

Certificat «Cuisinière / Cuisinier en diététique»

Pierre angulaire offrant des possibilités de développement en diététique.

En votre qualité de Cuisinière en diététique certifiée ou Cuisinier en diététique certifié vous pouvez réaliser en vrais professionnels les mets diététiques selon les exigences des responsables de la cuisine.

Avec d'habiles combinaisons des aliments et des méthodes de cuisson, les mets les plus divers vous permettent de contribuer à la santé, au bien-être et à une évolution positive vers la guérison de vos clientes et clients.

A qui s'adresse cette formation continue?

Cette formation s'adresse aux Cuisinières et Cuisiniers avec certificat fédéral de capacité (CFC) qui souhaitent élargir leur horizon professionnel et améliorer leurs opportunités sur le marché du travail.

Quelles conditions dois-je remplir?

Disposer d'un Certificat fédéral de capacité (CFC) de Cuisinière ou Cuisinier.

Lieu de formation

En Suisse alémanique la formation se déroule au Centre de formation professionnelle (Berufsbildungszentrum BBZ) à Weggis, et en Suisse romande à Pully (VD).

Durée du cours

La formation s'organise en deux étapes:

- 25 – 28 jours de transmission théorique des connaissances professionnelles en diététique
- 4 jours de cours pratique – mise en œuvre de l'acquis

Dates et coûts

Vous trouverez sous ces liens toutes les informations importantes sur les dates et les coûts de la formation:

- [Dates du cours et de l'examen](#)
- [Prix et participation financière](#)

Contenu du cours et examens

Vous serez formé dans les sujets suivants:

- Alimentation et Diététique
- Calcul des coûts
- Planification des menus
- Cuisine (pratique)

Quel diplôme vais-je recevoir à la fin?

Vous obtenez le Certificat reconnu dans toute la Suisse par la branche (Hotel & Gastro formation Suisse, H+ et Artiset) lorsque vous remplissez les conditions suivantes:

- Examen terminé avec succès (écrit 2 heures, pratique 1 journée)
- Preuve d'avoir suivi au moins 80% du cours

Où se déroulent les examens?

Les examens écrits se déroulent chaque fois là où ont lieu les cours, à une date séparée. L'examen pratique se déroule à Weggis. Nous vous rendons attentifs au fait que des coûts supplémentaires peuvent survenir pour l'hébergement ou le couvert.

Différence entre le Certificat «Cuisinière/Cuisinier en diététique» et «Cuisinière/Cuisinier en diététique avec brevet fédéral».

La personne qui a suivi la formation au Certificat peut, avec un petit effort supplémentaire, se présenter pour le brevet fédéral. Avec environ 10 journées de cours supplémentaires et la réussite à l'examen fédéral final vous obtenez un diplôme fédéral reconnu qui augmente encore votre valeur sur le marché du travail, ainsi que vos opportunités de carrière (voir le graphique ci-dessous).

De plus, si vous vous présentez à l'examen fédéral, la Confédération participe jusqu'à 50% aux frais encourus pour la formation.

Contact

Avez-vous des questions sur la formation? Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller personnellement! Vous trouverez aussi plus d'informations à l'adresse www.hotelgastro.ch.

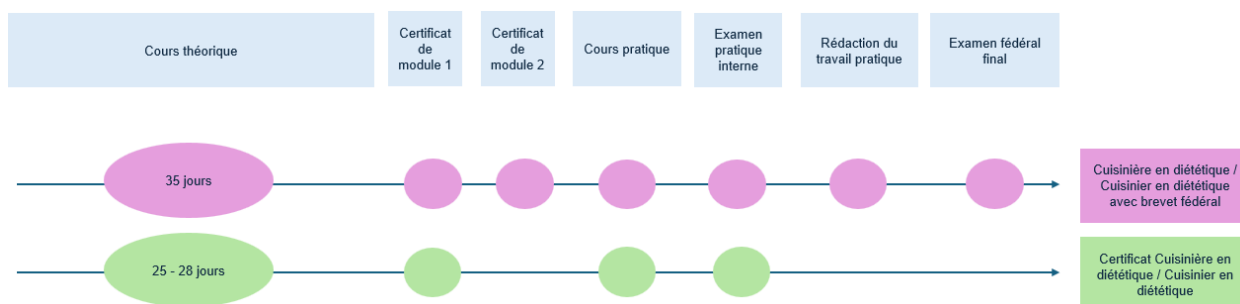


Illustration 1: Comparaison de la formation pour le Certificat „Cuisinière/Cuisinier en diététique“ avec celle de „Cuisinière/Cuisinier en diététique avec brevet fédéral“.