

Profil de qualification

**Cheffe cuisinière avec brevet fédéral /
Chef cuisinier avec brevet fédéral**

Date :	03.07.2026
Version :	0.7 Enquête sectorielle

Table des matières

1	Profil de la profession	3
1.1	Domaine d'activité	3
1.2	Principales compétences opérationnelles	3
1.3	Exercice de la profession	4
1.4	Apport de la profession à la société, à l'économie à la nature et à la culture	4
2	Vue d'ensemble des compétences opérationnelles	5
3	Niveau d'exigences (critères de performances)	6

1 Profil de la profession

1.1 Domaine d'activité

Les chefs cuisiniers assument une fonction technique et de direction centrale dans les cuisines des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration. Ils conçoivent l'offre culinaire, gèrent les processus d'approvisionnement des marchandises et de production, et veillent à ce que les mets et les plats proposés soient adaptés au marché, d'une qualité irréprochable, rentables et conformes aux prescriptions en vigueur.

Leur domaine d'activité comprend l'analyse des besoins des clients et des tendances, l'élaboration et la mise en œuvre de concepts de restauration, l'organisation de la gestion des marchandises ainsi que la planification et le pilotage de la production en cuisine. Ils collaborent avec les collaborateurs du secteur cuisine, les services internes connexes, les clients, les fournisseurs et d'autres parties prenantes.

1.2 Principales compétences opérationnelles

Les chefs cuisiniers analysent les besoins des clients, les tendances actuelles ainsi que le contexte opérationnel et économique, et développent à partir de là des concepts de restauration adaptés. Ils les mettent en œuvre au quotidien en cuisine et veillent à ce que les plats soient préparés de manière professionnelle, présentés de façon à favoriser les ventes et conçus pour séduire les sens.

Ils planifient et pilotent les processus de commande et d'approvisionnement, évaluent les fournisseurs et assurent le flux des marchandises ainsi que du stockage. Au niveau de la production, ils coordonnent les procédures de travail, mobilisent les ressources de manière ciblée et veillent à une prestation de services efficace, axée sur la qualité et la rentabilité.

Ils appliquent, dans le domaine de la cuisine, les prescriptions légales, les directives internes à l'entreprise et les exigences propres à la branche. Ils veillent notamment au respect des règles d'hygiène, de la sécurité alimentaire, de la sécurité au travail et de la protection de la santé. De plus, ils tiennent compte des principes de durabilité dans la gestion des denrées alimentaires, de l'énergie et des autres ressources.

Les chefs cuisiniers planifient et optimisent les processus de gestion d'entreprise dans le domaine de la cuisine. Ils coordonnent les structures et les ressources, analysent les indicateurs clés, effectuent des calculs de coûts et participent à la conception de prestations et d'offres adaptées au marché. Ils assurent une communication adaptée à leur public, favorisent la collaboration au sein de l'équipe, accompagnent les changements et encadrent les collaborateurs relevant de leur domaine de responsabilité.

1.3 Exercice de la profession

Les chefs cuisinières et chefs cuisiniers exercent leur activité au niveau opérationnel et de gestion. Ils agissent de manière autonome dans leur domaine de responsabilité et mettent efficacement en œuvre les directives de l'établissement dans le quotidien de la cuisine. Leur travail se caractérise par des exigences élevées en matière de qualité, d'hygiène, de rentabilité, d'organisation et de collaboration.

Ils allient un savoir-faire culinaire à une approche de gestion d'entreprise, à des responsabilités de direction et à des compétences en communication. Ce faisant, ils réagissent avec souplesse aux besoins des clients, aux changements opérationnels et aux situations exigeantes. Ils veillent à la mise en place de processus structurés, à une communication claire et à un climat de travail constructif.

1.4 Apport de la profession à la société, à l'économie à la nature et à la culture

Les chefs cuisinières et chefs cuisiniers apportent une contribution importante à la qualité et à la diversité de l'offre gastronomique. En développant et en mettant en œuvre des concepts de restauration attrayants, ils façonnent l'expérience gastronomique des clients et contribuent au positionnement de l'entreprise.

