
Cuisinier/ière en diététique (BF)

Remplace: INFOformation&profession «Cuisinier/ière en diététique (BF), en consultation» du 23.02.2022

- ▷ Nouveau règlement d'examen professionnel approuvé par le SEFRI le 24 juin 2022.
- ▷ Le règlement d'examen est entré en vigueur le 1^{er} juillet 2022.

Description brève

Les cuisiniers/ières en diététique titulaires du brevet fédéral disposent de connaissances approfondies leur permettant de préserver et de renforcer la santé et le bien-être des clients et d'influencer positivement l'évolution des maladies au moyen d'une alimentation équilibrée et adaptée aux besoins. Ils/elles travaillent dans la restauration hospitalière, les institutions au service des personnes ayant besoin de soutien, les cliniques de réadaptation et de psychiatrie, les centres de sport d'élite et dans l'hôtellerie de santé et de bien-être. Ils/elles transposent les régimes et directives alimentaires diététiques prescrits par les médecins dans des recettes, des plats et des plans de menus journaliers adaptés aux différentes maladies et besoins. Lors de la préparation des plats diététiques, ils/elles utilisent des formes de produits et des techniques de cuisson spécifiques en veillant à maintenir la rentabilité.

Organe responsable

Les organisations du monde du travail suivantes constituent l'organe responsable:

- ARTISET
- Hotel & Gastro *formation* Suisse
- H+ Les Hôpitaux de Suisse

Admission

Sont admis/es à l'examen final les candidats/es qui:

- a) possèdent un certificat fédéral de capacité de cuisinier/ière ou une autre qualification équivalente
et
- b) peuvent justifier, à l'expiration du délai d'inscription à l'examen final, d'au moins deux ans d'expérience professionnelle avec un taux d'occupation de 100%;
et
- c) ont acquis les certificats de modules requis ou disposent des attestations d'équivalence nécessaires.

Certificats de modules

L'admission à l'examen final requiert d'être en possession des certificats de modules suivants:

- Module 1: Régimes alimentaires basés sur les besoins
- Module 2: Organisation opérationnelle

Le contenu et les exigences des modules sont spécifiés dans les descriptifs des modules de l'organe responsable. Ces descriptifs figurent dans les directives ou dans leur annexe.

Examen

L'examen final comprend les épreuves ci-après: 1) confection de plats diététiques, planification de la production incluse (pratique), 2) régimes alimentaires en fonction des besoins, organisation opérationnelle, communication (écrit), 3) régimes alimentaires en fonction des besoins, organisation opérationnelle, communication (oral), 4) travail pratique (écrit, oral, oral).

Titre

Les titulaires du brevet sont autorisés/es à porter le titre protégé de:

- Cuisinier/ière en diététique avec brevet fédéral
- Diätkoch/-köchin mit eidgenössischem Fachausweis
- Cuoco/a in dietetica con attestato professionale federale

La traduction anglaise recommandée est:

- Specialist in Professional Diet Kitchen, Federal Diploma of Higher Education

Dispositions finales

Les personnes qui ont obtenu le certificat fédéral de capacité de cuisinier/ière en diététique et qui remplissent les conditions stipulées au chapitre «Admission» peuvent passer un examen réduit jusqu'au 31 décembre 2026. L'examen réduit porte sur les épreuves 3 et 4 selon le chapitre «Examen». Pour le reste, le règlement d'examen s'applique par analogie.

Pour en savoir plus

ARTISET

www.artiset.ch

Hotel & Gastro *formation* Suisse

www.hotelgastro.ch

H+ Les Hôpitaux de Suisse

www.hplus.ch