

Spécialisation HGT

Aide de cuisine

La formation de qualification en Hôtellerie Gastro Tourisme (Quali HGT) s'adresse aux participants du programme qui s'intéressent aux aliments et à la cuisine, la spécialisation en aide de cuisine constitue une entrée idéale et accessible dans un secteur qui se distingue par une forte capacité d'intégration et de nombreuses opportunités de carrière. La qualification donne aux participants les connaissances théoriques qu'ils pourront appliquer et consolider directement lors de leur stage en entreprise.

Exigences

- **Exigences générales**
 - Motivation pour la qualification et engagement d'au moins 50 %
 - Fiabilité et persévérance
 - Intérêt pour le secteur HGT
- **Capacité à supporter des charges physiques et psychologiques** : Le travail en cuisine se déroule dans un environnement dynamique et varié, nécessitant la capacité de rester concentré et efficace même dans des situations stressantes.
- **Attitude responsable face aux produits de consommation** : En cuisine, le contact avec divers produits de consommation est inévitable. Une approche consciente et responsable contribue à un environnement de travail positif.
- **Tolérance aux aliments** : Le travail en cuisine implique un contact constant avec des denrées alimentaires. Il est donc nécessaire de ne souffrir d'aucune allergie alimentaire et d'avoir une ouverture d'esprit quant à la manipulation de divers aliments.
- **Connaissances linguistiques adaptées à l'environnement de travail** : Une collaboration efficace et une communication claire au sein de l'équipe nécessitent des connaissances de base en allemand ou en français (niveau minimum A2).

Environnement de travail et secteur

La gastronomie est bien plus qu'un simple emploi – c'est une passion, un mode de vie et un lieu de rencontres. Peu de secteurs réunissent autant d'aspects créatifs, sociaux et artisanaux, tout en offrant un univers professionnel riche et diversifié. Grâce à l'essor de la restauration systémique, les processus sont simplifiés et les barrières à l'entrée réduites. De plus, l'hôtellerie et la restauration offrent de nombreuses perspectives de carrière ainsi qu'une grande diversité de modèles de travail (temps partiel, annualisation du temps de travail, emploi saisonnier, etc.).

La gastronomie comporte des conditions de travail spécifiques ainsi que des opportunités. D'une part, les employés de ce secteur doivent s'attendre à des horaires particuliers, avec du travail en soirée, les week-ends et les jours fériés. Selon la région et l'offre de l'employeur, les périodes de congés peuvent également être restreintes. En contrepartie, les employés bénéficient de temps libre et de vacances à des périodes où d'autres secteurs sont en activité.

Les cuisines de restauration font face à une pénurie de personnel qualifié, une situation qui ne devrait pas s'améliorer dans les années à venir. Par conséquent, de nombreux employeurs se montrent flexibles et s'efforcent de répondre, dans la mesure du possible, aux besoins individuels de leurs employés.

Opportunités d'emploi

Après l'obtention du diplôme, des opportunités d'emploi sont possibles dans la restauration, l'hôtellerie, les cantines, les foyers ou les hôpitaux. De plus, diverses formations continues sont envisageables.

Intéressé ?

Tu t'intéresses à une carrière dans l'hôtellerie, la restauration ou le tourisme ? Alors, contacte-nous ou ton coach emploi personnel.



info@quali-hgt.ch
www.quali-hgt.ch