



Recette légère à base d'œufs, le soufflé existe en version sucrée ou salée, et peut être enrichi des ingrédients les plus divers. A l'exemple du soufflé, les possibilités en matière de préparation d'aliments sont immenses et les cuisiniers et cuisinières en connaissent toutes les variantes. Ils étuvent, pochent, braisent ou encore rôtissent toutes sortes de denrées. Qu'il s'agisse de légumes, de viandes, de potages, de sauces ou de desserts, de cuisine chaude ou froide, les cuisiniers et les employés en cuisine recherchent toujours un résultat savoureux et créatif. Pour y parvenir, il faut à la fois une bonne organisation et une répartition claire des tâches: le chef de cuisine établit le menu et assume la responsabilité de son élaboration; la cheffe cuisinière dirige le travail et répartit les tâches; les cuisiniers accomplissent ces dernières de manière précise et efficace. L'ambiance en cuisine peut devenir mouvementée aux heures de repas: les clients attendent un service rapide et une qualité irréprochable. Le personnel de cuisine doit donc parfaitement maîtriser des processus détaillés, et la collaboration avec le service doit fonctionner sans encombre.



CUISINIER / CUISINIÈRE

EMPLOYÉ / EMPLOYÉE EN CUISINE

CFC

AFP

«Un métier où l'on ne cesse jamais d'apprendre»

Thibaut Quentin, 18 ans

Cuisinier CFC, en 3^e année de formation

Portrait

Après avoir débuté sa formation à Verbier, Thibaut Quentin a poursuivi son apprentissage chez Didier de Courten à Sierre (VS), une des grandes tables de Suisse qui compte pas moins de 19 points au Gault & Millau et deux étoiles Michelin.

Tombé dans la marmite quand il était petit, le jeune homme a toujours caressé le rêve de devenir cuisinier. «Mon père est restaurateur et possède un restaurant italien. J'ai grandi là-dedans. Depuis tout petit, je souhaite exercer ce métier, dont je connais aussi les contraintes.» Se former dans un restaurant gastronomique était une évidence pour Thibaut Quentin, attiré par le travail minutieux dans les saveurs et la présentation des plats. «J'ai la chance de bénéficier du grand savoir-faire du chef et des autres collaborateurs, d'être soutenu par mon formateur et de pouvoir travailler avec des produits de grande qualité», relève le jeune apprenti cuisinier.

Le restaurant et la brasserie attenante comptent une centaine de places. Dans les coulisses, une brigade de vingt personnes s'active aux fourneaux. «En cuisine, les rôles sont clairs. Chacun travaille à un poste précis: cuisine froide, garnitures, sauces, viandes, etc.». Thibaut Quentin précise encore: «En première année, j'ai travaillé au poste de garde-manger, c'est-à-dire à la cuisine froide où l'on prépare les salades, les entrées, la découpe des viandes, etc. En deuxième année, j'ai passé à la cuisine chaude et j'ai pu, petit à petit, m'occuper de choses plus délicates. Mon défi est de pouvoir reproduire ce qu'on me montre. J'apprends tous les jours.»

La mise en place, une étape clé

L'apprenti cuisinier commence sa journée à 8h. La matinée est consacrée à la mise en place, c'est-à-dire aux travaux de cuisine qui peuvent être faits à l'avance. Accompagné de son formateur, le jeune homme est affecté



pour le moment au poste de poissonnier. «Ce matin, par exemple, j'ai levé des filets de Saint-Pierre. J'ai enlevé la peau et je les ai parés avant de les conditionner. J'ai aussi préparé des Saint-Jacques, ouvert les coquilles, nettoyé et fait dégorger les noix avant de les découper à l'emporte-pièce pour qu'elles aient toutes la même forme, et je les ai réservées au frigo. Avec mon formateur, j'ai ensuite préparé huit sauces différentes qui accompagnent les plats de viande, de poisson et de volaille.»



