

Cuisinier/Cuisinière diététique avec brevet fédéral – Cours en Weggis

Cuisinier/Cuisinière diététique – Une carrière saine avec un avenir

En tant que cuisinier/cuisinière diététique, vous avez les compétences nécessaires pour concevoir et mettre en œuvre les prescriptions nutritionnelles des médecins et/ou des conseillers en nutrition.

Grâce à vos vastes connaissances, vous assurerez une forme d'alimentation appropriée avec des techniques de cuisson adéquates. En étroite collaboration avec les services concernés, vous tenez compte des principes de base scientifiquement reconnus.

En tant que cuisinier/cuisinière diététique, vous contribuez de manière essentielle à la santé et au bien-être de vos clients en combinant habilement les aliments et les méthodes de cuisson des plats les plus divers. Vous adaptez votre offre de plats diététiques aux besoins des différents groupes cibles et constituez un pilier important des soins de santé.

Vous connaissez l'importance d'un approvisionnement écologique et optimal en termes de quantité des denrées alimentaires et veillez à un stockage et à une élimination sûrs et appropriés des denrées alimentaires, des matières premières et des résidus. En utilisant efficacement l'énergie et les ressources, vous veillez à la protection durable de l'homme et de la nature.

En bref, vous êtes la cheville ouvrière d'une alimentation saine dans votre entreprise.

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 :

- Un certificat fédéral de capacité (CFC) de cuisinier/cuisinière ou un certificat équivalent.
- Au moins 2 ans d'expérience professionnelle
- Examens modulaires réussis

Dates et coûts

Vous trouverez toutes les informations importantes sur les dates et les coûts en cliquant sur les liens suivants.

- [Dates des cours et des examens](#)
- [Prix et participation financière](#)

Pendant vos journées de cours sur place, un forfait de repas obligatoire 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 6 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 imprenable sur le lac des Quatre-Cantons et d'une vue magnifique sur les montagnes.

- Journée d'impulsion sur place : faire connaissance et informations.
- Enseignement en bloc à Weggis : 6 blocs de cours de 5 jours chacun (modules Diététique et Organisation de l'entreprise).
- Examens modulaires à la fin de la formation.
- Préparation intensive à l'examen final (4 jours de cours en ligne).
- Les chefs de cuisine titulaires d'un diplôme fédéral ou les chefs de cuisine titulaires d'un brevet fédéral bénéficient d'une formation raccourcie sans organisation d'entreprise.

Dans quelles conditions cette formation continue est-elle adaptée à vos besoins ?

Cette formation s'adresse aux cuisiniers et cuisinières qui souhaitent élargir leur horizon professionnel et améliorer considérablement leurs chances sur le marché du travail. Apprenez tout ce qu'il faut pour préparer des plats sains et savoureux pour les personnes ayant des besoins nutritionnels spécifiques. Participez activement à l'élaboration des tendances sociales et scientifiques en matière d'alimentation et devenez la cheville ouvrière d'une alimentation saine dans votre entreprise.

Plus d'options

Pendant votre préparation à l'examen fédéral, vous avez la possibilité de suivre un cours de préparation pratique. Veuillez consulter à ce sujet les offres de [Société suisse des cuisiniers](#).

Nous vous renseignons volontiers et nous réjouissons de votre prise de contact !