



Centre
de services scolaire
de la Pointe-de-l'Île
Québec

Boucherie de détail

DEP 900 h

Boulangerie

DEP 795 h

Service de la restauration

DEP 960 h

Cuisine

DEP 1470 h

Pâtisserie

DEP 1350 h



4500, boul. Henri-Bourasse E.
Montréal-Nord (Qc) H1H 0A6

(514) 955-4555

900 heures

+/- 8 1/2 mois

14 compétences

Incluant un stage

Boucherie de détail

DEP 5268

PRÉALABLES

3^e secondaire
(Passerelle FMS – IFP3 – IFP4)

Particularités :

- Uniforme protégeant du froid
- Lunettes de sécurité, Casque de sécurité
- Bottes de sécurité à semelle antidérapante
- Gant en mailles d'acier
- Hygiène et salubrité – IMPORTANTE
- Aucun bijou de toutes sortes et épingle qui attache un tissu
- Pour les hommes la barbe rasée tous les jours
- Porter la résille en tout temps

Qualités et habiletés

- Dextérité manuelle et rapidité d'exécution
- Robustesse (transport des quartiers de viande livrés en boîte)
- Résistance au froid
- Souci constant de la propreté
- Entregent
- Respect envers la clientèle

CHAMPS D'INTÉRÊT

- Préparer et entretenir l'outillage et l'équipement de boucherie
- Réceptionner des viandes et des produits
- Débiter des carcasses, des quartiers et des pièces de viande, des abats et produits complémentaires
- Service à la clientèle au comptoir des viandes

CHAMPS D'APPLICATION

- Commerce de détail
 - Super marché (IGA, Métro, Maxi, Super C)
- Commerce de gros
 - Vend les gros morceaux de viande
- Industrie de transformation des viandes (Olymel)
- Petites et moyennes entreprises de boucherie
Locale ou Salaison

Français

- Converser avec la clientèle avec courtoisie
- Rédiger des factures
- Analyse des fiches signalétiques des appareils

Anglais

- Converser avec le client
- Analyse des fiches signalétiques des appareils

Mathématiques

- Conversion métrique et impériale de mesure et de poids

Salaire : 13,50 \$ à 26,00 \$ selon l'expérience

Possibilité d'avancement dans les entreprises

795 heures

+/- 7 mois

12 compétences

Incluant un stage

Boulangerie

DEP 5370

PRÉALABLES

3^e secondaire
(Passerelle FMS – IFP3 – IFP4)

Particularités :

- Lunettes de sécurité
- Chaussures de sécurité à semelle antidérapante
- Hygiène et salubrité – IMPORTANTE
- Aucun bijou de toutes sortes et épingle qui attache un tissu
- Pour les hommes la barbe rasée tous les jours
- Porter une résille en tout temps
- Travail de nuit

Qualités et habiletés

- Dextérité manuelle
- Résistance physique (debout, chaleur)
- Odorat et goût développés
- Sens de l'organisation et des responsabilités
- Avoir quelques notions de gestion de commercialisation

CHAMPS D'INTÉRÊT

- Évaluation de la qualité physico-chimique d'une pâte
- Préparer des ferments et pétrir des pâtes
- Couper, bouler et façonner et cuire des pâtes
- Préparer et façonner et cuire des pâtes à pain
- Confectionner et cuire des viennoiseries

CHAMPS D'APPLICATION

- Boulangeries artisanales (petites et grandes)
- Boulangerie semi-industrielle
- Boulangeries-pâtisseries
- Supermarchés d'alimentation

Salaire : 16,00 \$/h - salaire moyen

Français

- Converser avec la clientèle avec courtoisie
- Lire et écrire des recettes

Anglais

- Converser avec le client
- Connaître le vocabulaire spécifique au métier

Mathématiques

- Conversion métrique et impériale de mesure et de poids
- Notions de base
- Les fractions
- Calcul de quantité
- Calcul de température de cuisson.

