

Des cuisiniers formés à la diététique: un atout

Sans gluten, végétalien, local, sans additifs. Qui dit nouvelles exigences alimentaires, dit nouvelles compétences. Une **formation avec brevet fédéral** permet aux cuisiniers de se perfectionner en diététique. Les explications de Pauline Didierlaurent, diététicienne.

Sabine Bosshardt

Ce genre de questions vous est certainement familier: «Bonjour, est-il possible d'avoir un petit-déjeuner sans lactose, sans gluten et sans additifs? Ah, et mon mari est végétalien et allergique aux noix! Travaillez-vous bien avec des produits locaux?» Les exigences alimentaires des clients font désormais partie du quotidien de l'hôtellerie-restauration. Cela s'observe tout particulièrement dans le segment haut de gamme, ainsi que dans les établissements axés sur le bien-être, la remise en forme ou le spa. Selon Pauline Didierlaurent, diététicienne HES et formatrice du cursus, engager des spécialistes qualifiés en diététique est non seulement pertinent, mais devrait s'imposer comme indispensable dans les cuisines des établissements haut de gamme.

Pauline Didierlaurent, pourquoi cette formation est-elle utile pour les hôtels?

Parce qu'elle répond aux attentes actuelles. Aujourd'hui, plus de 60% des voyageurs recherchent une offre alimentaire adaptée à leurs besoins. Cette formation permet aux hôtels de se positionner comme acteurs engagés dans le bien-être, la santé, la durabilité et l'environnement. À une époque où chacun se considère comme «expert» de sa propre alimentation, il est essentiel de s'appuyer sur des professionnels qualifiés, capables de

proposer des repas adaptés avec rigueur, efficacité et compétence. Investir dans la formation, c'est aussi se positionner comme un employeur responsable, soucieux d'offrir des perspectives motivantes à ses équipes. Un atout précieux pour recruter et fidéliser dans un secteur en tension.

Que contient cette formation et à qui s'adresse-t-elle?

Cette formation s'adresse aux cuisiniers avec CFC, motivés par la cuisine diététique. Proche de la pratique, elle permet d'acquérir des compétences utiles dès les premières semaines, répondant aux aspirations des jeunes: spécialisation, impact, cohérence avec leurs valeurs. Les matières enseignées

«Près de 50% des coûts sont pris en charge par la CCNT»

incluent la physiologie digestive, la chimie et la biologie alimentaire, le calcul nutritionnel et budgétaire, ainsi que l'organisation des processus. Communication, durabilité et écologie y ont aussi une place importante. Les diplômés développent des connaissances pour adapter les menus aux pathologies ou choix alimentaires et, selon les établissements, collaborer avec le personnel soignant lors de séjours thérapeutiques.

Quelles missions pouvez-vous confier aux cuisiniers en diététique avec brevet fédéral?

Dans les établissements de bien-être, cette personne conçoit des offres personnalisées, adaptées aux régimes spécifiques, en distinguant les besoins réels des simples effets de mode. Elle élaborer des menus équilibrés, en

phase avec les attentes actuelles, les habitudes culturelles et les préférences individuelles, tout en intégrant la gestion des allergies, des intolérances et des régimes spécifiques. Formée à la communication transversale et interprofessionnelle, elle échange directement avec les clients ou leurs proches pour ajuster au mieux les prestations proposées. Dans les structures avec prise en charge médicale, elle assure le lien entre la cuisine et les professionnels de santé: qualité nutritionnelle, sécurité alimentaire, gestion des régimes complexes et formation interne deviennent des routines maîtrisées. Elle s'implique volontiers dans les projets institutionnels liés à l'alimentation.

Quels sont les défis actuels de ce métier?

Le métier de cuisinier en diététique est en constante évolution. Ces spécialistes doivent concilier créativité, sécurité alimentaire, exigences individuelles, respect du cadre légal, contraintes budgétaires, et préoccupations environnementales. Former des cuisiniers en diététique, c'est leur offrir les outils pour anticiper ces défis.

Il s'agit d'une formation exigeante: barrière ou opportunité?

Si le niveau de formation requis peut paraître élevé, il est accessible avec un bon accompagnement et une solide expérience pratique. Il est important de démythifier cette exigence: la formation, centrée sur la pratique, permet aux participants de s'approprier rapidement les compétences nécessaires et de les relier à leur savoir-faire. En tant qu'enseignante spécialisée, je recommande un suivi personnalisé, avec des points de repère concrets issus du terrain et des exercices en situation. Par ailleurs, près de 50% des coûts sont pris en charge par le CCNT, et les entreprises soumises à cette convention bénéficient d'une compensation salariale pendant l'absence des collaborateurs en formation.

Prochaine volée

Cuisinier/ère en diététique avec brevet fédéral

Début: 14 octobre 2025 à Pully

formation-incluse.ch