

d'entrée



avenir



La porte



de ton



Ton centre de formation

Le commandement du centre d'instruction de la subsistance de Thoune est l'établissement centralisé pour la formation dans le domaine cuisine militaire. C'est ici que tous les logisticiens de cuisine, les cuisiniers de troupe ainsi que les chefs de cuisine de l'Armée suisse sont formés.

Notre centre de formation peut compter sur un vaste réservoir de compétences spécialisées : tous les instructeurs sont des cuisiniers qualifiés, des cuisiniers gastronomiques, des chefs de cuisine avec brevet ou diplôme fédéral et bien entendu également des chefs de cuisine militaire.

Contact

058 468 32 10
kuechencheflehrgang.lvblog@vtg.admin.ch
www.armee.ch/kuechenchef

Reconnu par:



Schweizerische Vereinigung für Führungsausbildung
Association Suisse pour la Formation des Cadres
Associazione Svizzera per la Formazione nella Conduzione

SVF
ASFC

Deviens chef de cuisine !

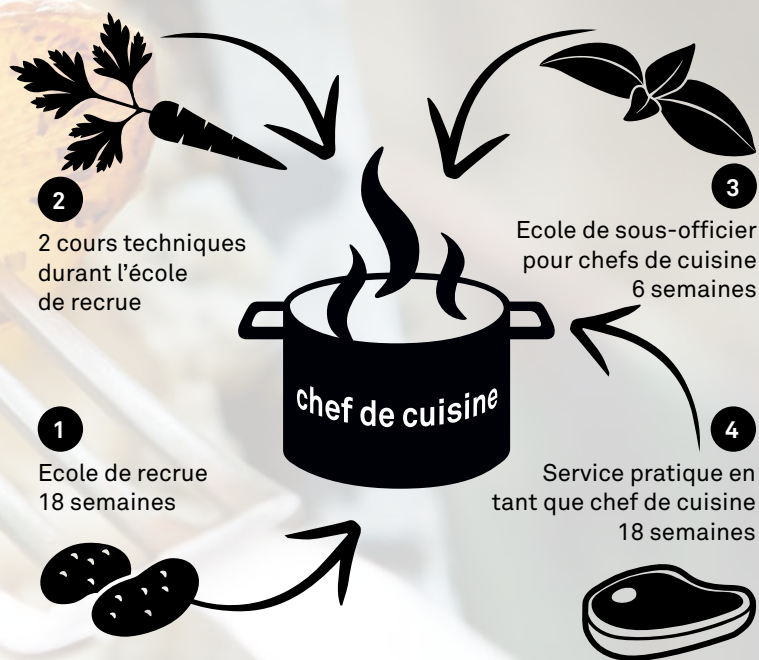
Ta chance

Nous offrons une formation exigeante, variée et intéressante dans les domaines de la conduite et de la subsistance

Vis une expérience enrichissante, lie de nouveaux contacts et continue de construire ton réseau pour ton avenir.

Profite de cette chance unique de devenir cuisinier de troupe et qui sait, probablement chef de cuisine.

Ta carrière



Ta plus-value

- Profite d'une formation rémunérée (salaire complet) et de bonnes prestations sociales
- La formation de cadre en tant que chef de cuisine t'apporte un avantage clair pour ta carrière civile
- Tu recevras le certificat de formateur en entreprise reconnu dans le civil
- Tu as la possibilité d'effectuer divers certificats dans le domaine de la conduite (Leadership/ASFC)
- Après la formation de chef de cuisine, tu reçois un certificat attestant l'acquis de tes nouvelles compétences.

Le plus important : tu conduis ta propre cuisine !