives professionnelles

En tant que cuisinier-ère CFC et cuisinier-ère en diététique CFC, vous pouvez travailler dans la restauration conventionnelle ainsi que dans des établissements de collectivités (hôpitaux, homes, restaurants d'entreprise, etc.). A l'issue de votre CFC de cuisinier-ère, vous obtenez le rang de commis de cuisine, et pouvez devenir che-fe de partie, chef-fe de cuisine ou gérant-e d'établissement. Un CFC de cuisinier-ère et de cuisinier-ère en diététique CFC vous offre de nombreuses possibilités de perfectionnement (p. ex. cuisinier-ère en diététique CFC, brevets fédéraux, diplômes fédéraux, technicien-ne ES en agroalimentaire, Bachelor of Science HES-SO, etc.).

Pour plus d'informations sur les formations professionnelles supérieures (durée, déroulement et prérequis), consultez :

- > www.orientation.ch/perfectionnement
- > www.fr.ch/sopfa
- > www.hotelgastro.ch/fr
- > www.hotelgastrounion.ch/fr

Vous pouvez également postuler pour un emploi à l'Etat de Fribourg. Vous trouverez l'ensemble des offres d'emploi sur : www.fr.ch/emplois



Pour postuler

CUISINIER-ERE CFC ET CUISINIER-ERE EN DIETETIQUE CFC

HFR Fribourg – Hôpital cantonal

Service des ressources humaines

Case postale

1708 Fribourg

T + 41 26 426 71 20

www.h-fr.ch

RFSM – Réseau fribourgeois de santé mentale

c/o Centre de soins hospitaliers

Département des ressources humaines

L'Hôpital 140

Case Postale 90

1633 Marsens

T + 41 26 305 78 00

www.rfsm.ch

CUISINIER-ERE CFC

IAG – Institut agricole de l'Etat de Fribourg

Route de Grangeneuve 31

1725 Posieux

T + 41 26 305 55 00

www.fr.ch/iag

L'Etat de Fribourg,
c'est...

80

unités formatrices

400

places
d'apprentissage

230

formateur-trice-s

Brochure éditée par :

Service du personnel et d'organisation SPO

Section formation et développement SPO-F

Rue Joseph-Piller 13

1701 Fribourg

T + 41 26 305 51 12

www.fr.ch/apprentissage

formation@fr.ch