

Zeitschrift: Le mouvement féministe : organe officiel des publications de l'Alliance nationale des sociétés féminines suisses

Herausgeber: Alliance nationale de sociétés féminines suisses

Band: 25 (1937)

Heft: 498

Artikel: Le travail féminin supplante-t-il le travail masculin ?

Autor: S.F.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-262641>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

Carrières féminines

La cuisinière d'hôtel ou de restaurant

ACTIVITÉ.

Le travail d'une cuisinière d'hôtel ou de restaurant est déterminé par l'importance de l'établissement dans lequel elle est employée et par ses conditions d'engagement. La cuisinière doit savoir composer les menus et en calculer le prix de revient, effectuer les achats, assumer la garde des provisions, apprêter les aliments, dresser les plats, préparer les boissons. La stérilisation des fruits et des légumes, l'entretien et la surveillance des ustensiles et des locaux affectés à la cuisine sont également de son ressort. Souvent on exige encore d'elle des travaux de maison. Quelques connaissances en matière de jardinage (culture maraîchère) ne pourront que lui être utiles.

APTITUDES.

Cette profession demande avant tout une santé robuste et des nerfs solides, car le travail, réparti de façon très inégale, exige de la cuisinière, au moment des « coups de feu », un effort considérable. Elle doit avoir une vue et une ouïe normales, le goût et l'odorat très développés. Comme son travail est très varié et qu'elle doit souvent faire plusieurs choses en même temps, il est indispensable qu'elle soit agile dans ses mouvements et adroite de ses mains. Elle doit avoir enfin l'esprit vif, la décision prompte, le don de l'organisation et une bonne mémoire, ainsi que le sens des couleurs et des formes.

On déconseillera cette profession aux personnes qui ont une infirmité quelconque, qui souffrent d'affections chroniques de l'estomac et des intestins, de tuberculose, de diabète, de maux de jambes et de maladies de la peau.

Les qualités morales nécessaires sont l'honnêteté, le sentiment du devoir, la persévérance, le sens de l'ordre, de la propreté et de l'économie. Comme elle est appelée à travailler, soit avec des supérieurs, soit avec des aides, il faut qu'elle sache tenir sa place et qu'elle soit de bonne com-

position. Une grande fermeté de caractère à l'égard de ses compagnons de travail ne lui est pas moins nécessaire, étant donné que les conditions de logement du personnel laissent parfois à désirer.

INSTRUCTION PRÉPARATOIRE.

Une apprentie cuisinière devrait en tout cas posséder une bonne instruction primaire. Comme il n'est guère indiqué, en règle générale, de commencer un apprentissage professionnel avant 18 ans, la future cuisinière mettra à profit l'intervalle entre la sortie de l'école et le début de son apprentissage pour acquérir les connaissances préliminaires nécessaires. Un apprentissage ménager constitue à cet égard une excellente base. Elle pourra suivre encore une école ménagère, ou des cours de cuisine, ou encore travailler comme fille de cuisine dans un grand établissement, — éventuellement en Suisse allemande.

APPRENTISSAGE.

Le règlement d'apprentissage dans l'industrie hôtelière élaboré par le Département fédéral de l'Economie publique prévoit un apprentissage de 2 ans 1/2 ou de 2 ans seulement si l'apprentie a 18 ans révolus au début de son apprentissage. Celui-ci se termine par un examen portant sur les branches nécessaires à l'exercice de la profession, dont le programme est établi conformément aux dispositions édictées par le Département fédéral de l'Economie publique, et dont on peut se procurer les règlements auprès des offices d'apprentissage. En outre de cet apprentissage dans un établissement privé, il existe depuis une année des cours pour cuisinières à Bèver (Grisons), placés sous la direction de la *Bündner Frauenschule* à Coire.

Enfin, quatre écoles spéciales en Suisse offrent aux futurs cuisiniers et cuisinières la possibilité d'études pratiques et théoriques. Deux sont en Suisse allemande, soit l'École professionnelle de Belvoir (Zürich), dont les cours, d'une durée de six mois, coûtent assez cher, et sont surtout indiqués pour les fils et filles d'hôteliers qui veulent se préparer à diriger plus tard leurs propres établissements; et l'École Hôtelière de Lu-

cerne, dont les cours de 7 semaines sont destinés à préparer ou à compléter un apprentissage. En Suisse romande, nous comptons deux écoles: celle de Neuchâtel (internat), dont les cours durent 3, 8 et 12 mois, portent sur la cuisine, le service, la langue française, la comptabilité, et le traitement des vins, et l'École hôtelière de Cour sous Lausanne, dont l'enseignement de la cuisine pour débutants s'étend sur une durée de 5 mois.