Pendant le coup de feu

«Lorsque les commandes arrivent de la salle, c'est le second de cuisine qui annonce les plats et qui structure le service. Nous commençons alors les préparations. Les amuse-bouche sont servis. La salle réclame d'abord les entrées, puis les plats. Les responsables de la viande et du poisson s'accordent pour que les plats d'une même table soient prêts en même temps. L'esprit d'équipe est important. Il faut être attentif à ce qui se passe autour de soi.»

Les dernières assiettes servies, c'est la pause de l'après-midi. Le travail reprendra à 17h et se terminera à 22h30. Les horaires ne sont pas toujours évidents. «Quand mes amis ont congé, je travaille. Je suis libre l'après-midi, mais je travaille le soir, le week-end et pendant les fêtes... Forcément, ces horaires nous isolent un peu.»

Après son apprentissage, qu'il terminera bientôt, Thibaut Quentin envisage de partir travailler pour un temps en Asie ou en Australie. «Les techniques et les façons d'apprêter le produit changent selon les pays. Ce que j'apprécie le plus dans ce métier? Pas deux chefs n'ont la même recette! On ne cesse jamais d'apprendre. C'est un domaine inépuisable.»

Une vie consacrée à la cuisine

Julia Scheuber, 21 ans

Cuisinière CFC

Portrait

Lors de la recherche d'une place d'apprentissage déjà, Julia Scheuber a fait preuve d'une grande volonté. Aujourd'hui, la jeune femme cuisine pour des hôtes aux exigences élevées et travaille, avec passion, à construire sa carrière.

Julia Scheuber a fait un stage en tant que cuisinière dans le meilleur restaurant de la région, et a tout de suite été séduite. «Le chef ne voulait plus former d'apprenti, mais je n'ai pas lâché prise. Je suis allée à trois reprises faire un stage dans son restaurant, et il m'a finalement engagée.» Là, la jeune femme a appris comment cuisiner pour des hôtes exigeants.

Apprendre des grands chefs

La cuisine scandinave «naturelle» est très à la mode. De nombreux chefs cuisiniers viennent du nord de l'Europe. Après son apprentissage, Julia Scheuber est donc partie faire deux stages, un à Oslo et un à Helsinki. «J'étais très curieuse, et j'avais envie de découvrir d'autres approches», précise la jeune cuisinière.

Aujourd'hui, Julia Scheuber occupe le poste d'entremétier dans un restaurant gastronomique. Elle est responsable des garnitures, c'est-à-dire des légumes, potages, patates, nouilles, riz, etc. «Nous sommes six en cuisine: le chef, trois cuisiniers qualifiés, une personne en formation ainsi qu'un auxiliaire de cuisine pour la vaisselle.»

Concentration et attention

Le matin, la jeune cuisinière contrôle la livraison des aliments. Lorsque les exigences de qualité ne sont pas satisfaites, elle renvoie la marchandise. Elle pare ensuite les légumes, les pèle et les débite rapidement en cubes ou en julienne. Elle doit faire preuve d'une grande concentration. «Le risque de se blesser est élevé en cuisine. On peut se couper ou se brûler un doigt en un clin d'œil.»



Julia Scheuber blanchit ensuite les différents légumes dans de l'eau salée, puis les réserve au réfrigérateur. Pendant le service, elle les sort par portions et en termine la cuisson. Puis, avant de prendre sa pause, elle range et nettoie encore son plan de travail.

«Le fait d'être debout toute la journée ne constitue qu'un des défis du travail de cuisinier», relève la jeune femme. «Je dois aussi penser à tout lors de la préparation. Je ne pourrais par exemple pas me mettre à hacher les fines herbes pendant le service de midi.»

Toujours être dans le coup

Lorsqu'on évoque la question des heures de travail, Julia Scheuber sourit. «Je travaille du mardi au samedi, le matin et le soir avec une pause entre les deux. Mais il faut être flexible. A Noël et à Nouvel An, par exemple, j'ai beaucoup à faire, mais cela me permet d'être plus libre en janvier.» Les horaires de travail diffèrent d'un établissement à l'autre.