Sur le plan économique, ils contribuent au succès de l'établissement grâce à des processus efficaces, une utilisation ciblée des ressources, des calculs de coûts et une approche axée sur les indicateurs clés de performance. En respectant les normes d'hygiène, de sécurité et de qualité, ils protègent les clients et les collaborateurs. Par leur action durable, ils favorisent une gestion responsable des denrées alimentaires, de l'énergie et des ressources. Sur le plan culturel, ils contribuent au développement de la gastronomie et à la diversité culinaire en Suisse.

2 Vue d'ensemble des compétences opérationnelles

Domaines de compétence opérationnelles	Compétence opérationnelles				
A Aménager l'offre culinaire et piloter les processus liés aux marchandises et à la production	A1 Analyser, élaborer et mettre en œuvre des concepts de restauration en tenant compte des besoins des clients, des tendances ainsi que du contexte de l'entreprise et économique.	A2 Organiser les processus de commande, gérer les achats, évaluer les fournisseurs et assurer la gestion des stocks.	A3 Planifier et piloter les processus de production en cuisine et garantir leur mise en œuvre efficace et axée sur la qualité.	A4 Présenter les offres de manière à favoriser les ventes et gérer de manière ciblée la mise en scène culinaire et la qualité sensorielle.	
B Respecter les bases légales et les conditions-cadres et garantir une gestion durable dans le domaine de la cuisine	B1 Mettre en œuvre au sein de l'entreprise les prescriptions en matière d'hygiène, de sécurité au travail et de protection de la santé, en surveiller l'application et en garantir le respect.	B2 Appliquer les bases légales dans le quotidien professionnel et garantir le respect des prescriptions pertinentes au sein de l'entreprise.	B3 Analyser les évolutions du secteur et de l'entreprise, et en évaluer les répercussions sur son propre domaine de responsabilité.	B4 Mettre en œuvre les principes de durabilité au sein de l'entreprise et garantir la mise en place de mesures visant à fournir des prestations de manière responsable et économe en ressources.	
C Planifier, piloter et optimiser les processus de gestion d'entreprise dans le domaine de la cuisine	C1 Planifier et coordonner les structures et les ressources, et garantir leur utilisation ciblée dans le domaine de responsabilité.	C2 Planifier, piloter et optimiser les processus de travail et garantir le respect des normes de qualité.	C3 Calculer et analyser les indicateurs opérationnels et en déduire des mesures de pilotage économique.	C4 Participer à la conception, axée sur le marché, des prestations et de l'offre.	
D Organiser la communication et garantir la collaboration dans le domaine de la cuisine	D1 Réfléchir à son propre comportement, développer sa méthode de travail personnelle et agir de manière responsable et ciblée dans des situations exigeantes.	D2 Communiquer de manière ciblée avec les parties prenantes internes, transmettre des informations, promouvoir la collaboration au sein de l'entreprise et contribuer à façonner la culture d'entreprise.	D3 Communiquer avec les parties prenantes externes en fonction du destinataire et entretenir une relation ciblée.	D4 Accompagner les processus de changement par la communication et soutenir leur mise en œuvre, ainsi qu'identifier les situations de conflit et de réclamation, les traiter et apporter des solutions durables.	D5 Diriger et développer les collaborateurs dans son propre domaine de responsabilité et garantir leur performance grâce à des objectifs clairs et à des rétroactions régulières.