Ajoutons que l'on voit souvent aussi des cuisinières se préparer à leur profession en dehors de tout apprentissage régulier, ou bien, parfois, travaillant comme filles de cuisine dans un établissement, monter en grade et devenir cuisinières. On ne saurait trop leur recommander dans ce cas-là de se perfectionner en suivant des cours de cuisine théoriques et pratiques à l'une des écoles dont nous venons de parler. L'enseignement professionnel régulier est cependant toujours préférable, seules les cuisinières régulièrement préparées pourront se faire une situation.

PRATIQUE DU MÉTIER.

Les possibilités d'avancement qui s'offrent au cuisinier masculin n'existent pas pour la cuisinière. Le poste de chef de cuisine dans un grand établissement, hôtel ou restaurant, dépasse en effet les forces physiques d'une femme, qui devra se borner à travailler comme cuisinière à café, cuisinière pour le personnel, ou encore comme aide de cuisine aux côtés du chef. Dans le premier cas, sa tâche consistera à préparer les boissons chaudes ainsi que les repas du personnel; dans le second cas, elle se spécialisera dans la confection de certains plats. En revanche, dans de plus petits hôtels, restaurants, pensions, établissements hospitaliers, sanatoria, elle pourra alors revendiquer le poste de cuisinière en chef. La cuisine de régimes et la cuisine végétarienne constituent encore un autre champ d'activité. Une cuisinière capable peut y occuper le poste de directrice après avoir suivi les cours spéciaux, d'une durée de 2 ans, organisés par la *Schweiz. Diätkommission* (pour le moment, ces cours n'ont lieu qu'à l'Hôpital cantonal de Zurich).

CONDITIONS DE TRAVAIL.

En l'absence de prescriptions légales sur la durée du travail, les seules dispositions qui font règle sont celles qui figurent dans les législations cantonales sur les établissements publics au sujet du travail de nuit: La durée du travail diffère donc d'un établissement à l'autre. En règle générale, la cuisinière jouit d'une à deux heures de repos pendant l'accalmie de l'après-midi.

La loi fédérale sur le repos hebdomadaire fixe en principe un repos de 24 heures consécutives par semaine, coïncidant si possible avec le dimanche. Des dérogations sont autorisées pour les établissements de caractère éminemment saisonnier. Seuls les employés engagés à l'année ont droit à des vacances, dont la durée varie de une à quatre semaines.

Le salaire d'une cuisinière capable varie selon l'importance de l'établissement dans lequel elle est employée et le travail qu'elle doit fournir. Il oscille entre 120 et 200 francs par mois, parfois même davantage, en plus de l'entretien et du logement. L'assurance-accidents n'est pas obligatoire en ce qui concerne les cuisinières, mais la plupart d'entre elles sont néanmoins assurées contre les accidents par leurs employeurs. Par contre l'assurance-maladie est en général laissée à leur charge.

MALADIES PROFESSIONNELLES.

Les maladies professionnelles de la cuisinière sont l'épuisement général, physique ou nerveux, les troubles de l'estomac et des intestins, les maladies consécutives à un refroidissement, les maux de jambes et de pieds.

ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES.

Il n'existe aucune organisation professionnelle pour les cuisinières, mais celles-ci peuvent s'affilier à divers groupements mixtes d'employés d'hôtels et de restaurants.

Ajoutons que cette profession est l'une de celles qui offre actuellement des perspectives favorables.

(Communiqué par l'Office suisse des Professions féminines, Schanzengraben, 29, Zürich)

Le travail féminin supplante-t-il le travail masculin ?

La ville de Zurich occupe 6000 employés, non compris le corps enseignant; le 90 % de ces employés sont des hommes. D'après une statistique du Département fédéral des finances, datée du 1^{er} janvier 1931, la Confédération occupe 65.830 hommes (92,4 %) et 5.442 femmes (7,6 %). Parmi ces 5.442 employés, on ne compte que 115 fonctionnaires; 6 femmes seulement occupent des emplois supérieurs; les autres sont principalement occupées comme aides dans les postes, les télégraphes et les téléphones.