La jeune femme vit pour la cuisine. «Lorsqu'on fait ce métier, il faut toujours être dans le coup. Les tendances changent constamment.» Elle utilise son temps libre pour étudier les recettes publiées dans les magazines culinaires et lire des livres de cuisine. «Je dois créer de nouvelles recettes car je participe également à des concours. Le matin, je vais faire mes courses au marché ou cueillir des herbes aromatiques. Durant mes pauses, je teste avec plaisir les recettes.» Julia Scheuber a passé ses dernières vacances à Sochi, où elle a cuisiné pour les athlètes qui ont participé aux Jeux olympiques.



Environnement de travail particulier, esprit d'équipe, bonnes perspectives



Les cuisiniers et les employés en cuisine travaillent dans toutes sortes de restaurants et d'hôtels, tout comme dans les hôpitaux, les foyers ou les homes. Ils cuisinent pour tous les goûts et pour toutes les bourses. Chaque année, quelque 2000 cuisiniers et cuisinières et 300 employés en cuisine achèvent leur formation professionnelle. Les places d'apprentissage sont réparties également entre les différentes régions linguistiques de la Suisse.

De nombreuses possibilités de carrière

Si on aime le travail en cuisine, on a de bonnes chances d'obtenir une place d'apprentissage. Pour la plupart des établissements, le stage constitue la partie la plus importante dans le processus de sélection d'un candidat ou d'une candidate, car les affinités se définissent déjà à ce moment-là. Après la formation, les professionnels de la cuisine ont de bonnes perspectives sur le marché du travail. Le plus souvent, ils occupent d'abord quelques emplois saisonniers, pour acquérir le plus d'expériences différentes possible. Cela leur permet de se confronter à plusieurs cultures culinaires, à des recettes et à des modes de préparation variés. Plus tard, les professionnels préfèrent généralement les postes à plus long terme. Il

peut arriver que lorsqu'un chef ou une cheffe de cuisine change d'employeur, il ou elle emmène une partie de son équipe. En effet, une équipe soudée, qui fonctionne même sous la pression, est l'élément central d'une bonne cuisine.

Les possibilités de carrière sont très vastes. Les cuisiniers et cuisinières peuvent par exemple occuper la fonction de chef-fe cuisinier-ère, et plus tard de chef-fe de cuisine. Les organisations du monde du travail soutiennent financièrement les cuisiniers et les cuisinières intéressés par les brevets et diplômes fédéraux. C'est le cas aussi pour les autres métiers de l'hôtellerie ou de la restauration. L'école hôtelière est une autre filière très appréciée; certains y entament des études immédiatement après l'obtention du CFC. La carrière individuelle dépend également du type d'établissement dans lequel la personne s'est formée. Ainsi, une cuisinière qui termine un apprentissage dans un hôpital choisira plutôt une formation complémentaire de cuisinière en diététique plutôt que de cheffe dans un hôtel ou un restaurant gastronomique.

Des cuisines très différentes

Les places de travail varient beaucoup selon l'établissement. En plus des cuisines traditionnelles, il existe des restaurants où

les mets sont concoctés devant le client, ou d'autres qui proposent des cours de cuisine. De même, un cuisinier ou une cuisinière pourra avoir des contacts avec la clientèle dans certains restaurants, et pas du tout dans d'autres. Le stress n'est pas non plus le même partout: alors que certains restaurants préparent des centaines d'assiettes par service, d'autres seront beaucoup plus calmes. Mais il y a un point commun à toutes les cuisines: il y fait très chaud! Près des fourneaux, il peut faire aussi chaud qu'en plein milieu de l'été. Les professionnels de la cuisine ont des horaires particuliers. Il n'est pas rare qu'ils doivent travailler tard le soir, ainsi que le week-end. Par contre, ils ont souvent congé pendant la semaine, alors que tous les autres travaillent.

