

Cuisinier/Cuisinière diététique avec brevet fédéral – formation raccourcie à Weggis

Cuisinier/Cuisinière diététique – une carrière saine avec de l'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 veillez à ce que vos hôtes bénéficient d'un régime alimentaire et de méthodes de cuisson appropriés. 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 vous veillez à un stockage et à une élimination sûrs et appropriés des denrées alimentaires, des matières premières et des résidus.

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

Quelles sont les conditions préalables que je dois remplir ?

Vous avez déjà un diplôme de niveau formation professionnelle supérieure ? Dans ce cas, vous pouvez suivre la formation de cuisinier/cuisinière diététique raccourcie. Les conditions suivantes sont nécessaires pour l'admission à l'examen fédéral et à la formation raccourcie :

- Diplôme de chef-fe de cuisine avec brevet fédéral ou de chef-fe de cuisine avec diplôme fédéral.
- Examen de module réussi

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 4 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.

- Journée d'impulsion sur place : faire connaissance et informations.
- Enseignement en bloc à Weggis : 6 blocs de cours de 4 jours chacun
- Examen modulaire « Formes d'alimentation adaptées aux besoins » à la fin du cours.
- 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 à préparer des plats sains et savoureux pour les personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers.

Séances d'information en ligne

Vous avez besoin d'informations complémentaires sur la formation ou l'examen fédéral ? Participez sans engagement à nos séances d'information en ligne. Vous trouverez les dates sous hotelgastro.ch

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](#).