Durant les années 1900-1930, le nombre des personnes occupées dans le service domestique — ce ne sont presque que des femmes — s'est élevé de 40 % environ, alors que la population domiciliée n'a augmenté que de 25 %. Pendant la même période, le nombre des femmes professionnellement occupées ne s'est accru que de 24.000, bien que la population féminine se soit augmentée de 100.000 unités.

Peut-on vraiment reprocher aux femmes de supplanter les hommes sur le marché du travail? S. F.



Assemblée générale annuelle.

Cette Assemblée a été fixée au 8 et 9 mai, afin de permettre aux délégués et aux participantes de profiter encore des billets de fin de semaine des C. F. F., qui seront valables jusqu'à cette date-là. La Section de St-Gall a invité l'Association suisse à se réunir dans sa ville pour cette Assemblée, cette Section fêtant précisément ce printemps-ci le XXV^e anniversaire de sa fondation.

Le programme que nous espérons pouvoir publier in-extenso dans notre prochain numéro comprend pour le samedi après-midi les affaires statutaires, la discussion de plusieurs importantes propositions du Comité Central et des Sections, et si possible une conférence contradictoire suivie de discussion sur notre situation économique actuelle. Le samedi soir est réservé au jubilé de la Section de Saint-Gall, auquel pourront ainsi participer les délégués de toute la Suisse; quant au dimanche matin, il est prévu un culte par une femme pasteur, puis en Assemblée publique, l'hommage à la mémoire de M^{lle} Lucy Dutoit, une con-

venant de subalternes et de légionnaires, bref, la justice et la protection pour tous.

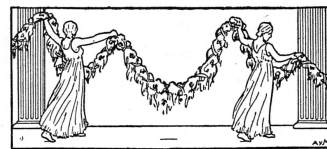
Indochine, S. O. S. n'est pas un livre gai, réconfortant, ni même autorisant un ferme espoir en un avenir meilleur. La lecture en est impressionnante et déprimante au possible. Comme des oasis dans une étendue désertique et dangereuse, on salue avec joie tels passages où l'immuable journaliste qui est André Violli nous montre l'action bienfaisante de l'Institut Pasteur de Saïgon qui lutte en fabriquant des vaccins contre les morsures des serpents, la tuberculose, la syphilis et surtout le paludisme. Ou bien aussi des notations de paysages, d'amusants traits de mœurs. Et puis le lecteur retombe dans d'atroces récits de torture, de famine, de vente d'enfants par des mère qui ne peuvent plus les nourrir. Il ne peut, en refermant le livre, que souhaiter que l'appel au secours, le *S. O. S.* de l'Indochine soit entendu en haut lieu.

JEANNE VUILLIOMENET.

N. D. L. R. — *Après avoir lu ce compte rendu du vaillant réquisitoire d'André Violli, nos lectrices apprendront avec d'autant plus d'intérêt que notre amie, Mme Malaterre-Sellier s'est embarquée — ou plutôt envolée par avion! — au début de ce mois pour l'Extrême-Orient, chargée par le gouvernement français d'une enquête spéciale sur la situation de la femme et de l'enfant mérités en Indochine et dans les contrées limitrophes. La situation de l'enfant mérité: voilà encore un problème digne de retenir l'attention des femmes de cœur et qui se lie étroitement au problème colonial tout entier. Qu'on lise plutôt ce qu'en dit, dans l'Œuvre, Mme Hélène Gosset,*

férence de M^{me} Gagg-Schwarz sur la protection de la famille (cette date du 9 mai étant aussi celle de la « Journée des mères ») et, pour terminer des impressions de quelques jeunes membres de l'Association sur la Conférence féministe internationale de Zurich.

Vi l'intérêt de ce programme et l'importance de plusieurs des questions qui seront traitées, nous ne pouvons qu'engager très vivement les suffragistes romandes à ne pas se laisser décourager par la distance et à faire dès maintenant entrer dans leurs plans cette visite à nos Conférences.



A travers les Sociétés

Comité suisse des Associations s'intéressant au service domestique.

