Zeitschrift: Femmes suisses et le Mouvement féministe : organe officiel des informations de l'Alliance de Sociétés Féminines Suisses

Herausgeber: Alliance de Sociétés Féminines Suisses

Band: 66 (1978)

Heft: [4]

Artikel: Information professionnelle de l'ASF : cuisinière en diététique

Autor: Bertaudon, H.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-275230

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Information professionnelle de l'ASF

Cuisinière en diététique

La **cuisinière en diététique** ou «régimière» comme on l'a aussi appelée parfois est une cuisinière **qualifiée**[1] **spécialisée en diététique** par un apprentissage complémentaire d'un an. La partie pratique de la formation s'effectue dans un établissement hospitalier ouvert toute l'année, occupant en permanence au moins une **diététicienne diplômée**[2] et disposant d'une **cuisine diététique.**[3] La candidate suit en outre des cours théoriques (environ 180 à 200 heures) donnés à raison d'un jour hebdomadaire dans certains hôpitaux cantonaux (à Genève pour la Suisse romande, Berne, Bâle et Zurich entre autres pour la Suisse alémanique).

Formation

Durant son apprentissage, la candidate apprend la préparation des régimes les plus courants pour personnes atteintes de maladies du cœur, des reins, de l'estomac, du foie, de la vésicule biliaire et des intestins, ainsi que de diabète, en observant les prescriptions du médecin et les instructions de la diététicienne ou de la cuisinière en diététique, compte tenu des nécessités économiques. Elle occupe successivement les divers postes de travail (préparation des potages, de la viande, des légumes, des garnitures, des desserts, des mets froids, des mets de régimes spéciaux).

Les connaissances professionnelles comprennent en outre l'organisation et la distribution des repas dans un hôpital, la collaboration avec la cuisine principale, les mets préparés par celle-ci.

Les cours théoriques portent sur la nutrition, la nature et l'utilité des nutriments, les vitamines et sels minéraux, les épices et les condiments ; le processus normal de la digestion, les maladies courantes et les régimes correspondants. Préparation judicieuse des mets des divers régimes, repas pour examens, calculs simples relatifs aux nutriments et calories, l'établissement de menus simples pour les principaux régimes.

Activité

La cuisinière en diététique exerce son activité comme collaboratrice indispensable de la diététicienne diplômée. Son travail consiste à préparer les aliments composant les menus diététiques, à établir des plans de menus ; elle peut effectuer des calculs simples de nutriments et passe les commandes internes de produits alimentaires. Elle aide la diététicienne à contrôler la distribution des repas.

Sa rémunération dépend des conditions cantonales.

Les cuisinières en diététique sont très recherchées, en Suisse comme à l'étranger. Après quelques années d'expérience auprès d'une diététicienne, elles peuvent d'ailleurs occuper un emploi indépendant dans un petit hôpital, une clinique ou un home n'ayant pas de diététicienne diplômée.

KYBOURG
ECOLE DE SECRÉTARIAT
DE COMMERCE ET DE LANGUES
GENÈVE — 4, Tour-de-l'Ile — Tél. 28 50 74
Mme M. KYBOURG, directrice
Membre de l'Association genevoise des Ecoles Privées
AGEP

Préparation aux fonctions de
SECRÉTAIRE DE CADRE ET DE DIRECTION
trilingue ou quadrilingue
SECRÉTAIRE-STÉNODACTYLOGRAPHE trilingue ou quadrilingue
STÉNODACTYLOGRAPHE bilingue ou monolingue
EMPLOYÉ(E) DE BUREAU bilingue ou monolingue

Langues étrangères enseignées
ANGLAIS: 5 niveaux, préparation aux examens de la British-Swiss Chamber of Commerce
ALLEMAND: 5 niveaux
ESPAGNOL: préparation aux examens de la Cámara oficial española de comercio en Suiza
ITALIEN: préparation au Diploma di lingua italiana della «Dante Alighieri»
STÉNO ET DACTYLO: préparation aux Concours officiels de Suisse romande.

En Suisse romande, la formation de cuisinières en diététique est actuellement en butte à certaines difficultés. Non seulement peu d'hôpitaux sont-ils équipés d'une cuisine diététique, mais encore n'ont-ils pas tous une diététicienne à plein temps. Il n'est d'autre part pas facile de trouver un poste d'apprentissage complémentaire qui implique qu'on réserve un jour par semaine pour aller suivre des cours à Genève. Les cours de Berne, étant donnés en allemand et en dialecte, ne peuvent entrer en ligne de compte que pour des bilingues.

Etant donné les difficultés apparues depuis que l'apprentissage de cuisinière a été porté de 1 ½ à 3 ans, les milieux compétents étudient la possibilité d'inclure la spécialisation en cuisine diététique dans la troisième année d'apprentissage.

Association professionnelle : Association suisse du personnel diététique, Mlle A. Noverraz, présidente, 13, chemin des Noisetiers, 1004 Lausanne.

Revue professionnelle : L'Hôpital suisse («VESKA»), Aarau.

Sources : Documentation professionnelle, L'Hôpital suisse 10/1976 et 2/1977, L'Information diététique **4**, 4 : 955ss (1967).

[1] Titulaire d'un certificat de capacité fédéral obtenu au terme d'un apprentissage de trois ans. La profession est d'ailleurs ouverte également aux jeunes gens.

[2] Il ne faut pas confondre la cuisinière en diététique et la **diététicienne diplômée.** Celle-ci est une paramédicale et la collaboratrice directe du médecin. Après une formation gymnasiale, elle étudie durant trois ans dans une école de diététique (Genève, Berne, Zurich). La troisième année est plus particulièrement consacrée à des stages pratiques en milieu hospitalier. Durant ses études, elle est formée à la connaissance des aliments et de leurs effets — bénéfiques, nuisibles, thérapeutiques — sur l'organisme humain, ainsi qu'à celles de l'alimentation normale et thérapeutique aux différents âges de la vie. Une attention particulière est accordée à la chimie et à la biochimie.

[3] La **cuisine diététique** est en général attenante à la cuisine centrale, mais indépendante quant à son organisation et à son personnel qui sont du ressort de la diététicienne en chef. Les diététiciennes qui y travaillent effectuent le calcul des régimes, élaborent les menus journaliers de ces rations spéciales, établissent le plan de travail du personnel subalterne et surveillent la distribution. La cuisine diététique prend en charge les régimes trop compliqués pour être préparés par la cuisine centrale ou qui demandent des modifications quotidiennes (post-opératoires par exemple) ; les régimes précis, calculés et pesés ; les régimes liquides, buvables ou semi-liquides ne nécessitant pas de mastication ; les régimes par sondes, pour bilans, etc.

H. Bertaudon