

FICHE D'INFORMATION

CUISINE - 5311

Durée : 1 470 heures

Nbre de compétences : 24

1. Les principales tâches d'emploi :

- Assurer une qualité d'hygiène et de salubrité.
- Préparer la mise en place des menus.
- Assurer le service des repas du matin, du midi et du soir & des banquets.
- Participer aux inventaires, à la planification des menus et à la gestion de la cuisine en général.

2. Les services rendus que le métier permet d'offrir :

- Confectionner et/ou préparer des légumes, des potages, des viandes, des petits déjeuners et parfois des desserts.

3. Les principaux équipements utilisés en emploi et lors de la formation :

- Couteaux variés.
- Marmite vapeur.
- Fours : traditionnel, à convection, rotatif.
- Trancheuse à viande.
- Robot mélangeur.
- Cuiseur vapeur.
- Sauteuse à bascule.
- Friteuse.
- Malaxeur.

4. Les conditions de travail moins connues concernant :

- Les risques pour la santé et la sécurité : risque de coupures, de brûlures, maux aux jambes.
- L'environnement de travail particulier : plancher glissant , température élevée dans certaines cuisines.
- Les facteurs de stress : l'heure des services « coup de feu » (travail sous pression), rapidité d'exécution des tâches.
- Les exigences sur le plan physique : travail debout, résistance à la chaleur , ouïe, odorat et goût développés.
- Les exigences sur le plan affectif : esprit d'équipe, dextérité, bonne mémoire, bonne communication.

FICHE D'INFORMATION

CUISINE - 5311

5. Les matières scolaires principalement importantes pour ce DEP :

- Le français est important pour la bonne compréhension des recettes à exécuter.
- Les mathématiques aussi au niveau de la multiplication ou de la division des recettes et du calcul des coûts de celles-ci.

6. L'environnement de classe :

- 80 % de l'enseignement se fait en atelier de cuisine et 20% en classe théorique.
- Premier tiers en apprentissage individuel et le reste en travail d'équipe.

7. Les habiletés ou aptitudes les plus recherchées pour ce type de DEP :

- Bonne santé, exempt d'allergies car en contact avec les aliments.
- Résistance à la chaleur car les cuisines sont habituellement très chaudes.
- Honnêteté dans l'exécution du travail et sobriété car alcool disponible pour les cuissons.
- Esprit méthodique afin de bien organiser son travail.
- Bonne mémoire car beaucoup de commandes à se rappeler.
- Sens de l'économie afin d'éviter les pertes.
- Bon sens de l'initiative car multitude de tâches complémentaires à exécuter.

8. Où vont travailler les étudiants de votre centre?

- Les cuisines d'hôtel où on offre les trois repas et des possibilités de banquet.(Hôtel Reine-Élisabeth, Centre Sheraton, Holiday inn, etc.).
- Les restaurants haut de gamme (Toqué, Laurie, Europea, Raphaël, etc.) de niveau intermédiaire,(Chez Lionel, Quartier général, Ferreira, etc.) familial (St-Hubert, délicatessen, pizzeria, etc.).
- Les centres de la petite enfance, les hôpitaux et les résidences pour personnes âgées, etc.
- Les services traiteurs, les salles de banquet.
- Les bateaux, les avions, les trains, les cafétérias, etc.

Autres sources de référence :

- Site Gouv Canada :
http://www.servicecanada.gc.ca/fra/qc/emploi_avenir/statistiques/3413.shtml
- Site de l'IMT :
http://imt.emploiquebec.net/mtg/inter/noncache/contenu/asp/mtg122_descrprofession_01.asp?lang=FRAN&Porte=1&cregncmp1=QC&cregncmp2=QC&PT4=53&aprof=3413&cregn=QC&PT1=4&type=01&motpro=pr%E9pos%E9+&PT2=21&pro=3413&PT3=10