3 Niveau d'exigences (critères de performances)

Domaine de compétences opérationnelles A : Aménager l'offre culinaire et piloter les processus liés aux marchandises et à la production		
Description du domaine de compétences opérationnelles	<p>Les chefs cuisiniers sont chargés de développer une offre de plats et de menus attrayante et adaptée au marché, ainsi que de planifier, piloter et garantir l'ensemble des processus de production. Ce faisant, ils tiennent compte des besoins des clients, des tendances actuelles ainsi que du contexte de l'entreprise et économique. Sur cette base, ils élaborent des concepts de menus et veillent à leur mise en œuvre au quotidien en cuisine.</p> <p>Ils organisent la gestion des marchandises, pilotent les processus d'achat et garantissent une utilisation efficace des ressources tout au long de la chaîne de valeur. Au niveau de la production, ils définissent et optimisent les processus, garantissent la qualité des plats et veillent à une prestation de services économique et durable. Grâce à une présentation attrayante et à des offres adaptées sur le plan sensoriel, ils contribuent de manière significative à l'expérience gastronomique et au succès économique de l'établissement.</p>	
Compétences opérationnelles	Critères de performance	Critères de performance spécifiques à la discipline
A1 Analyser, élaborer et mettre en œuvre des concepts de restauration en tenant compte des besoins des clients, des tendances ainsi que du contexte de l'entreprise et économique.		<p>a1.a Appliquer les principes d'une alimentation saine ainsi que les régimes alimentaires pertinents lors de la planification des menus</p> <p>a1.b Identifier les tendances et les évolutions dans le secteur de la restauration et les intégrer dans les concepts de restauration</p> <p>a1.c Planifier et mettre en œuvre des offres de restauration en tenant compte du type d'établissement, des coûts, de la qualité et des besoins des clients</p> <p>a1.d Évaluer les denrées alimentaires en fonction de leur provenance, de leur disponibilité, de leur qualité et de leur rapport qualité-prix, et les intégrer dans la planification des menus</p>

Compétences opérationnelles	Critères de performance	Critères de performance spécifiques à la discipline
A2 Organiser les processus de commande, gérer les achats, évaluer les fournisseurs et assurer la gestion des stocks.		<p>a2.a Évaluer et sélectionner les denrées alimentaires en fonction de leur qualité et de leur utilisation prévue</p> <p>a2.b Prendre en compte la provenance, la disponibilité et les critères de qualité des denrées alimentaires lors de l'achat</p> <p>a2.c Veiller à ce que les achats soient économiques, écologiques et adaptés aux besoins</p> <p>a2.d Assurer la réception et le stockage des marchandises conformément aux spécifications de l'entreprise et à la législation</p>
A3 Planifier et piloter les processus de production en cuisine et garantir leur mise en œuvre efficace et axée sur la qualité.		<p>a3.a Choisir les systèmes et équipements de cuisine en fonction des besoins, et planifier et garantir leur utilisation efficace et sûre</p> <p>a3.b Planifier et diriger les processus de production en tenant compte du temps, des ressources et de la qualité</p> <p>a3.c Prendre en compte les processus physiques et chimiques lors de la production et les maîtriser pour atteindre les objectifs visés en matière de cuisson et de saveur</p>
A4 Présenter les offres de manière à favoriser les ventes et gérer de manière ciblée la mise en scène culinaire et la qualité sensorielle.		<p>a4.a Formuler des offres adaptées au public cible et au marché</p> <p>a4.b Présenter les offres de manière à favoriser les ventes, évaluer leur qualité sensorielle et la contrôler de manière ciblée</p> <p>a4.c Analyser et optimiser les systèmes de distribution et de service des repas, ainsi que les points de jonction</p>

