

Cuisine

de chaînes de restaurant
(# 00205)



Durée de la formation

465 heures

Sanction des études

Attestation d'études professionnelles (AEP)

Objectifs du programme

Acquérir les connaissances, les habiletés et les attitudes nécessaires pour effectuer, sous supervision, la préparation, l'assemblage et la présentation de divers mets en vue de leur consommation ou de leur vente au détail dans des chaînes de restaurant ou des restaurants de cuisine rapide.

Contenu du programme

Heures

▶ Métier et formation	15 h
▶ Communication en milieu professionnel	15 h
▶ Hygiène et salubrité alimentaire	30 h
▶ Santé et sécurité	30 h
▶ Organisation d'un quart de travail	15 h
▶ Fonds, sauces et potages	30 h
▶ Mets simples de cuisine rapide	60 h
▶ Viandes et volailles	45 h
▶ Poissons et fruits de mer	30 h
▶ Service de menus de petits déjeuners	60 h
▶ Service de menus de chaînes de restaurant	45 h
▶ Intégration au milieu de travail	90 h

Conditions d'admission

- ▶ Être âgé de 18 ans
OU
- ▶ Être référé par une mesure de formation d'Emploi-Québec
ET
- ▶ Posséder les unités de 3^e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique
OU
- ▶ Posséder les préalables fonctionnels, soit la réussite du test de développement général (TDG).

Qualités recherchées

- ▶ Précision
- ▶ Intérêt pour le travail physique
- ▶ Résistance au stress
- ▶ Sens de l'organisation
- ▶ Sens des responsabilités
- ▶ Esprit d'équipe
- ▶ Intérêt pour les tâches répétitives
- ▶ Autonomie
- ▶ Dynamisme

Employeurs potentiels

- ▶ Restaurants
- ▶ Cafétérias
- ▶ Centres de villégiature
- ▶ Centres hospitaliers
- ▶ Industrie des aliments et boissons
- ▶ Services de mets à emporter
- ▶ Traiteurs

Profession visée

6242 - CUISINIER DE CHAÎNES DE RESTAURANT

Les cuisiniers exercent une partie ou l'ensemble des fonctions suivantes : préparer et faire cuire des repas complets ou des plats particuliers; remplir les commandes transmises par les préposés au service au comptoir, les préposés au service des mets et boissons ou d'après les bons de commandes; nettoyer les surfaces de préparation; pouvoir coordonner le travail de son équipe; voir à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé.

Taux horaire (2006) : entre 8,50 \$ et 13,99\$

Personnes ressources

Chapais - Chibougamau
M^{me} Carole Dubé
418-748-7621,
option 2, poste 3330
cdube@csbaiejames.qc.ca

Label-sur-Quévillon
M^{me} Nathalie Hurens
819-755-3317, poste 267
hurens.nathalie@csbaiejames.qc.ca

Matagami
M. Jean-Robert Gagnon
819-739-4361, poste 225
gagnon.jeanrobert@csbaiejames.qc.ca

