



CUISINE

13 mois de formation!

94%

DE PLACEMENT
DEPUIS 3 ANS

Le cuisinier prépare et fait cuire des aliments à partir de recettes et de menus en vue d'offrir des mets de qualité. Il doit répondre aux besoins et aux goûts de la clientèle et doit respecter les normes d'hygiène et salubrité des établissements dans lesquels il travaille.

**PRENDS
TA PLACE**





HABILETÉS ET INTÉRÊTS

- J'ai le sens développé du goût et de l'odorat
- Je possède un souci constant de la propreté
- Je n'ai aucune allergie nuisible en cuisine
- J'aime travailler debout et je m'adapte à des horaires variés
- Je possède une bonne dextérité, de la précision et de la rapidité d'exécution
- Je suis patient et résistant au stress
- J'ai le sens de l'observation et de l'organisation
- Je suis sociable et j'ai le sens du service à la clientèle

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

CE PROGRAMME PRÉPARE À LA FONCTION DE :

Cuisinier, traiteur, sous-chef ou chef de cuisine.

DANS LES ENDROITS SUIVANTS :

Restaurants, auberges, hôtels, centres d'hébergement, centres de la petite enfance, hôpitaux et cuisines de chantier.

CONDITIONS D'ADMISSION

- ▶ Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES);
ou
- ▶ Être âgé d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire de l'entrée en formation et avoir obtenu les unités de 4^e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématiques;
ou
- ▶ Être âgé d'au moins 18 ans au moment de l'entrée en formation, avoir réussi le test de développement général (TDG) et posséder les préalables spécifiques;
ou
- ▶ Détenir une attestation d'équivalence de niveau secondaire (AENS).



CONTENU DU PROGRAMME

ÉNONCÉS DES COMPÉTENCES	HEURES
Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	30
Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires	30
Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité	30
Évaluer les qualités organoleptiques des aliments	45
Associer des techniques de cuisson à des aliments	30
Effectuer des activités liées à l'organisation de la cuisine	30
Apprêter les fruits et les légumes	60
Réaliser des préparations fondamentales	90
Établir des relations professionnelles	30
Effectuer la mise en place des potages	45
Réaliser des pâtes de base	60
Effectuer la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers	105
Effectuer la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés	90
Effectuer la mise en place des hors-d'œuvre et des entrées	60
Effectuer la mise en place des desserts	105
Concevoir des menus équilibrés	60
Effectuer le service des petits déjeuners	60
Réaliser des présentations culinaires	45
Effectuer le service des menus du jour	60
Effectuer le service des menus de production	45
Assurer la production pour les banquets et les services alimentaires	75
Effectuer le service des buffets	45
Effectuer le service des menus table d'hôte et à la carte	135
S'intégrer au milieu de travail	105