

Cuisinier/Cuisinière diététique avec brevet fédéral – Passerelle

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 à remplir ?

Vous êtes déjà en possession du certificat fédéral de capacité (CFC) de cuisinier/cuisinière diététique ? Alors vous avez maintenant la possibilité d'obtenir votre brevet en quelques étapes.

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 à Weggis, un forfait de repas obligatoire s'applique par jour de cours. Si vous devez passer la nuit à Weggis pendant le cours de présence, nous vous recommandons les arrangements d'hébergement pour nos participants au cours.

Déroulement de la formation

L'enseignement a lieu au centre de formation professionnelle de Weggis sur 5 jours de cours. Profitez d'un environnement d'apprentissage agréable. Notre centre de formation professionnelle est niché dans la nature idyllique de Weggis. Nos participants au 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
- 5 jours de cours sur place
- Il n'est pas nécessaire de passer les examens modulaires.

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

Cette formation convient aux cuisiniers et cuisinières diététiques qui ont déjà obtenu leur CFC de cuisinier diététique.

Entre-temps, la formation a été reprise dans la formation professionnelle supérieure. Vous avez maintenant la chance unique d'obtenir le brevet en seulement 5 jours de cours et sans devoir passer les examens modulaires. L'examen final a également lieu dans un cadre réduit et porte sur les parties 3 (oral) et 4 (travail pratique).

Quels sont les avantages d'un brevet fédéral ?

Le brevet fédéral est un diplôme reconnu par la Confédération au niveau de la formation professionnelle supérieure. Un brevet est un signe de qualité important dans le monde du travail et peut offrir de nombreux avantages pour le développement professionnel et le positionnement sur le marché du travail. Il sert de preuve officielle de compétences et de connaissances spécialisées dans un domaine particulier.

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

Vous avez d'autres questions ? Nous vous renseignerons volontiers et nous réjouissons de votre prise de contact.