Notice Examen professionnel Cuisinière/cuisinier en diététique

Validation des diplômes obtenus

Valable à partir du 1er mars 2024, remplace toutes les versions précédentes.

La présente notice indique les différentes validations des diplômes en relation avec l'examen professionnel de Cuisinière en diététique / Cuisinier en diététique (brevet fédéral).

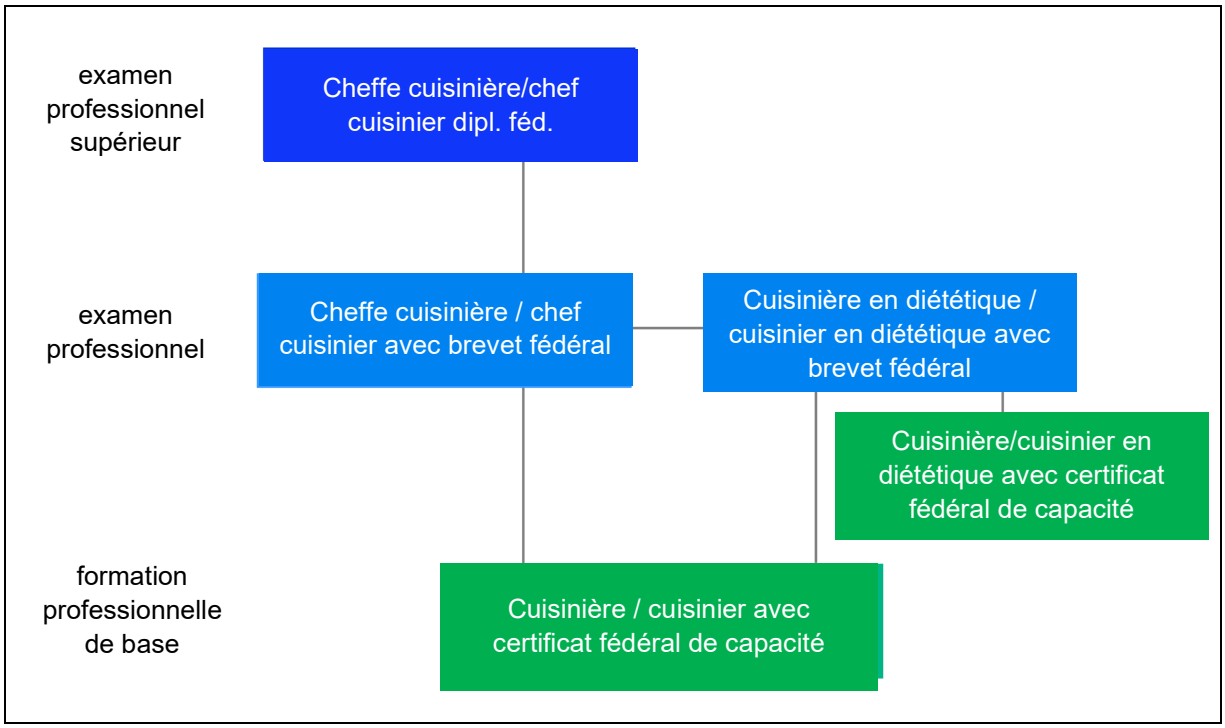

Fig : Voies de formation possibles

Les différentes voies de formation et validations possibles sont expliquées ci-après en détail.

Précisions :

- Les détentrices et détenteurs du certificat fédéral de capacité de cuisinière en diététique / cuisinier en diététique peuvent obtenir le brevet fédéral de cuisinière en diététique / cuisinier en diététique en présentant un examen réduit (voir page 2).
- La formation cuisinière en diététique / cuisinier en diététique CFC n'est plus proposée.

Diplôme obtenu (formation professionnelle de base)		Diplôme postulé (examen professionnel)
Cuisinière en diététique / cuisinier en diététique avec certificat fédéral de capacité (CFC)	→	**Cuisinière en diététique / cuisinier en diététique avec brevet fédéral (BF)**

Examen professionnel réduit pour cuisinière en diététique / cuisinier en diététique CFC (seulement possible jusqu'à fin 2026)

Extrait du règlement d'examen (ch. 9.1)

Les personnes ayant obtenu un Certificat fédéral de capacité de cuisinière en diététique ou cuisinier en diététique et qui remplissent les conditions de l'article 3.31 ont jusqu'au 31 décembre 2026 pour se présenter à un examen réduit. Celui-ci se limite aux parties 3 et 4 de l'examen conformément au chiffre 5.11. Par ailleurs le règlement d'examen s'applique par analogie.

