

Cuisinier/-ière en diététique BF

élaborer, calculer, cuisiner, préparer, planifier, organiser

Une alimentation saine et équilibrée est importante, surtout pour les personnes qui ont besoin de suivre un certain régime. Les cuisiniers et cuisinières en diététique élaborent des plans de menus et des recettes sur prescription du médecin. Le bien-être des patients est au centre de leur mission. Ils préparent des plats en fonction des différentes thérapies nutritionnelles, telles que le diabète, les troubles de l'alimentation, les maladies cardiaques et cardiovasculaires, les allergies alimentaires, les maladies de l'estomac, du foie, du côlon et du pancréas ou la malnutrition.

Ils conçoivent le plan de menus variés et prévoient des plats savoureux afin que le régime ne soit pas uniquement restrictif, mais qu'il ap-

porte également un plaisir gustatif. Ils sont responsables des calculs nutritionnels et supervisent la distribution des repas. Les chefs cuisiniers et cheffes cuisinières diététiques ont une bonne connaissance de la législation alimentaire et contrôlent son application au sein de l'entreprise. Le respect de la réglementation en matière d'hygiène est pour eux une évidence et une priorité absolue.

Les points forts de leur activité sont différents en fonction du lieu de leur travail. Dans les grands hôpitaux, ils travaillent principalement en équipe avec le service de consultation diététique. Dans les maisons de retraite ou de soins, où il n'y a aucun nutritionniste, les contacts sont plus directs avec les patients.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que le patient obtienne un repas qui favorise sa santé, le cuisinier en diététique prépare le menu selon les instructions du service de consultation diététique; à cette fin, il pèse les ingrédients très précisément.
- ▶ Afin que la cuisinière en diététique puisse élaborer un plan de menus variés avec des aliments diététiques appréciés par les invités d'un établissement, elle s'informe de leurs préférences.
- ▶ Afin d'éviter une réaction par inadvertance chez un patient sujet à des allergies alimentaires, le cuisinier en diététique connaît

tous les ingrédients qui font partie des plats préparés et s'assure qu'il n'y ait aucun ingrédient indésirable incorporé lors de la préparation du plat.

- ▶ Afin d'optimiser les processus, la cheffe cuisinière diététique les vérifie et les contrôle et transmet les suggestions d'amélioration à son supérieur.
- ▶ Afin que les aliments spéciaux pour les plats diététiques soient disponibles en permanence, le cuisinier en diététique établit une liste d'achats et commande les produits chez le fournisseur.

Les faits

Admission En passant l'examen: Cuisinier/-ière CFC ou titre équivalent et 2 ans d'expérience professionnelle correspondante à plein temps ainsi que les certificats de module ou des attestations d'équivalence.

Formation Cours préparatoires d'un an en cours d'emploi. Remarque: Les frais de cours sont partiellement couverts par la Confédération.

Les aspects positifs Le travail est intéressant et varié. Le bien-être des patients et des hôtes est la principale préoccupation. Les cuisiniers et les

cuisinières en diététique peuvent exercer leur créativité dans les plans de menus et les plats.

Les aspects négatifs Les professionnels travaillent le matin, le midi et le soir. Les jours libres sont organisés en fonction d'un planning organisationnel, car les hôtes et les patients sont également servis le week-end.

Bon à savoir Les cuisiniers et cuisinières en diététique utilisent quotidiennement leurs connaissances en relation avec la nutrition, la santé et la maladie. Ils réussissent même à partir d'ingrédients limités à cuisiner des plats savoureux et variés.

Profil requis

	avantageux	important	très important
bon sens de l'odorat, bon sens du goût	[Bar chart showing high importance]		
compétences commerciales	[Bar chart showing low importance]		
connaissance de langues étrangères, persévérance	[Bar chart showing low importance]		
constitution robuste	[Bar chart showing low importance]		
empathie	[Bar chart showing high importance]		
intérêt pour la cuisine, intérêt pour l'alimentation, créativité	[Bar chart showing high importance]		
résilience, compréhension rapide, capacité à travailler en équipe	[Bar chart showing low importance]		
sensibilisation à l'hygiène, sens des responsabilités	[Bar chart showing high importance]		
talents organisationnels	[Bar chart showing low importance]		
volonté de travailler selon un horaire irrégulier	[Bar chart showing low importance]		

Plans de carrière

Bachelor of Science HES en hôtellerie et professions de l'accueil, ingénieur/e HES en technologies alimentaires (Bachelor)
Hôtelier/-ière-restaurateur/-trice ES (diplôme fédéral)
Chef/fe de cuisine DF, chef/fe de la restauration collective DF, chef/fe d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration DF (diplôme fédéral)
Chef/fe cuisinier/-ière BF, chef/fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration BF (brevet fédéral)
Cuisinier/-ière en diététique BF
Cuisinier/-ière CFC