



Profil recherché

Vous êtes curieux de nature et vous aimez goûter à de nouvelles saveurs pour ensuite les faire découvrir? Vous êtes une personne créative et vous faites preuve de rigueur et de minutie? Vous aimez le travail ordonné et vous possédez un bon esprit d'équipe? Votre entourage vous reconnaît à votre sens de l'initiative, à votre dextérité manuelle et à votre rapidité d'exécution?

Si en plus vous avez un jugement esthétique, un souci de l'économie, et que vous possédez une bonne condition physique, vous avez en main les ingrédients essentiels pour réussir une carrière de cuisinier.

Conditions d'admission

Vous devez détenir un diplôme d'études secondaires (DES) **ou** répondre à l'un de ces profils :

- ★ avoir au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire en cours et avoir réussi les unités du 4^e secondaire en français, en anglais et en mathématiques;
- ★ posséder les équivalences d'études reconnues par le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport;
- ★ avoir au moins 18 ans au moment de commencer la formation et posséder les préalables fonctionnels prescrits par le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport.

Description de carrière

Dans le but de répondre aux diverses attentes de la clientèle, vous serez appelés à cuisiner des plats diversifiés en associant des techniques de cuisson à des aliments et des menus qui vous seront proposés. Vous serez aussi invités à créer des déjeuners, dîners, menus à la carte, tables d'hôte, de même que des menus de groupe, de collectivité et gastronomiques pour le grand plaisir de vos convives.

Plus précisément, vous aurez à acquérir les compétences suivantes :

- ★ estimer les besoins en aliments;
- ★ acquérir des notions d'analyse du goût, de la texture et de la saveur des aliments;
- ★ préparer des repas de cuisine de collectivité;
- ★ planifier et gérer les inventaires;
- ★ faire cuire les viandes, volailles, poissons, mollusques et crustacés en respectant les techniques appropriées;
- ★ confectionner des hors-d'œuvre, des mets froids, des entremets, des potages et diverses entrées;
- ★ dresser les assiettes et les plats en tenant compte des règles d'esthétique;
- ★ planifier, préparer et servir des buffets en appliquant les règles de décoration culinaire;
- ★ préparer, assaisonner et conditionner les viandes, poissons, légumes, desserts et pâtisseries;
- ★ effectuer la mise en place avant le service;
- ★ voir à la propreté et à l'entretien de l'outillage, de l'équipement et des postes de travail;
- ★ respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la manipulation des aliments;
- ★ respecter de façon rigoureuse les normes de conservation des aliments.



Liste des compétences

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

Effectuer le service des buffets	45 h
Effectuer le service des menus table d'hôte et à la carte ..	135 h
S'intégrer au milieu de travail	105 h

Total : 1 470 heures

Durée et horaire de formation

Ce programme, d'une durée totale de 1 470 heures, comprend un minimum de 105 heures de stage. Il est offert de jour et de soir, aux sessions d'automne et d'hiver, selon une formule alternance travail-études.

Activités de perfectionnement

Le Centre spécialisé en alimentation et tourisme offre des séminaires de perfectionnement portant sur la mise à jour des connaissances qui peuvent aussi se dérouler en entreprise.

Coûts de formation

Le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport assume les coûts de formation. Toutefois, certains frais sont exigés. Cette formation est admissible à l'aide financière gouvernementale.

Perspectives de carrière

Les perspectives de carrière sont excellentes pour tout cuisinier compétent. Selon son profil, il peut travailler principalement dans un restaurant gastronomique, un service de traiteur, une auberge, une cafétéria, une chaîne de restauration rapide ou une cuisine de production, soit une usine qui fabrique des produits alimentaires. Un cuisinier avec quelques années d'expérience peut envisager de démarrer sa propre entreprise.

Possibilité de stages à l'étranger et de participer aux Olympiades de la formation professionnelle



Fierbourg, centre de formation professionnelle
800, rue de la Sorbonne, Québec (Québec) G1H 1H1
Arrondissement Charlesbourg

Téléphone : 418 622-7821 ou 1 877 992-3782
Télécopieur : 418-622-7823

Centre spécialisé en alimentation et tourisme

337, 76^e Rue Ouest,
Québec (Québec) G1H 4R4
Arrondissement Charlesbourg
www.fierbourg.com