Les femmes représentent environ un quart des apprentis, et cette proportion semble augmenter. Les nouvelles tendances, ainsi que les habitudes alimentaires des gens, modifient sans cesse le visage de ce métier. La prise en considération toujours plus grande des allergies et de l'importance d'une alimentation équilibrée constitue, par exemple, un nouveau défi dans ce secteur.

«Les aliments doivent pouvoir être avalés facilement»

Lavinia Torre, 17 ans

Employée en cuisine AFP, en 2^e année de formation

Passionnée de cuisine depuis longtemps, Lavinia Torre effectue une formation professionnelle initiale de deux ans dans un home pour personnes âgées. Avec quatre autres collègues, la jeune fille prépare chaque jour des repas pour quelque 90 personnes.



«Quand j'ai commencé la formation, tout n'était pas nouveau pour moi: j'avais déjà utilisé une casserole à la maison! Mais ce qui m'a frappé, c'est la grande quantité de nourriture que l'on devait préparer», se souvient Lavinia Torre. «Je ne savais pas ce que cela représentait de cuisiner pour autant de personnes à la fois. Je n'avais jamais vu des ustensiles d'une telle dimension: les énormes casseroles, dans lesquelles on peut cuire vingt litres de potage, ou la basculante, une sorte de cuve de cuisson rectangulaire munie d'un couvercle, sont impressionnantes. Les quantités d'ingrédients comme le sel ou la farine me semblaient également exagérées.»

S'adapter aux besoins

Du lundi au vendredi, lorsqu'elle n'est pas à l'école professionnelle, Lavinia Torre travaille selon un horaire continu (de 7h00 à 15h30, ou de 10h00 à 18h30) ou un horaire

coupé (de 7h00 à 13h00 puis de 16h00 à 18h30). Chaque matin, l'équipe de cuisine planifie les tâches à effectuer durant la journée. Certains mets, comme la purée de pommes de terre, les pommes vapeur ou les flans, sont préparés quotidiennement pour les hôtes qui n'arrivent pas à mâcher correctement les aliments. On note au début de la semaine l'heure et le lieu du repas des résidents: ceux qui mangent à 11h00 (en général les personnes qui ont besoin d'aide), ceux qui mangent à midi et ceux qui prennent leur repas dans leur chambre. Le personnel soignant signale à la cuisine les différents régimes des résidents. «Quand on cuisine pour les personnes âgées, il faut avant tout faire attention à la cuisson. Les mets doivent être faciles à mâcher.»

Maîtriser les techniques de base

En général, les activités des employés en cuisine ressemblent beaucoup à celles des

cuisiniers, mais certains aspects sont moins approfondis. «Durant les deux ans de formation, on apprend quelles sont les propriétés nutritives des aliments. On apprend aussi à maîtriser les techniques de coupe. Nous ne sommes par contre pas tenus de savoir comment préparer un filet de bœuf Wellington! Les calculs que nous faisons sont aussi moins compliqués. La plupart du temps, les quantités sont déjà indiquées dans les recettes», explique Lavinia Torre. «Dans un home pour personnes âgées, ce n'est pas comme dans un restaurant: presque tous les plats sont servis en 45 minutes, on n'a donc pas le temps de soigner la présentation. Et de nombreuses tâches sont répétitives, sauf lors d'occasions spéciales comme Noël, Pâques ou d'autres fêtes. Nous préparons alors des hors-d'œuvre froids et les plats sont un peu plus élaborés. Lors de ces événements, je peux donner libre cours à ma fantaisie.»

