Collaboration avec l'armée au niveau de la formation des chefs de cuisine

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Action : Zivilschutz, Bevölkerungsschutz, Kulturgüterschutz = Protection civile, protection de la population, protection des biens culturels = Protezione civile, protezione della popolazione, protezione dei beni culturali**

Band (Jahr): **53 (2006)**

Heft 3

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-370363

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

INSTRUCTION PCI

Collaboration avec l'armée au niveau de la formation des chefs de cuisine

OFPP. Donnant suite à une demande des cantons, l'Office fédéral de la protection de la population (OFPP) proposera, à partir de 2007, une formation professionnelle à la fonction de chef de cuisine de la protection civile. Celle-ci sera dispensée en collaboration avec le Commandement des stages de formation pour chefs de cuisine, à Thoune.

Parmi les prestations attendues de la protection civile en situation d'urgence, l'installation et l'exploitation d'une cuisine de collectivité opérationnelle dans la zone sinistrée sont des tâches qui prennent de plus en plus d'importance. L'expérience acquise dans le cadre des intempéries de l'été 2005 confirme qu'il est primordial de pouvoir assurer la subsistance sur place. Les problèmes techniques – communications coupées, infrastructures détruites, pannes de courant – de même que le grand nombre d'intervenants et de sinistrés, avaient en effet suscité d'énormes besoins logistiques qu'il n'était plus possible de satisfaire avec les moyens ordinaires de la protection civile. Or, dans de nombreuses régions, on attendait de celle-ci qu'elle subvienne à la subsistance de l'ensemble des forces d'intervention et d'autres groupes de population – personnes évacuées, par exemple – qu'elle était chargée d'assister.

Un travail de professionnels

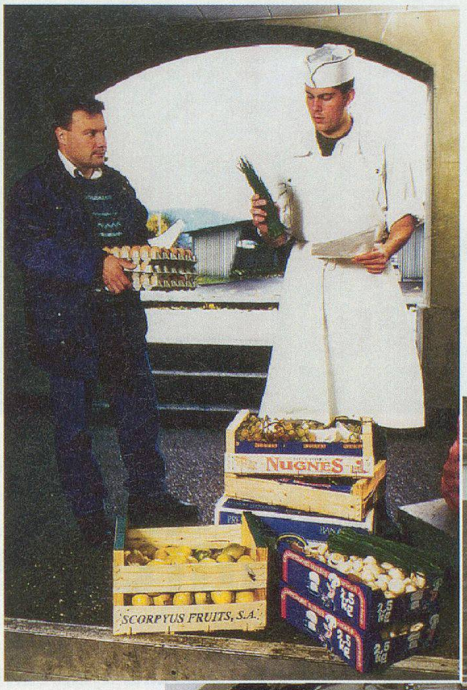
Repérer un emplacement adéquat pour l'installation d'une cuisine de collectivité dans la zone d'intervention, l'aménager en fonction des besoins, planifier la subsistance, négocier avec les fournisseurs, instruire le personnel non qualifié, assurer la conduite des subordonnés, assumer la gestion de la cuisine et savoir cuisiner au besoin avec des moyens de fortune sont les principaux défis auxquels un chef de cuisine doit faire face en intervention. Ce large catalogue de prestations de même que les critères toujours plus stricts d'hygiène et de sécurité dans le domaine de la restauration de collectivité exigent que le travail soit effectué de façon professionnelle. Il faut donc en tenir compte lors de la sélection des personnes astreintes et lors de la formation à la fonction de chef de cuisine de la protection civile.

La protection civile dispose actuellement surtout de jeunes cuisiniers avec peu d'expérience professionnelle et de la conduite, qui sont en premier lieu des spécialistes de la préparation de mets. La formation à la fonction de chef de cuisine consiste à leur faire acquérir les compétences nécessaires en matière de planification, d'organisation et de conduite qui leur permettront de mettre sur pied et de diriger une cuisine de collectivité.

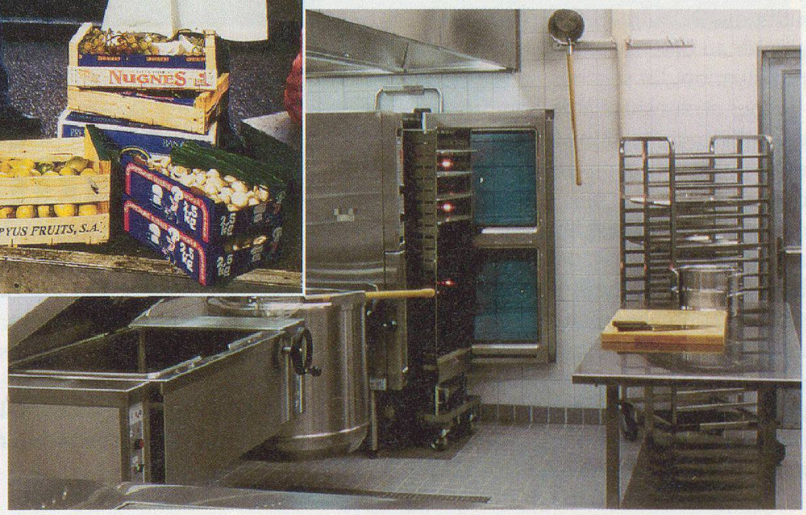
Utilisation des synergies

L'instruction des chefs de cuisine de la protection civile relève de la compétence des cantons. Elle a été conçue et élaborée en collaboration entre des spécialistes des domaines civil et militaire. Le produit de leur travail est un document technique d'instruction, solidement étayé, qui sera mis à la disposition des cantons d'ici la fin de l'année.

Répondant au souhait exprimé par de nombreux cantons, la Confédération organise dorénavant elle-même cette instruction de cadre destinée aux futurs chefs de cuisine. La collaboration avec le Commandement des stages de formation pour chefs de cuisine (cdmt SFO chefs cuis) s'impose naturellement, car le centre d'instruction militaire de Thoune est doté d'une excellente infrastructure de formation et d'enseignants chevronnés qui dispensent l'instruction en coopération avec des formateurs spécialisés de l'OFPP. L'utilisation des synergies entre armée et protection civile permet de proposer aux cantons une offre de haut niveau et financièrement avantageuse qui répondra aux exigences liées à cette fonction à responsabilités. □



Contrôle de qualité par le chef de cuisine.



Installation d'une cuisine de collectivité.

PHOTOS: DDPS

Séminaire spécialisé «Assurer la subsistance en situation extraordinaire»

OFPP. Le 25 janvier 2007, l'Office fédéral de la protection de la population (OFPP) organisera en collaboration avec l'armée un séminaire sur la façon d'assurer la subsistance en cas de catastrophe et en situation d'urgence. Le contenu essentiel sera la collaboration de l'armée et de la protection civile dans ce domaine, en particulier dans le cadre de situations extraordinaires. Le public cible est celui des collaborateurs spécialisés et des responsables de l'instruction dans le secteur de la protection civile. Le séminaire est également ouvert à d'autres groupes ou personnes intéressés. L'invitation et le programme seront envoyés aux offices cantonaux compétents.

Thèmes à l'ordre du jour: La subsistance dans le cadre d'Armée XXI, Engagement de la cuisine mobile, Traitement de l'eau destinée à la consommation, Hygiène et sécurité dans les constructions protégées, Comptes rendus d'expériences Intempéries d'août 2005, Instruction en matière de subsistance, etc.