

Descriptions des modules Cuisinier/ère en diététique

Information générale sur les modules

Coûts	CHF 160.00 par examen de module
Type de module	Module obligatoire
Niveau	Examen professionnel avec brevet fédéral
Conditions préalables	Formation professionnelle initiale de cuisinier/cuisinière CFC achevée ou formation équivalente
Reconnaissance	Les candidates et les candidats qui ont réussi l'examen modulaire reçoivent un certificat de module. Le certificat de module est reconnu comme diplôme partiel et est une condition d'admission à l'examen final.
Durée de validité	Le certificat de module est valable 5 ans à compter de la réussite de l'examen de module.
Durée	Les modules sont adaptés au besoin de l'état actuel de développement et aux exigences professionnelles et sont revus à cet effet au moins tous les 5 ans.

Module 1: régimes alimentaires en fonctions des besoins

Type de module	Module obligatoire
Contenu de l'examen	<ul style="list-style-type: none">• - Besoins en nutriments• - Calculs de la valeur nutritive pour les plats et recettes diététiques• - Calcul et conception de plats diététiques• - plans de repas pour différents types d'alimentation• - Soutien en matière de nutrition
Compétences opérationnelles	A1 - A5, selon le guide du règlement d'examen
Examen de module	Examen écrit d'une durée de 2 heures
Attestation de module	Le certificat de module renseigne sur le contenu de l'examen et les prestations fournies. Le certificat de module est valable 5 ans à partir de la date d'émission.

Compétences opérationnelles	Dispositions thématiques / contenu	Critères de performance
A1 Transposer les besoins énergétiques et nutritionnels des clients dans la production de repas	<p>Connaissances approfondies dans les domaines suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> Macronutriments et micronutriments et interactions potentielles Enzymes/sucs digestifs impliqués dans la digestion Besoins spécifiques, par exemple en cas de maladies, de régimes alimentaires alternatifs, de grossesse, d'allergies, d'intolérances Offre gastronomique Évaluation des procédures 	<p>Alimentation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Décrire l'anatomie et la physiologie du corps humain et les organes importants en lien avec l'alimentation • Expliquer les fonctions des éléments nutritifs dispensateurs ou non d'énergie • Décrire les effets des éléments nutritifs dispensateurs d'énergie sur la digestion • Décrire les composants des denrées alimentaires de base et leur teneur, ainsi que leurs effets sur l'anatomie et la physiologie • Expliquer les besoins énergétiques et nutritionnels quotidiens des clients en fonction du sexe, de l'activité professionnelle, de l'activité physique, de la santé et de la situation des personnes • Expliquer et justifier les effets d'une alimentation équilibrée

Compétences opérationnelles	Dispositions thématiques / contenu	Critères de performance
A2 Calculer les valeurs nutritives pour des plats diététiques et des recettes et les évaluer et les adapter	Recommandations énergétiques et nutritionnelles pour une alimentation équilibrée conformément aux valeurs de référence de l'OSAV (Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires) Besoins énergétiques et nutritionnels Besoins spécifiques des clients Outils numériques de planification et de calcul	<p>Diététique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lors d'entretiens avec le personnel spécialisé (médecins, diététiciens, etc.), comprendre les tableaux cliniques qui nécessitent une adaptation de l'alimentation • Effectuer et évaluer les calculs de valeurs nutritives pour la production des repas • Confectionner ou adapter des menus et des recettes conformément aux régimes alimentaires prescrits par le médecin • Utiliser et contrôler un recueil de recettes axé sur différents pathologies et régimes alimentaires • Analyser les tendances importantes en matière de diététique et identifier leurs effets sur sa propre activité • Évaluer et interpréter les résultats des enquêtes et les retours des clients et prendre des mesures

