



Employé-e en cuisine AFP (Attestation fédérale de formation professionnelle)

L'employé ou l'employée en cuisine seconde les cuisiniers en confectionnant des mets simples, chauds ou froids, avec compétence, efficacité et économie.

Description du métier et des tâches

En tant qu'employé ou employée en cuisine, tu composes des menus ordinaires et dresses des plats destinés aux patients. Tu prépares les aliments, calcules les coûts et les prix, évalues les quantités de marchandises nécessaires et passes les commandes aux fournisseurs. Tu gères les stocks de marchandises et l'entretien des équipements de travail ainsi que des ustensiles de cuisine et des machines.

Branches théoriques spécifiques à la branche et répartition école/entreprise

La formation se déroule sur 2 ans, répartie entre la formation pratique et la formation théorique. La formation pratique est de 3 ou 4 jours par semaine et la formation théorique est d'1 ou 2 jours par semaine (selon le planning établi par l'école professionnelle).

Qualités requises

- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier
- Curiosité
- Aptitude à travailler en équipe pluridisciplinaire
- Résistance nerveuse
- Hygiène et propreté
- Rigueur et précision dans l'exécution des tâches

Perspectives professionnelles et perfectionnements

L'employé ou l'employée en cuisine ayant effectué son apprentissage au sein du Réseau hospitalier neuchâtelois peut trouver du travail tant dans les restaurants que dans les établissements de collectivité comme les hôpitaux, les homes, les restaurants d'entreprise, etc. Il est possible, avec un complément de formation, d'obtenir le CFC de cuisinier-ère.

Personne de contact

Myriam Bezençon, Coordinatrice des FEE

Myriam.bezencon@rhne.ch

Liens

orientation.ch - [CPLN](#)

[Ordonnance fédérale](#) – [Plan de formation](#)