

Cheff(e) de cuisine avec diplôme fédéral Weggis

Chef/cheffe de cuisine - une carrière professionnelle d'avenir

En tant que cheff(e) de cuisine, vous êtes responsable d'assurer de manière ciblée et économiquement optimale toutes les prestations dans le domaine de la cuisine.

Vous avez les compétences nécessaires pour assumer des tâches exigeantes et complexes de planification, de direction, de gestion, de spécialisation, de communication et d'information dans le monde de la cuisine.

Outre l'élaboration de concepts (concept de gastronomie, concepts d'assurance et de développement de la qualité), vous établissez le budget et préparez les investissements dans le domaine de la production culinaire. Vous calculez les chiffres clés dans le cadre de l'ensemble de la production culinaire, analysez la rentabilité et prenez les mesures nécessaires. Vous êtes également capable de participer à la direction de l'entreprise et de prendre des décisions.

En bref, vous assumez des activités de gestion exigeantes et êtes prêt(e) à occuper un poste de cadre supérieur.

Quelles sont les conditions préalables que je dois remplir ?

Afin que vous remplissiez les conditions requises pour les examens finaux à la fin de votre formation, nous examinons volontiers votre admission à l'avance, sans engagement de votre part. Les conditions suivantes sont nécessaires pour l'admission aux examens fédéraux :

- Brevet fédéral de cuisinier/cuisinière en chef ou certificat équivalent
- Depuis la réussite de l'examen professionnel, au moins 3 ans d'expérience professionnelle en tant que chef cuisinier/cheffe cuisinière dans une fonction de cadre ou de direction.
- Examens modulaires réussis

Délais et coûts

Vous trouverez toutes les informations importantes concernant les dates et les coûts sur notre site web :

- [Kurs- und Prüfungstermine](#)
- [Preise und Finanzierungsbeteiligung](#)

Pendant vos journées de cours sur place, un forfait obligatoire de repas est appliqué par jour de cours.

Si vous devez passer la nuit à Weggis pendant les cours de présence, nous vous recommandons les arrangements de nuit pour nos participants aux cours.

Déroulement de la formation

L'enseignement a lieu au centre de formation professionnelle de Weggis en 8 cours blocs de 5 jours chacun. Profitez d'un environnement d'apprentissage agréable. Notre centre de formation professionnelle est niché dans la nature idyllique de Weggis. Les participants à nos cours bénéficient d'une vue incomparable sur le lac des Quatre-Cantons et d'une vue magnifique sur les montagnes.

Le déroulement de votre formation se déroule comme suit :

- Journée d'impulsion sur place : faire connaissance et informations.
- Cours en bloc à Weggis : 8 blocs de cours (A - H) à 5 jours de cours chacun
- Examens modulaires après le bloc de cours D ainsi qu'après le bloc de cours H
- Préparation intensive à l'examen final

À qui s'adresse cette formation ?

En tant que chef(fe) de cuisine, vous assumez la fonction de supérieur(e) hiérarchique au niveau des cadres supérieurs et portez la responsabilité globale des prestations dans le domaine de la cuisine. Vous prenez plaisir à effectuer un tel travail à responsabilité. Vous êtes motivé(e) pour acquérir de vastes connaissances approfondies afin de contrôler les processus commerciaux existants, d'identifier les besoins de changement et de planifier, mettre en œuvre et accompagner activement les processus de changement nécessaires.

Séances d'information en ligne

Vous avez besoin d'informations supplémentaires sur la formation ou l'examen fédéral ? Venez nous rendre visite, sans engagement, lors de nos séances d'information en ligne. Vous trouverez les dates directement sur hotelgastro.ch.

La spécialisation que vous souhaitez n'y figure pas encore ? Les manifestations sont planifiées en permanence et les dates actuelles sont mises en ligne.

avez d'autres questions ?

Nous vous conseillons très volontiers et nous réjouissons de votre prise de contact !