

Cuisinier

Les points forts

- Cultiver le plaisir de manger des résidents, s'adapter à leurs besoins
- Créer tous les jours de nouveaux plats, travailler les textures, explorer les saveurs
- Travailler avec des horaires réguliers

Le métier

Etre cuisinier en EMS, c'est :

- Concevoir des repas de haute qualité en tenant compte des goûts et des besoins spécifiques des résidents.
- Tenir compte de l'offre saisonnière et veiller à un bon équilibre alimentaire.
- Elaborer des repas de fêtes selon les commandes transmises.
- Communiquer avec les collaborateurs des autres secteurs pour connaître les besoins particuliers des résidents.
- Tenir compte, dans tous ses actes, de l'importance de satisfaire les résidents en travaillant en vrai professionnel de sa branche.
- Respecter les directives émises par les responsables, la direction et le personnel soignant.
- Faire les achats spécifiques nécessaires à la confection des repas et des collations.
- Appliquer des règles d'hygiène strictes.

Le cuisinier en EMS, au sein d'une équipe interdisciplinaire, participe à la prise en charge globale des résidents.

La rémunération du cuisinier en EMS est prévue, à l'engagement, en classe de fonction 10. Références : Convention collective de travail ; échelle de traitement de l'Etat de Genève.

Qualités requises

- Intérêt pour l'alimentation, goût et odorat développés
- Créativité et imagination
- Hygiène et propreté
- Capacité d'organisation et de gestion
- Aptitude à collaborer au sein d'une équipe interdisciplinaire
- Compréhension envers les personnes âgées

Formation

La formation de cuisinier s'acquiert par un apprentissage en entreprise ou à l'école durant 3 ans.

Le titre obtenu est un certificat fédéral de capacité (CFC).

Evolutions et perspectives

- Apprentissage complémentaire de cuisinier en diététique
- Brevet fédéral de chef cuisinier, de chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration
- Diplôme fédéral de chef de cuisine, chef de la restauration ; diplôme de restaurateur hôtelier ES
- Bachelor of Science HES-SO en hôtellerie et professions de l'accueil

En savoir+

- L'apprenti cuisinier (film): <https://www.youtube.com/watch?v=ohZexOnYiwQ&feature=plcp>
- Portail suisse de l'orientation scolaire et professionnelle: <http://www.orientation.ch>
- Centre de formation professionnelle Services et hôtellerie / restauration (CFPSHR): <http://www.ge.ch/po/cfpshr/>
- Hotel & Gastro Formation: <http://www.hotelgastro.ch>
- Hôtellerie Suisse: <http://www.hotelleriesuisse.ch>
- Formation Hotel Resto: <http://www.formation-hotel-resto.ch>
- Les repas en EMS: [/se-restaurer/](#)

Pour faciliter la lecture, les termes employés pour désigner des personnes sont pris au sens générique ; ils ont à la fois valeur d'un féminin et d'un masculin.