

Cheffe cuisinière avec brevet fédéral / Chef cuisinier avec brevet fédéral Cours de formation à Zurich

Cheffe cuisinière avec brevet fédéral / Chef cuisinier avec brevet fédéral – Une car- rière professionnelle qui a de l'avenir

Vos vastes connaissances en **méthodes de cuisine modernes et en diététique** sont au cœur de votre formation continue. Vous planifiez et préparez des menus variés à partir d'ingrédients conventionnels, biologiques, végétariens ou de saison.

Vous veillez à ce que **les processus entre la cuisine et le restaurant soient optimaux** et dirigez votre équipe selon des principes de gestion modernes. Vous êtes en contact avec les fournisseurs, les hôtes, les collaborateurs, les partenaires et les autorités et planifiez tous les achats pour votre cuisine.

Vous **affinez vos connaissances** en matière de finances et de comptabilité et **évaluez** la rentabilité de divers procédés de production dans l'entreprise. Vous déduisez de vos conclusions des mesures et des améliorations.

En bref, ils sont le cœur de toute entreprise gastronomique.

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 et sans engagement. Les conditions suivantes sont nécessaires pour l'admission aux examens fédéraux :

- Certificat professionnel (CFC) de cuisinier/cuisinière ou certificat équivalent.
- Au moins 3 ans d'expérience professionnelle
- Certificat de formateur/formatrice
- 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](#)

Déroulement de la formation

En collaboration avec l'Allgemeine Berufsschule Zürich ABZ, nous proposons également la formation pour chefs cuisiniers à proximité immédiate de la gare centrale de Zurich. Profitez de cet emplacement central et de la facilité d'accès.

Les cours à l'ABZ ont lieu une fois par semaine. Le déroulement de votre formation est le suivant :

- Journée d'impulsion sur place : faire connaissance et informations.
- 1x par semaine cours sur place (jour fixe)
- Examens modulaires à mi-parcours ainsi qu'à la fin de la période d'enseignement
- Préparation intensive à l'examen final

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

En tant que chef cuisinier/cheffe cuisinière, vous connaissez tous les domaines de la planification des menus, de l'approvisionnement en denrées alimentaires, du stockage, de la transformation, de la préparation et du dressage ainsi que de l'élimination. Vous êtes motivé(e) pour acquérir des compétences professionnelles complètes et devenir un(e) professionnel(le) de la cuisine et de toute la chaîne de création de valeur. Vous aimez contribuer activement à la formation et au développement de l'équipe dans votre rôle de supérieur(e) et vous vous engagez en faveur de la relève professionnelle et la soutenez pendant sa formation.

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 www.hotelgastro.ch.

Plus d'options

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

Vous envisagez une autre étape de votre carrière ? Que diriez-vous d'un diplôme fédéral de chef de cuisine ? Nous vous renseignerons volontiers et nous réjouissons de votre prise de contact !