Domaine de compétences opérationnelles B : Respecter les bases légales et les conditions-cadres et garantir une gestion durable dans le domaine de la cuisine		
Description du domaine de compétences opérationnelles	<p>Les chefs cuisiniers veillent à ce que toutes les spécifications légales, opérationnelles et spécifiques à la branche soient respectées dans le domaine de la cuisine. Ils appliquent rigoureusement les règles d'hygiène et garantissent le respect des dispositions en matière de sécurité et de santé au travail. Ils contribuent ainsi de manière significative à la sécurité alimentaire ainsi qu'à la protection des collaborateurs et des clients.</p> <p>Ils appliquent les bases légales dans leur travail quotidien et veillent à ce que les processus en cuisine soient conformes aux prescriptions en vigueur. Parallèlement, ils suivent les évolutions du secteur et en tiennent compte dans l'organisation de leur travail. En mettant en œuvre des mesures durables dans la gestion des denrées alimentaires, de l'énergie et des ressources ainsi que dans l'assurance qualité, ils apportent une contribution essentielle à une gestion d'entreprise responsable et rentable.</p>	
Compétences opérationnelles	Critères de performance	Critères de performance spécifiques à la discipline
<p>B1 Mettre en œuvre au sein de l'entreprise les prescriptions en matière d'hygiène, de sécurité au travail et de protection de la santé, en surveiller l'application et en garantir le respect.</p>	<p>b1.1 Appliquer au quotidien les prescriptions en matière de sécurité au travail, de législation sur les denrées alimentaires, de protection de la santé, de sécurité d'exploitation et de protection de l'environnement</p> <p>b1.2 Mettre en œuvre les mesures de prévention des accidents et de protection contre l'incendie et en surveiller le respect</p> <p>b1.3 Mettre en œuvre de mesures visant à promouvoir et à préserver la santé au sein de l'entreprise</p> <p>b1.4 Planifier et mettre en œuvre les consignes d'hygiène au sein de l'entreprise et en surveiller le respect</p>	<p>b1.a Participer à l'élaboration de concepts d'autocontrôle au sein de l'entreprise et garantir leur implémentation.</p>
<p>B2 Appliquer les bases légales dans le quotidien professionnel et garantir le respect des prescriptions pertinentes au sein de l'entreprise.</p>	<p>b2.1 Mettre en œuvre les bases du droit du travail relatives aux contrats de travail ainsi qu'à la durée du travail et du repos</p> <p>b2.2 Garantir le respect des directives en matière de protection des données</p>	

Compétences opérationnelles	Critères de performance	Critères de performance spécifiques à la discipline
<p>B3 Analyser les évolutions du secteur et de l'entreprise, et en évaluer les répercussions sur son propre domaine de responsabilité.</p>	<p>b3.1 Analyser les tendances et les évolutions au sein de sa propre entreprise et du secteur, et en déduire des actions concrètes pour son domaine d'activité</p> <p>b3.2 Déduire des mesures visant à développer son propre domaine de responsabilité</p>	
<p>B4 Mettre en œuvre les principes de durabilité au sein de l'entreprise et garantir la mise en place de mesures visant à fournir des prestations de manière responsable et économe en ressources.</p>	<p>b4.1 Utiliser les ressources de manière économique et écologique au sein de l'entreprise</p> <p>b4.2 Réaliser l'approvisionnement et le stockage des marchandises selon des critères écologiques et économiques</p> <p>b4.3 Garantir une logistique interne efficace et adaptée aux besoins</p> <p>b4.4 Élaborer, mettre en œuvre et contrôler un concept de gestion des déchets</p> <p>b4.5 Identifier les impacts environnementaux au sein de l'entreprise, en déduire des mesures appropriées et les mettre en œuvre</p> <p>b4.6 Évaluer les certifications et les labels de qualité</p>	

Domaine de compétences opérationnelles C : Planifier, piloter et optimiser les processus de gestion d'entreprise dans le domaine de la cuisine		
Description du domaine de compétences opérationnelles	<p>Les chefs cuisiniers planifient, pilotent et optimisent les processus de gestion dans le domaine de la cuisine, garantissant ainsi une prestation de services rentable et efficace. Ils coordonnent l'utilisation des ressources humaines et matérielles et veillent à ce que les procédures de travail en cuisine soient mises en œuvre de manière structurée et ciblée. Ce faisant, ils veillent au respect des standards de qualité et optimisent en permanence les processus.</p> <p>Ils mettent en œuvre les objectifs budgétaires, analysent les chiffres clés et effectuent des calculs, notamment en ce qui concerne les mets et la consommation de matières premières. Ces éléments servent de base aux décisions économiques prises au quotidien en cuisine. De plus, ils participent à la conception de l'offre et veillent au respect des spécifications.</p>	
Compétences opérationnelles	Critères de performance	Critères de performance spécifiques à la discipline
<p>C1 Planifier et coordonner les structures et les ressources, et garantir leur utilisation ciblée dans le domaine de responsabilité.</p>	<p>c1.1 Structurer sa propre unité organisationnelle et utiliser des outils appropriés pour la représenter</p> <p>c1.2 Définir et garantir les objectifs, les tâches, les responsabilités et les compétences dans le domaine de responsabilité</p> <p>c1.3 Planifier les ressources adaptées aux besoins et coordonner leur utilisation au sein de l'entreprise</p> <p>c1.4 Rédiger et mettre à jour les profils d'exigences et les descriptifs de poste dans le domaine de responsabilité</p>	
<p>C2 Planifier, piloter et optimiser les processus de travail et garantir le respect des normes de qualité.</p>	<p>c2.1 Analyser les exigences relatives aux processus de travail en tenant compte des besoins de l'entreprise et des clients</p> <p>c2.2 Concevoir, évaluer et adapter les procédures de travail à l'évolution des conditions cadres</p> <p>c2.3 Saisir les prestations les analyser et évaluer leur efficacité économique</p> <p>c2.4 Dédire des mesures d'amélioration et accompagner leur mise en œuvre au sein de l'entreprise</p> <p>c2.5 Saisir, gérer et sécuriser systématiquement les informations et les données</p>	<p>c2.a Structurer les processus administratifs au sein de l'entreprise et en assurer la mise en œuvre</p>