Compétences opérationnelles	Dispositions thématiques / contenu	Critères de performance
A3 Planifier, calculer et concevoir des plats diététiques dans le cadre des consignes de l'entreprise	Structure des calculs Directives de calcul de l'entreprise Directives de conception de l'offre	Calcul des coûts <ul style="list-style-type: none"> Calculer «la part consommable» à l'aide des valeurs nutritives et des consignes diététiques Décrire la saisie des coûts liés à la cuisine Calculer le coût marchandise d'un plat
A4 Élaborer des plans de menus pour différents régimes alimentaires	Régimes alimentaires, par exemple: <ul style="list-style-type: none"> Régimes alimentaires adaptés aux maladies gastroentérologiques Régimes basés sur la consistance Alimentation hypoénergétique Alimentation adaptée aux maladies métaboliques Régimes alimentaires adaptés aux maladies cardiovasculaires Régimes alimentaires en cas de maldigestion et de malabsorption Régimes alimentaires adaptés aux allergies et aux intolérances alimentaires Alimentation adaptée aux soins palliatifs Régimes alimentaires adaptés aux maladies rénales Alimentation adaptée aux sportifs Alimentation adaptée aux personnes transplantées Alimentation à différents stades de la vie Alimentation adaptée à la grossesse et à l'allaitement Régimes alimentaires alternatifs Offres gastronomiques Évaluation des procédures	Planification des menus <ul style="list-style-type: none"> Élaborer des plans de menus pour différents régimes alimentaires Vérifier et adapter les plans de menus existants Adapter les plans de menus existants en fonction de consignes diététiques Planifier les menus conformément aux attentes des clients en appliquant les principes professionnels, du marché et du service et rédiger les cartes des menus de manière adaptée aux clients et conforme à la loi en allemand, en français ou en italien.
A5 Assister les clients pour des questions relatives à l'alimentation en concertation avec les diététiciens, le personnel soignant et les médecins	Communication avec différentes personnes (y compris les proches), par exemple pour des recommandations de produits, de recettes, de techniques de cuisson Secret professionnel, discrétion	Assistance pour des questions relatives à l'alimentation <ul style="list-style-type: none"> Assister les clients pour des questions relatives à l'alimentation en concertation avec les diététiciens, le personnel soignant et les médecins Recommander des produits, des recettes et des techniques de cuisson aux clients Respecter le secret professionnel et faire preuve de discrétion dans la communication avec les clients

Module 2: Organisation d'entreprise

Type de module	Module obligatoire
Contenu de l'examen	<ul style="list-style-type: none"> • Organisation du travail dans la cuisine diététique • Lois et règlements pour le secteur de la cuisine diététique • Saisie des prestations et rentabilité • Communication et collaboration
Compétences opérationnelles	C1 – C4, selon le guide du règlement d'examen
Examen de module	Examen écrit d'une durée de 1,5 heures
Attestation de module	Le certificat de module renseigne sur le contenu de l'examen et les prestations fournies. Le certificat de module est valable 5 ans à partir de la date d'émission.

Compétences opérationnelles	Dispositions thématiques / contenu	Critères de performance
C1 Organiser et exécuter des tâches dans la cuisine diététique	Techniques de travail	Organisation du travail <ul style="list-style-type: none"> • Planifier et organiser ses propres tâches avec les moyens auxiliaires adéquats et les exécuter de manière méthodique, efficace et en veillant à la qualité • Planifier les activités en collaboration avec les services situés en amont et en aval et prendre les dispositions nécessaires de manière ciblée • Utiliser et interpréter les documents, formulaires et fichiers • Rechercher, vérifier, préparer, transmettre et sécuriser les informations • Évaluer les besoins en infrastructure spécialisée et en équipements pour la cuisine diététique et proposer et justifier leur achat
C2 Respecter et appliquer les lois et réglementations applicables au domaine de la cuisine diététique	Documents de travail et processus de travail Traitement des informations confidentielles Secret professionnel et discrétion Organisation du système de santé suisse Étiquetage des denrées alimentaires Denrées alimentaires spéciales, additifs Procédures opérationnelles Maintien de la valeur	Lois et réglementations <ul style="list-style-type: none"> • Expliquer les principes de l'organisation du système de santé suisse • Établir des check-lists relatives à la stratégie de santé dans sa propre entreprise et en déduire des mesures adaptées • Traiter les documents et informations de manière confidentielle conformément aux prescriptions légales et de l'entreprise

Compétences opérationnelles	Dispositions thématiques / contenu	Critères de performance
C3 Répertoire et évaluer les prestations de cuisine diététique et apprécier leur rentabilité	Pré- et post-calculs Saisie des prestations Rentabilité Productivité	Rentabilité <ul style="list-style-type: none"> • Effectuer des pré- et post-calculs • Mettre en évidence la rentabilité et la productivité des prestations et des processus de travail et expliquer leur signification pour le succès de son propre domaine de travail
C4 Communiquer avec différents groupes cibles selon une approche interdisciplinaire et de manière adaptée à l'interlocuteur et veiller à une collaboration orientée solution	Collaborateurs, clients Voies hiérarchiques et d'information Communication bienveillante Technique de présentation Technique d'entretien Établissement de procès-verbal	Communication et collaboration <ul style="list-style-type: none"> • Collaborer de manière ciblée avec les clients, les professionnels et les collaborateurs de son équipe ainsi que participer aux groupes de projet selon une approche orientée solution • Préparer et mener de manière ciblée des entretiens et des réunions avec des services internes et externes selon une approche orientée solution • Utiliser les techniques d'information, de communication et de présentation de manière ciblée et adaptée à l'interlocuteur • Dans les situations critiques, garder une vue d'ensemble et gérer la pression de manière judicieuse