Employé, employée en cuisine AFP

La formation professionnelle initiale en deux ans d'employé ou d'employée en cuisine s'adresse à des personnes qui ont des difficultés d'apprentissage ou dont les connaissances scolaires ne leur permettent pas de commencer tout de suite la formation de cuisinier ou de cuisinière en trois ans. Les exigences au niveau de la pratique sont à peu près les mêmes que pour le CFC, mais les cours professionnels sont plus simples. L'attestation fédérale de formation professionnelle (AFP), délivrée après la réussite des examens, est reconnue dans toute la Suisse. Elle permet d'entrer dans le monde du travail ou de poursuivre sa formation pour obtenir le CFC de cuisinier ou de cuisinière, moyennant en principe deux années de formation supplémentaires.



Cuisinier, cuisinière - un métier pour moi?

Quelques repères pour faire le point.

Je m'intéresse aux aliments et à leur cuisson

Préparer des aliments de qualité optimale, les assembler en des variations créatives, telle est la passion des cuisiniers et des cuisinières.

Je travaille de manière rapide et efficace

Malgré tous les raffinements, les clients attendent un service rapide.

J'aime expérimenter et innover

La variété des aliments et des modes de préparation est infinie. Les professionnels des fourneaux ne s'en tiennent donc pas aux recettes connues. Ils améliorent et créent sans cesse de nouveaux plats, afin de séduire les hôtes.

Je suis habile de mes mains

L'habileté est importante pour couper les aliments correctement ou les arranger de manière esthétique. Elle est aussi nécessaire pour éviter les blessures liées à l'utilisation d'ustensiles aiguisés ou brûlants.

J'ai l'esprit d'équipe et je supporte la critique

En cuisine, tous les membres de l'équipe dépendent les uns des autres. La préparation des recettes doit être rapide et irréprochable. Cela nécessite des instructions - ou des critiques - claires et compréhensibles. Cet échange est essentiel et doit être accepté par tous.

Je suis robuste

En cuisine, il fait chaud. Le rythme de travail est soutenu et on travaille debout. Il faut être solide et résistant.



IMPRESSUM

2^e édition 2021 (actualisée)
© CSFO 2021, Berne. Tous droits réservés.

Edition:

Centre suisse de services Formation professionnelle |
orientation professionnelle, universitaire et de carrière CSFO
CSFO Editions, www.csfo.ch, editions@csfo.ch

Direction du projet: Heinz Stauer, Véronique Antille, Alessandra Truatsch, CSFO
Enquête et rédaction: Peter Kraft, Regula Luginbühl, Coralia Gentile, Dominique Aebi, Alessandra Truatsch, CSFO **Traduction:** Nadia Coquoz, Berne; Joëlle Amara, Neuchâtel
Relecture: Nicolas Dévaud, hotelleriesuisse; Daniel Vouillamoz, GastroSuisse; Marianne Gattiker, Saint-Aubin-Sauges **Photos:** Maurice Grünig, Zurich; Thierry Porchet, Yverdon-les-Bains; Alessandra Rime, Roveredo **Graphisme:** Viviane Wälchli, Zurich **Réalisation:** Roland Müller, CSFO **Impression:** Haller + Jenzer AG, Berthoud

Diffusion, service client:

CSFO Distribution, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen.
Tél. 0848 999 002, Fax +41 (0)31 320 29 38, distribution@csfo.ch, www.shop.csfo.ch

N° d'article: FE2-3039 (1 exemplaire), FB2-3039 (paquet de 50 exemplaires)
Ce dépliant est également disponible en allemand et en italien.

Nous remercions toutes les personnes et les entreprises qui ont participé à l'élaboration de ce document. Produit avec le soutien du Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation SEFRI.

Formation professionnelle initiale

Pour des informations sur la **formation en deux ans** d'employé ou d'employée en cuisine AFP, voir la page «Portrait AFP».

La formation de cuisinier ou de cuisinière est accessible dès la fin de la scolarité obligatoire.

Durée: 3 ans.

Formation pratique: dans un restaurant, un hôtel ou un établissement de restauration collective (4 jours par semaine).

Formation théorique: à l'école professionnelle (1 jour par semaine) ou, si l'apprentissage se fait dans un établissement saisonnier, deux fois 4,5 semaines de cours intercantonaux par année.

