

*Trace  
ton avenir*



Cuisine

DEP\_5311

# CUISINIÈRE OU CUISINIER

## OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Choisir des techniques de cuisson appropriées, apprêter les denrées alimentaires
- Préparer des hors-d'œuvre, des potages, des pâtes, des viandes, des poissons et des desserts
- Effectuer la mise en place et la création de menus de cuisine de production, de petits déjeuners, de menus de tables d'hôte et à la carte ainsi que de buffets

## APTITUDES ET INTÉRÊTS

- Être curieux de nature et aimer goûter à de nouvelles saveurs pour ensuite les faire découvrir
- Être créatif et faire preuve de rigueur et de minutie
- Aimer le travail ordonné et posséder un bon esprit d'équipe
- Sens de l'initiative, dextérité manuelle et rapidité d'exécution
- Jugement esthétique, souci de l'économie, bonne condition physique

## TÂCHES DU MÉTIER

- Estimer les besoins en aliments
- Préparer des repas de cuisine de collectivité
- 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
- Planifier, préparer et servir des buffets en appliquant les règles de décoration culinaire
- Préparer, assaisonner et conditionner les viandes, les poissons, les légumes, les desserts et les pâtisseries
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la manipulation des aliments

## EMPLOYEURS POTENTIELS

- Restaurants ou chaînes de restauration
- Cafétérias d'hôpitaux, de centres d'accueil ou d'écoles
- Hôtels, traiteurs, brasseries, bistros, clubs de golf et usines de préparation alimentaire

# CUISINIÈRE OU CUISINIER

CODE	ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE	HEURES
404-532	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	30
404-542	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires	30
404-552	Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité	30
404-563	Évaluer les qualités organoleptiques des aliments	45
404-572	Associer des techniques de cuisson à des aliments	30
404-582	Effectuer des activités liées à l'organisation de la cuisine	30
404-594	Apprêter les fruits et les légumes	60
404-606	Réaliser des préparations fondamentales	90
404-612	Établir des relations professionnelles	30
404-623	Effectuer la mise en place des potages	45
404-634	Réaliser des pâtes de base	60
404-647	Effectuer la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers	105
404-656	Effectuer la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés	90
404-664	Effectuer la mise en place des hors-d'oeuvre et des entrées	60
404-677	Effectuer la mise en place des desserts	105
404-684	Concevoir des menus équilibrés	60
404-694	Effectuer le service des petits déjeuners	60
404-703	Réaliser des présentations culinaires	45
404-714	Effectuer le service des menus du jour	60
404-723	Effectuer le service des menus de production	45
404-735	Assurer la production pour les banquets et les services alimentaires	75
404-743	Effectuer le service des buffets	45
404-759	Effectuer le service des menus table d'hôte et à la carte	135
404-767	S'intégrer au milieu de travail	105

Durée en heures : 1 470

## CONDITIONS D'ADMISSION

16 ANS ET PLUS		
Français	Mathématique	Anglais
4	4	4

TDG ET PRÉALABLES SPÉCIFIQUES (18 ANS ET PLUS)			
Français		Mathématique	
Adultes	Jeunes	Adultes	Jeunes
2102-2	308	-	-

### TU AS DE L'EXPÉRIENCE DANS CE DOMAINE ?

Avec la reconnaissance des acquis et des compétences (RAC), tu peux faire évaluer et reconnaître tes compétences actuelles. Tu pourras développer les autres compétences à temps partiel, tout en continuant ton emploi et ainsi obtenir ton diplôme d'études professionnelles (DEP). Pour des informations : 418 228-5541, poste 26090.

## LA FP POUR RÉUSSIR

### Lieu de formation

Centre de formation des Bâtisseurs  
(secteur Saint-Joseph)

- 📍 695, avenue Robert-Cliche  
Saint-Joseph (Québec) G0S 2V0
- ☎ 418 386-5541, poste 60300
- 📠 418 397-6457
- ✉ cf.batisseurs.st-joseph@csbe.qc.ca

### Demande d'admission

Service de la formation professionnelle, de l'éducation des adultes et aux entreprises

- 📍 1925, 118<sup>e</sup> Rue  
Saint-Georges (Québec) G5Y 7R7
- ☎ 418 228-5541, poste 26200  
1 866 884-1aFP
- 📠 418 226-2626
- ✉ admission@csbe.qc.ca