Compétences opérationnelles	Critères de performance	Critères de performance spécifiques à la discipline
	<p>c2.6 Appliquer les outils de gestion de la qualité au sein de l'entreprise et les utiliser pour garantir la qualité des prestations</p> <p>c2.7 Développer et utiliser des outils d'enquête appropriés pour mesurer la qualité des prestations</p> <p>c2.8 Analyser les résultats des mesures de qualité et en déduire des mesures d'amélioration</p> <p>c2.9 Planifier l'affectation du personnel et en garantir la mise en œuvre au sein de l'entreprise</p>	
<p>C3 Calculer et analyser les indicateurs opérationnels et en déduire des mesures de pilotage économique.</p>	<p>c3.1 Contrôler les coûts et prendre les mesures appropriées en cas d'écarts</p> <p>c3.2 Réaliser des comparaisons entre valeurs cibles et valeurs réelles et en déduire des mesures</p> <p>c3.3 Réaliser des calculs pour les offres et les prestations et en évaluer les résultats</p> <p>c3.4 Calculer et interpréter des indicateurs et les utiliser pour piloter l'entreprise</p> <p>c3.5 Réaliser des inventaires et analyser les résultats</p> <p>c3.6 Mettre en œuvre les objectifs budgétaires dans son propre domaine de responsabilité et en surveiller le respect</p> <p>c3.7 Estimer et demander des investissements dans son propre domaine</p>	
<p>C4 Participer à la conception, axée sur le marché, des prestations et de l'offre.</p>	<p>c4.1 Appliquer les bases du marketing dans le quotidien professionnel</p> <p>c4.2 Contribuer à l'élaboration des offres en tenant compte des segments de clientèle et des objectifs de l'entreprise</p> <p>c4.3 Soutenir les mesures de marketing dans le cadre du concept de l'entreprise</p>	

Domaine de compétences opérationnelles D : Organiser la communication et garantir la collaboration dans le domaine de la cuisine		
Description du domaine de compétences opérationnelles	<p>Les chefs cuisiniers organisent la communication au sein de la cuisine et garantissent une collaboration efficace au sein de l'équipe ainsi qu'avec les services connexes. Ils transmettent les informations de manière claire et adaptée au public visé, et veillent à ce que les processus de travail soient harmonisés et mises en œuvre de manière coordonnée. Ils contribuent ainsi de manière significative au bon déroulement des processus de travail.</p> <p>Ils identifient rapidement les conflits au sein de l'équipe ou aux points de jonction et les traitent immédiatement ou de manière préventive. De plus, ils accompagnent les changements dans le fonctionnement de la cuisine par la communication et soutiennent la mise en œuvre de nouveaux processus et de nouvelles structures. Par leur comportement réfléchi et leur communication claire, ils favorisent un climat de travail constructif et apporteront une contribution importante à la qualité de la collaboration, à la performance de la cuisine et à la motivation de l'équipe.</p>	
Compétences opérationnelles	Critères de performance	Critères de performance spécifiques à la discipline
<p>D1 Réfléchir à son propre comportement, développer sa méthode de travail personnelle et agir de manière responsable et ciblée dans des situations exigeantes.</p>	<p>d1.1 Appliquer les bases de communication en fonction de la situation et du destinataire</p> <p>d1.2 Choisir et utiliser de manière ciblée les moyens de communication appropriés</p> <p>d1.3 Réfléchir à son propre comportement dans le quotidien professionnel et le développer de manière ciblée</p> <p>d1.4 Agir de manière appropriée et orientée vers les solutions dans les situations difficiles</p> <p>d1.5 Réfléchir à son comportement de direction dans son propre domaine de responsabilité et en déduire des ajustements</p>	

