



Cuisinier de troupe

car super-héros n'est pas une fonction lors du recrutement

Tu es cuisinier ou tu travailles dans l'alimentaire ?

Alors nous avons le menu idéal pour toi :

Cuisinier de troupe

Une instruction pratique et une concrétisation en restauration collective de 18 semaines
**

Des formateurs techniques professionnels et compétents

Une expérience professionnelle totalement reconnue

La possibilité de suivre une formation complémentaire comme chef de cuisine
**

Un renforcement du réseau professionnel et une assistance dans la recherche d'emploi
*

Déclaration :

Notre formation applique les bases des sociétés suisses de la gastronomie et renforce tes connaissances civiles

Tu es passionné par ton travail avec de la nourriture, par le travail en équipe, résistant, ouvert aux nouveautés alors nous t'attendons !

Ta carrière militaire en un clin d'œil

1 Recrutement : Tu y annonces la fonction que tu souhaites exercer.

Tu reçois une confirmation avec les dates de ton école de recrues.

Attention : L'emplacement prévu pour ton école de recrues peut encore changer.

Tu souhaiteras faire ton service dans une autre région linguistique ? Annonce-le impérativement lors du recrutement !

2 24 semaines avant le début de ton école de recrues tu reçois un ordre de marche qui te confirme aussi l'emplacement définitif de ton service.

3 Au début de ton école de recrues, tu suivras le cours pratique pour cuisinier de troupe auprès du centre d'instruction de la subsistance à Thoune

4 Tu poursuis ton service auprès de ton école de base.

Ton travail quotidien consiste en la production des repas pour tes camarades.

À la fin de ton école de recrues, tu seras incorporé dans une unité avec laquelle tu effectueras tes cours de répétition en tant que cuisinier de troupe.

Mais si tu es intéressé à devenir chef de cuisine militaire ...

5 Lors des cours de répétition dans ton unité, tu es responsable du bien-être culinaire de tes camarades.

Au cas où la planification de ta période de service n'est pas adaptée à ton emploi du temps civil, nous te trouverons l'engagement adéquat auprès d'une autre unité ou sur une place d'armes.

Pendant toute la durée de ton engagement à l'armée, tu planifieras toujours tes services avec la même personne de contact.

Profite du temps passé aux cours de répétition pour développer ton réseau professionnel !

Si tu es intéressé à suivre un service d'avancement pour devenir chef de cuisine, il faut l'annoncer à ton instructeur !

... pendant ton école de recrues tu seras convoqué au cours technique pour candidats chefs de cuisine au centre d'instruction de la subsistance à Thoune.

C'est là que se décidera si tu reçois la proposition pour suivre l'école de sous-officiers

Si tu as reçu ta proposition, à la fin de ta 16^{ème} semaine d'école de recrues tu rejoins l'école de sous-officiers pour chefs de cuisine, au centre d'instruction de la subsistance à Thoune.

Une fois l'école de sous-officiers réussie, tu diriges ta propre cuisine et suis ainsi les traces de tes aînés.

Tu es partie prenante du bien-être de tes camarades et agis de manière significative sur le moral de la troupe !

À la fin de ton service pratique comme chef de cuisine, tu seras également incorporé dans une unité.

1 année plus tard

5

6

7

8

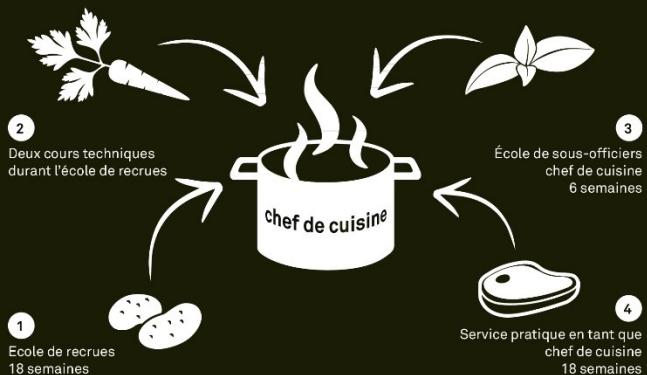
Sergent – Chef de cuisine



Soldat cuisinier de troupe Martin Amstutz

Vainqueur SwissSkills 2018, catégorie cuisine / Commis pour la Suisse au Bocuse d'Or 2019

«J'ai beaucoup découvert en travaillant avec des collègues qui ne sont pas cuisiniers. On a utilisé au maximum mes connaissances professionnelles afin de préparer les apprentis à leurs examens. J'ai aussi dû fonctionner 4 semaines comme «chef de cuisine» et ça m'a beaucoup appris autant au niveau des commandes qu'à celui de l'organisation d'un petit groupe.»



Informations supplémentaires sur l'instruction

Centre d'instruction de la subsistance
Tél. 058 468 32 10
www.armee.ch/chefdecuisine

Informations supplémentaires sur l'engagement comme cuisinier de troupe

Domaine technique subsistance
Tél. 058 462 30 64
www.armee.ch/verpflegung

Reconnu par:



Débute ta carrière maintenant

Les premiers pas vers une formation d'avancement

- 1 Tu accomplis ton école de recrue sur une place d'armes en tant que cuisinier de troupe.
- 2 Tu réussis le cours technique pour cuisinier de troupe et celui pour candidat chef de cuisine.
- 3 Tu quittes l'école de recrues après 16 semaines et accomplis 6 semaines d'école de sous-officiers chef de cuisine à Thoune.
- 4 Tu diriges ta propre cuisine durant 18 semaines.

Plus-value de la formation de chef de cuisine

Tu profites d'une formation orientée sur la pratique en étant soldat et en ayant des prestations sociales intéressantes.

Tu reçois un certificat de formateur professionnel reconnu au civil.

Tu as la possibilité d'obtenir des certificats dans le domaine de la formation à la conduite (Leadership / SVF).

Tu reçois un certificat de compétences de formation dans lequel sont décrites les capacités acquises.