Le rapport annuel de ce Comité, le troisième, nous met au courant de l'activité de cette Asso-

commentant la nouvelle mission de M^{me} Malaterre:

Just'ici les enfants mérités, jusé dans les possessions de la France d'outre-mer, de rapports entre colons ou voyageurs et femmes indigènes, en majorité non reconnus par leurs pères devant la loi française, ce dont ils sont forcément lésés dans leurs intérêts matériels, se trouvent, quand ils grandissent, dans une situation morale particulière: méprisés par la plupart des Européens qui dédaignent leur sang-mêlé, reniés par les habitants du pays aux yeux desquels ils constituent une désagréable preuve de la domination étrangère, victimes nullement fautive de leur naissance, on les accuse d'être affligés des défauts de chacune des races qui se croisent en eux; ils sont surtout, souvent, plus intelligents que leurs congénères, plus sensibles aussi aux humiliations. Qui donc serait surpris de les savoir aigris, rancuniers, et cela, dès le jeune âge, car, fréquemment, leur propre mère s'en est désintéressée, soit afin d'être réintégré dans le cercle familial dès que le blanc l'a quittée, soit qu'après son abandon, elle prenne définitivement place au milieu des prostituées (si nombreuses, hélas! dans les fameux quartiers réservés) et ne veuille plus se soucier de la conséquence de ses actes.

On sait combien est restreint, dans nos lointaines possessions, le service d'entraide sociale, religieux ou laïque, secourant la population malheureuse. Le contingent, sans cesse accru, des enfants mérités, crée donc un véritable foyer de mécontentement qui n'est pas sans danger.

Nos lectrices se joindront certainement à nous pour féliciter M^{me} Malaterre d'avoir accepté cette mission si importante, et dont il sera du plus vif intérêt de lui en entendre faire le récit à son retour.

ciation, de ses deux Commissions et de ses deux secrétaires, au cours de cette dernière année. Présidé par M^{me} A. de Montet (Vevey), ce groupement a comme secrétaires, pour la Suisse allemande M^{me} E. Hausknecht (Feldmeilen, près Zurich), et pour la Suisse romande M^{lle} S. Brenner (Genève, 6, rue B. Dussaud).

Beaucoup de bon travail s'est effectué dans le but d'intensifier, en le perfectionnant, l'apprentissage ménager, et d'établir le contact nécessaire entre les apprenties et les maîtresses de maison prêtes à les recevoir et à les guider dans la pratique. Ces dernières sont encore trop peu nombreuses.

Conférences, cours, brochures, plans de travail, élaboration d'un contrat ménager, examens, rapports avec les organisations féminines cantonales du travail, finances — tout cela est passé en revue dans la publication, en allemand et en français, dont nous nous occupons, et montre que l'intérêt pour les questions touchant au service domestique va croissant, comme il est juste et de plus en plus nécessaire. M.-L. P.

Au Foyer maternel.

Le Foyer maternel, à Lutry, qui, depuis 25 ans, reçoit des mères non mariées qu'il garde pendant trois mois moyennant une pension de cent francs pour les trois mois, a tenu, le 9 avril, son Assemblée générale annuelle, à Lausanne, sous la présidence de M^{me} Em. de Roguin. L'Assemblée a acclamé membre d'honneur M^{me} A. Boucher, qui, il y a 14 ans, a repris la présidence des mains de M^{me} Chavannes-Hay, fondatrice de l'œuvre. M^{me} Boucher a mis tout son cœur et tout son dévouement à sa tâche et visité chaque semaine le Foyer.

Les affaires administratives liquidées, M. le Dr. M. Muret, qui assume la direction médicale du Foyer et y exerce une précieuse autorité, a fait, sous le titre *Après le Foyer*, une intéressante causerie, pleine de suggestions. Avec l'aide de M^{lle} Tille, sage-femme, il a retrouvé 80 des 667 jeunes femmes qui ont passé au Foyer. Sa statistique ne saurait donner une idée exacte de la situation et renseigner sur le sort des anciennes pensionnaires; néanmoins, elle est intéressante et assez réconfortante. Sur ces 80 femmes, 41 ont été abandonnées par le père; 6 sont retournées dans leur famille; 2 sont mortes; 15 s'occupent de leur enfant; 3 sont malades; 6 ont eu d'autres enfants illégitimes; 41 se sont mariées, 12 avec le père de leur enfant, 29 avec un autre homme; 18 mènent une vie honnête; 6 ne s'occupent pas de leur enfant; 3 ont été stérilisées; 7 vivent dans l'inconduite; 20 ont eu un second enfant après leur mariage.

Sur les 80 enfants de ces femmes, 5 ont été adoptés; 4 sont décédés; 39 sont en pension, 21 dans la famille de la mère, 4 dans la famille du père, 14 ailleurs; 13 ont été reconnus par leur père; 18 vivent chez un homme qui n'est pas leur père; pour 5 d'entre eux, le père paie une pension. S. B.