L'examen réduit se réfère aux parties suivantes de l'examen :

Épreuves d'examen	Forme d'examen	Durée	Pondération
3. Régimes alimentaires en fonctions des besoins, organisation opérationnelle, communication	oral	30 min.	1
4. Travail pratique			1
4.1 Travail pratique	écrit	élaboré à l'avance	
4.2 Présentation	oral	10 min.	
4.3 Entretien professionnel	oral	20 min.	
	Total	**60 min.**	

Conditions d'admission
- Certificat fédéral de capacité de cuisinière en diététique / cuisinier en diététique

Pour l'admission à l'examen réduit il n'est pas nécessaire de présenter de certificats de modules.

Diplôme obtenu (examen professionnel)		Diplôme postulé (examen professionnel)
Cuisinière en diététique / cuisinier en diététique avec brevet fédéral (BF)	→	**Cheffe cuisinière / chef cuisinier avec brevet fédéral (BF)**

Admission à l'examen final
(Extrait du règlement d'examen «Cheffe cuisinière / chef cuisinier»)

3.31 Sont admis à l'examen final les candidats qui
a) possèdent un certificat fédéral de capacité (CFC) de cuisinière/cuisinier ou un certificat analogue;
b) peuvent prouver une expérience professionnelle de cuisinier d'au moins trois ans;
c) ont acquis les certificats de module requis ou disposent des attestations d'équivalence;
d) ont suivi un cours pour formateur en entreprise.

Les candidats sont admis sous réserve du paiement de la taxe d'examen selon le ch. 3.41 et de la remise du dossier sur la réflexion des acquis complet dans les délais.

3.32 Les certificats de module ou les attestations d'équivalence suivants doivent être acquis pour l'admission à l'examen final:
- Module 1 Connaissance des marchandises et connaissances culinaires
- Module 2 Marketing et vente
- Module 3 Organisation d'entreprise
- Module 4 Gestion des collaborateurs
- Module 5 Finances

Examen final
Il faut passer les épreuves d'examen suivants:

Epreuve de l'examen	Pratique	Ecrit	Oral	Pondération
1 Cuisine, y compris planification du travail	480 min			10
2 Etude de cas		180 min		3
3 Entretien Connaissance des marchandises et connaissances culinaires			45 min	2
4 Entretien sur l'économie d'entreprise			45 min	2
5 Réflexion sur les acquis a) Dossier «réflexion sur les acquis»		établi pendant la préparation		3
b) Entretien			30 min	
Total 780 min	480 min	180 min	120 min	

Précision
Pour parvenir à l'examen final « Cheffe cuisinière/chef cuisinier dipl. féd. » il faut posséder un brevet fédéral de Cheffe cuisinière/Chef cuisinier. Il n'y a pas d'accès direct depuis le brevet fédéral cuisinière en diététique / cuisinier en diététique pour l'examen final de « cheffe cuisinière/chef cuisinier avec dipl. féd. ».

Diplôme obtenu (examen professionnel)		Diplôme postulé (examen professionnel)
Cheffe cuisinière / chef cuisinier avec brevet fédéral (BF)	→	**Cuisinière en diététique / cuisinier en diététique avec brevet fédéral (BF)**

Admission à l'examen final
Certificats de modules nécessaires pour l'admission à l'examen final
- Module 1 : Régimes alimentaires basés sur les besoins

Examen final
Il faut réussir les éléments suivants de l'examen :

Épreuve	Forme d'examen	Durée	Pondération
1. Confection de plats diététiques, planification de la production incl.*	pratique	390 min.	3
2. Régimes alimentaires en fonctions des besoins, organisation opérationnelle, communication	écrit	150 min.	1
3. Régimes alimentaires en fonctions des besoins, organisation opérationnelle, communication	oral	30 min.	1
4. Travail pratique			1
4.1 Travail pratique	écrit	élaboré à l'avance	
4.2 Présentation	oral	10 min.	
4.3 Entretien professionnel	oral	20 min.	
	Total	**10 h**	

* Changement pour tous les candidats qui passeront leur examen (1ère tentative) à partir d'octobre 2025 : il faut passer toutes les épreuves d'examen.

Diplôme obtenu (examen professionnel supérieur)		Diplôme postulé (examen professionnel)
Cheffe cuisinière / chef cuisinier dipl.	→	**Cuisinière en diététique / cuisinier en diététique avec brevet fédéral (BF)**

Admission à l'examen final
Certificats de modules nécessaires pour l'admission à l'examen final :
- Module 1 : Régimes alimentaires basés sur les besoins

Examen final
Il faut réussir les épreuves de l'examen suivants:

Épreuve	Forme d'examen	Durée	Pondération
1. Confection de plats diététiques, planification de la production incl.	pratique	390 min.	3
2. Régimes alimentaires en fonctions des besoins, organisation opérationnelle, communication	écrit	150 min.	1
3. Régimes alimentaires en fonctions des besoins, organisation opérationnelle, communication	oral	30 min.	1
4. Travail pratique			1
4.1 Travail pratique	écrit	élaboré à l'avance	
4.2 Présentation	oral	10 min.	
4.3 Entretien professionnel	oral	20 min.	
	Total	**10 h**	