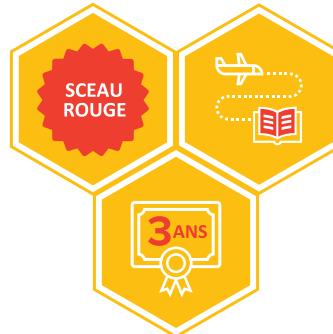




Cuisinier

Description de l'emploi

Les cuisiniers s'acquittent d'un grand nombre de tâches, notamment la préparation de la nourriture, la planification des menus et le contrôle de la sécurité dans la cuisine. Ils peuvent travailler dans toutes sortes d'endroits, comme des restaurants modernes, des hôpitaux et des sites éloignés (camps, bateaux, etc.).



CODE DE CLASSIFICATION NATIONALE DES PROFESSIONS (CNP) :
6322/63200

- **Programme de trois ans**
- **Possibilité de désignation Sceau rouge**
- **Formation technique à l'extérieur du territoire requise**

58 240 \$

Salaire estimé du compagnon moyen

APPRENTISSAGE ET QUALIFICATION PROFESSIONNELLE
DES MÉTIERS ET DES PROFESSIONS

Also available in English

À quoi ressemble le quotidien des cuisiniers?

Les cuisiniers préparent de la nourriture dans des établissements de restauration comme des hôtels, des restaurants ou des institutions, ainsi que sur des trains ou des bateaux. Ils se préoccupent majoritairement de la nutrition, du prix des aliments et de la salubrité. Ils doivent préparer des repas attrayants et nutritifs.

Exemples de tâches :

- Étudier les menus pour estimer la quantité de nourriture nécessaire et se la procurer dans l'entrepôt ou auprès de fournisseurs
- Laver, peler et couper les légumes
- Nettoyer et découper la viande, le poisson et la volaille
- Nettoyer et désinfecter l'équipement et les ustensiles de cuisine
- Préparer, assaisonner et cuire la nourriture (soupes, salades, viande, poisson, sauces, légumes, desserts, pâtisseries, ragoût, etc.)
- Découper la viande, servir des portions dans les assiettes et y ajouter la sauce et les garnitures
- Préparer des buffets (plateaux, centres de table, etc.) et des repas pour régimes spéciaux
- Superviser la planification des menus, le contrôle des stocks et le personnel des cuisines

Quelles sont les conditions de travail?

Les cuisiniers travaillent sous pression et gèrent un grand volume de travail. Ils doivent souvent travailler par quarts, ainsi que la fin de semaine et les jours fériés. Leur milieu de travail comporte des risques de brûlures et de coupures.

Exigences d'admissibilité

Examen d'entrée – Obtenir une note de 70 % ou plus à l'examen 2 ou

Réussir les cours de niveau secondaire suivants

- Anglais 10-2 (note de passage) ou Alphabétisation 20 (65 % ou plus)
- Mathématiques 10C (note de passage) ou Mathématiques 10-3 (65 % ou plus)
- Sciences 10 (note de passage)

ou

Les cinq tests de la Batterie générale de tests d'aptitudes (BGTA) du Canada

PROGRAMME D'APPRENTISSAGE DES ÉCOLES DU NORD (PADEN)

Il n'est pas nécessaire de remplir les exigences d'entrée avant de signer le contrat d'apprentissage. Toutefois, les apprentis du Paden doivent respecter les exigences d'entrée ou avoir réussi l'examen d'admission aux métiers avant d'entreprendre la formation technique.

Quelles compétences contribueront à mon succès dans ce métier?

- Maîtrise de l'anglais (lecture et rédaction) et compétences en mathématiques
- Sincère intérêt pour la préparation de nourriture et le travail avec les autres
- Bonne santé et capacité à rester debout longtemps
- Goût et odorat développés
- Endurance et capacité à lever correctement des objets lourds
- Volonté de faire partie d'une équipe
- Volonté de maintenir un haut niveau de propreté

Quels sont les prérequis pour apprendre ce métier?

Les apprentis doivent réussir l'examen d'admission aux métiers de catégorie 1 avec une note de 70 % ou son équivalent (voir plus bas). Cette étape est préalable à la signature du contrat d'apprentissage et à la formation technique.

Combien de temps faut-il pour apprendre le métier de cuisinier?

L'apprentissage dure environ trois ans et se divise en trois périodes en milieu de travail et trois périodes de formation technique. Chaque période comprend 1 800 heures de formation, pour un total de 5 400 heures.

Combien de temps dure la formation technique?

La formation technique pour ce programme dure un total de 720 heures et se fait généralement en Alberta.

Période	Formation technique ¹	Prérequis pour la formation technique	Heures ²
1 ^{re}	8 semaines 240 heures	Examen d'admission et 900 heures	1800
2 ^e	8 semaines 240 heures	1 ^{re} période réussie	3600
3 ^e	8 semaines 240 heures	2 ^e période réussie	5400

¹Durée de la formation en classe

²Temps minimal requis (comprend la formation technique)

Pour en savoir plus :

www.gov.nt.ca/apprentissage