960 heures

+/- 8 1/2 mois

13 compétences

Incluant un stage

Service de la restauration

DEP 5293

PRÉALABLES

3^e secondaire
(Passerelle FMS – IFP3 – IFP4)

Français

- Converser avec la clientèle avec courtoisie
- Rédaction de facture

Anglais

- Converser avec le client avec courtoisie

Mathématiques

- Règle de 3
- Calcul de pourcentage pour la facturation

Particularités :

- Uniforme de travail selon l'entreprise
- Chaussures confortables de préférence
- Horaire de jour, de soir
- Hygiène et salubrité – IMPORTANTE
- Aucun bijou de toutes sortes et épingle qui attache un tissu
- Pour les hommes la barbe rasée tous les jours

Qualités et habiletés

- Dynamisme, bonne humeur et entregent
- Patience, discrétion et tact avec la clientèle
- Dextérité manuelle
- Bonne forme physique (debout)
- Bonne mémoire, sens de l'observation
- Bilinguisme (atout)

CHAMPS D'INTÉRÊT

- Sélectionner, utiliser et entretenir l'équipement et l'outillage de la salle à manger
- Effectuer la mise en place des salles
- Service de petit déjeuner, diners, buffets chaud ou froid (mets et boissons)
- Utilisation des bons de commande, facture, caisse
- Dresser des inventaires et commandes de marchandises

CHAMPS D'APPLICATION

- Restaurant de fine cuisine
- Salle de réception
- Petits et grands Hôtels
- Traiteur
- Club de golf
- Auberge

Salaire : de base à pourboires

1470 heures

+/- 13 mois

24 compétences

Incluant 2 stages

Cuisine

DEP 5311

PRÉALABLES

4^e secondaire
(IFP4)

Particularités :

- Uniforme
- Chaussures de sécurité à semelle antidérapante
- Hygiène et salubrité – IMPORTANTE
- Aucun bijou de toutes sortes et épingle qui attache un tissu
- Pour les hommes la barbe rasée tous les jours
- Porter une résille en tout temps

Qualités et habiletés

- Acuité sensorielle (vision, goût, odorat)
- Sens de l'observation et de l'organisation
- Dextérité manuelle
- Précision et rapidité d'exécution
- Créativité et sens esthétique
- Sens du service à la clientèle

CHAMPS D'INTÉRÊT

- Utiliser de façon sécuritaire l'outillage et l'équipement de cuisson
- Choix de cuisson approprié
- Apprêter les denrées alimentaires brutes (fruits, légumes, viandes, fruits de mer, etc.)
- Effectuer des mises en place et le service de divers menus

CHAMPS D'APPLICATION

- Hôtels où on offre les 3 repas
- Restaurants haut de gamme (Reine-Élisabeth)
- Restaurants intermédiaires (Ferreire)
- Restaurants familiaux (Benny, pizzeria, Delicatessen)
- Hôpitaux, Centre de la petite enfance, résidence de personnes âgées
- Traiteurs, Salle de banquet, bateaux, train, cafétérias

Français

- Converser avec la clientèle
- Lire et écrire des recettes et des menus

Anglais

- Converser avec le client
- Connaître le vocabulaire spécifique au métier

Mathématiques

- Conversion métrique et impériale de mesure et de poids
- Notions de base
- Les fractions
- Calcul du coût de revient

Salaire : 13,50 \$/h à 23,00 \$ selon l'expérience

1350 heures

+/- 12 mois

19 compétences

Incluant un stage

Pâtisserie

DEP 5297

PRÉALABLES

4^e secondaire
(IFP4)

Particularités :

- Uniforme
- Chaussures de sécurité à semelle antidérapante
- Hygiène et salubrité – IMPORTANTE
- Aucun bijou de toutes sortes et épingle qui attache un tissu
- Pour les hommes la barbe rasée tous les jours
- Porter une résille en tout temps

Qualités et habiletés

- Acuité sensorielle (vision, goût, odorat)
- Sens de l'observation et de l'organisation
- Dextérité manuelle
- Précision et rapidité d'exécution
- Créativité et sens esthétique
- Sens du service à la clientèle, entregist (atout)

CHAMPS D'INTÉRÊT

- Préparation, confection, cuisson et décoration de pâtisseries et de desserts
- Présentation de desserts à la commande et à l'assiette.

CHAMPS D'APPLICATION

- Hôtels où on offre les 3 repas
- Pâtisseries fines et haut de gamme
- Pâtisseries de production
- Les chocolateries, les hôpitaux, les bateaux de croisière

Français

- Converser avec la clientèle avec courtoisie
- Lire et écrire des recettes

Anglais

- Converser avec le client
- Connaître le vocabulaire spécifique au métier

Mathématiques

- Conversion métrique et impériale de mesure et de poids
- Notions de base
- Les fractions
- Calcul de quantité
- Calcul de température de cuisson.

Salaire : 13,50 \$/h à 26,00 \$ selon l'expérience