Cours interentreprises: 20 jours répartis sur 3 ans.

Branches professionnelles: production, préparation, présentation des mets et des plats, termes techniques de cuisine et formulation dans une deuxième langue; 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.

Titre obtenu: certificat fédéral de capacité (CFC) de cuisinier ou de cuisinière.

Maturité professionnelle

En fonction des résultats scolaires, il est possible d'obtenir une maturité professionnelle pendant ou après la formation initiale, selon des modalités variables d'un canton à l'autre. La maturité professionnelle permet d'accéder aux études dans une haute école spécialisée (HES) en principe sans examen, selon la filière choisie et les places disponibles.

Formation continue, perfectionnement

- Cours organisés par les écoles ou les organisations du monde du travail
- **Apprentissage complémentaire** de spécialiste en restauration, de spécialiste en hôtellerie, de boulanger/ère-pâtissier/ère-confiseur/euse, de boucher/ère-charcutier/ère, de spécialiste en restauration de système
- **Brevet fédéral** de cuisinier/ère en diététique, de chef/fe cuisinier/ère, de chef/fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration, de responsable de la restauration
- **Diplôme fédéral** de chef/fe de cuisine, de chef/fe de la restauration, de chef/fe de la restauration collective, de chef/fe d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration
- **Diplôme de restaurateur/trice-hôtelier/ère ES**
- **Bachelor of Science HES** en hôtellerie et professions de l'accueil ou en tourisme

En savoir plus

www.orientation.ch, portail suisse de l'orientation professionnelle, universitaire et de carrière. Adresses des offices, descriptifs de professions et de formations, offres de perfectionnement, bourse des places d'apprentissage

www.hotelgastro.ch, Hotel & Gastro formation

www.metiershotelresto.ch, site d'information sur les métiers de la branche de l'hôtellerie et de la restauration, bourse des places de stage et d'apprentissage



Planification du menu

Quel est le bon équilibre entre les mets? Quelle quantité faut-il de tel ou tel ingrédient? C'est ce savoir qu'il faut maîtriser en cuisine.



Contrôle des marchandises

Une fois les marchandises commandées, la qualité des produits doit être vérifiée. On s'assure également que la livraison est complète.



Garde-manger

Poissons et viandes sont transformés en filets et mis en portions à la cuisine froide. On y prépare aussi les salades, les sauces froides et les entrées.



Entremétier

Ce poste est responsable des accompagnements et garnitures: potages, légumes, pâtes, riz, etc. On prépare aussi divers mets aux œufs et au fromage.

Saucier

Poissons, viandes et toutes les sauces qui les accompagnent: le saucier s'occupe de cette partie du menu, avec ses différents modes de cuisson.



Dressage

A ce poste, on dresse les assiettes de manière à la fois soignée et originale - afin que le repas soit également un plaisir pour les yeux.



Pâtisserie

C'est là que sont confectionnés desserts chauds, pâtes, crèmes, glaces et autres tentations sucrées, qui sont présentés avec art sur les assiettes.



Hygiène

Quand on touche la nourriture, il faut respecter une hygiène stricte. Les inspecteurs des denrées alimentaires font des contrôles réguliers.





Daniela Manser, 27 ans, gérante d'établissement

«En tant que spécialiste en restauration et cuisinière, j'ai occupé différents postes en cuisine et au service pendant quelques années. Il y a deux ans, j'ai repris la gérance d'une auberge traditionnelle dans ma région, la Suisse orientale. L'auberge a ouvert ses portes après la rénovation de l'établissement. Gérante de l'hôtel et du restaurant, je suis responsable de l'établissement, mais je dispose aussi d'une marge de manœuvre pour proposer mes idées. J'ai par exemple lancé