Compétences opérationnelles	Critères de performance	Critères de performance spécifiques à la discipline
<p>D2 Communiquer de manière ciblée avec les parties prenantes internes, transmettre des informations, promouvoir la collaboration au sein de l'entreprise et contribuer à façonner la culture d'entreprise.</p>	<p>d2.1 Formuler clairement les missions, les transmettre et vérifier leur mise en œuvre</p> <p>d2.2 Garantir le flux d'information dans son propre domaine de responsabilité</p> <p>d2.3 Informer les collaborateurs et les parties prenantes internes en fonction du destinataire</p> <p>d2.4 Planifier et coordonner la collaboration avec d'autres services</p> <p>d2.5 Promouvoir activement les échanges et la collaboration au sein de l'équipe</p> <p>d2.6 Planifier, mener et évaluer les séances et les réunions internes</p> <p>d2.7 Documenter les résultats et les décisions de manière compréhensible</p>	
<p>D3 Communiquer avec les parties prenantes externes en fonction du destinataire et entretenir une relation ciblée.</p>	<p>d3.1 Conseiller et accompagner les parties prenantes externes en fonction du destinataire</p> <p>d3.2 Communiquer, argumenter et négocier avec différents groupes cibles</p> <p>d3.3 Planifier et mettre en œuvre des mesures de communication axées sur la vente</p> <p>d3.4 Gérer la correspondance avec les parties prenantes externes en fonction de la situation</p> <p>d3.5 Préparer et transmettre des informations adaptées au destinataire</p> <p>d3.6 Planifier, animer et analyser les séances et les réunions</p> <p>d3.7 Documenter les résultats et les décisions de manière claire et compréhensible</p>	

Compétences opérationnelles	Critères de performance	Critères de performance spécifiques à la discipline
<p>D4 Accompagner les processus de changement par la communication et soutenir leur mise en œuvre, ainsi qu'identifier les situations de conflit et de réclamation, les traiter et apporter des solutions durables.</p>	<p>d4.1 Identifier les situations conflictuelles à un stade précoce et les traiter de manière appropriée</p> <p>d4.2 Recevoir les réclamations et les objections et les traiter de manière orientée vers les solutions</p> <p>d4.3 Développer et mettre en œuvre des mesures orientées vers les solutions, puis en vérifier l'effet</p> <p>d4.4 Analyser les causes des conflits et en déduire des mesures appropriées</p>	
<p>D5 Diriger et développer les collaborateurs dans son propre domaine de responsabilité et garantir leur performance grâce à des objectifs clairs et à des rétroactions régulières.</p>	<p>d5.1 Préparer et conduire d'entretiens avec les collaborateurs et en déduire de mesures</p> <p>d5.2 Diriger et affecter les collaborateurs en fonction de la situation et de leurs compétences</p> <p>d5.3 Évaluer les performances professionnelles et donner régulièrement une rétroaction constructive</p> <p>d5.4 Instruire, accompagner et soutenir les collaborateurs et les personnes en formation dans leur développement</p> <p>d5.5 Constituer des équipes, les encadrer et promouvoir la collaboration</p> <p>d5.6 Répondre de manière appropriée aux différents besoins et parcours de vie des collaborateurs</p> <p>d5.7 Identifier les besoins en formation initiale et continue au sein de l'équipe et planifier les mesures appropriées</p> <p>d5.8 Organiser des formations initiales et continues pour les collaborateurs et les personnes en formation et soutenir leur mise en œuvre</p>	