Gestion et contact avec les clients

un petit magasin qui vend des spécialités du terroir. Avec le chef, je procède à l'élaboration de la carte des mets, et je participe volontiers activement à la production des pâtisseries. Chez nous, tout est frais et préparé maison: les légumes, les pâtes, les sauces, et même la glace. La viande est, elle aussi, d'une qualité irréprochable car elle provient de notre propre boucherie. Midi et soir, j'assume la fonction d'hôtesse, et j'aide au service. Nous accueillons plusieurs types de clients: des familles, des hommes d'affaires, ainsi que des gourmets qui connaissent notre excellente cuisine. Et le soir, les sociétés du village viennent aussi volontiers prendre une bière chez nous. En tant que gérante d'un petit établissement, je participe à toutes les tâches: factures, réservations, ou encore check-in/check-out à la réception de l'hôtel.»

«Mes parents avaient une poissonnerie et un restaurant. Je me suis ainsi logiquement tourné vers le secteur de la gastronomie. Au cours de mon apprentissage de cuisinier, j'ai remarqué que celui-ci constituait une base idéale pour entrer dans le domaine de l'hôtellerie. Après cette formation, j'ai effectué des séjours linguistiques, j'ai étudié à l'école hôtelière et j'ai occupé des postes dans le secteur de l'événementiel et du marketing. Aujourd'hui, je suis directeur d'un hôtel d'affaire qui comprend 100 chambres et de grandes salles de séminaire, et qui occupe 70 collaborateurs. En tant que directeur, je me

Diriger un grand hôtel

dois d'être présent pour chaque client. C'est important pour moi de trouver un bon équilibre entre vie professionnelle et vie privée, car je travaille beaucoup. Lors de ma tournée matinale, je discute avec les collaborateurs et me renseigne sur les problèmes rencontrés. Je m'entretiens ensuite avec les cadres, ce qui me permet d'obtenir une vision d'ensemble des affaires en cours. Je suis aussi l'interlocuteur lors d'un premier contact pour des affaires plus importantes, et la personne à qui s'adresser pour les réclamations. Le plus intéressant, dans mon métier, c'est le contact avec les gens. Je rencontre souvent les hôtes lors des repas de midi ou du soir. Enfin, en tant que CEO, je lis quotidiennement la presse spécialisée afin de pouvoir analyser le marché international et les développements de la branche.»



Philipp Näpflin, 37 ans, directeur d'hôtel



Zeljko Ilic, 29 ans, sous-chef de cuisine dans un hôpital

A l'Hôpital Riviera-Chablais de Vevey (VD), Zeljko Ilic partage son temps entre la cuisine et le bureau pour planifier la journée, passer les commandes ou encore contrôler les livraisons et les factures. En tant que second, il assiste le chef et forme les apprentis. «Ma tâche principale est d'élaborer, avec l'apprenti, le menu du jour pour les patients et le personnel de l'hôpital. Cela représente 200 menus chauds, auxquels s'ajoutent une offre du jour, une petite carte ainsi qu'un buffet froid.» Bien rodée, l'équipe de cuisine compte 20 personnes. «Une bonne communication est ce qui fait que ça marche! » C'est avant tout le côté créatif de la profes-

La cuisine au service des patients

sion qui m'a attiré, au départ. Une fois mon CFC en poche, j'ai travaillé quelque temps dans une institution pour personnes handicapées. Cela m'a beaucoup sensibilisé aux besoins des gens et au rôle que joue un bon repas dans une journée. C'est une vraie satisfaction lorsqu'un patient vous remercie parce qu'il a bien mangé! Intéressé par le lien entre santé et alimentation, j'ai fait un CFC complémentaire de cuisinier en diététique. Puis j'ai préparé le brevet fédéral de chef cuisinier.» Le brevet permet d'approfondir ses connaissances professionnelles ainsi que la gestion d'équipe, le marketing et la comptabilité. «L'échange de connaissances avec les autres participants a été un grand enrichissement personnel», se souvient Zeljko Ilic. «Aujourd'hui, je transmets mon savoir et je forme la relève. C'est un défi passionnant.»