

FAIS
ce que
T'AIMES
vraiment



DEP 5311



Cuisine

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

LA FORMATION PROFESSIONNELLE

WWW.FAISCEQUETAIMESVRAIMENT.CA | 418 228-5541, p. 26200 | 1 866 884-1aFP

CUISINIÈRE OU CUISINIER

| CODE | ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE | HEURES |
|---------|--|--------|
| 404-532 | 1. Se situer au regard du métier et de la démarche de formation | 30 |
| 404-542 | 2. Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires | 30 |
| 404-552 | 3. Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité | 30 |
| 404-563 | 4. Évaluer les qualités organoleptiques des aliments | 45 |
| 404-572 | 5. Associer des techniques de cuisson à des aliments | 30 |
| 404-582 | 6. Effectuer des activités liées à l'organisation de la cuisine | 30 |
| 404-594 | 7. Apprêter les fruits et les légumes | 60 |
| 404-606 | 8. Réaliser des préparations fondamentales | 90 |
| 404-612 | 9. Établir des relations professionnelles | 30 |
| 404-623 | 10. Effectuer la mise en place des potages | 45 |
| 404-634 | 11. Réaliser des pâtes de base | 60 |
| 404-647 | 12. Effectuer la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers | 105 |
| 404-656 | 13. Effectuer la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés | 90 |
| 404-664 | 14. Effectuer la mise en place des hors-d'oeuvre et des entrées | 60 |
| 404-677 | 15. Effectuer la mise en place des desserts | 105 |
| 404-684 | 16. Concevoir des menus équilibrés | 60 |
| 404-694 | 17. Effectuer le service des petits déjeuners | 60 |
| 404-703 | 18. Réaliser des présentations culinaires | 45 |
| 404-714 | 19. Effectuer le service des menus du jour | 60 |
| 404-723 | 20. Effectuer le service des menus de production | 45 |
| 404-735 | 21. Assurer la production pour les banquets et les services alimentaires | 75 |
| 404-743 | 22. Effectuer le service des buffets | 45 |
| 404-759 | 23. Effectuer le service des menus de tables d'hôte et à la carte | 135 |
| 404-767 | 24. 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 | 132-308 ou 128-316 | - | - |

TU AS DE L'EXPÉRIENCE ?

- Obtiens ton DEP par la reconnaissance des acquis et des compétences (RAC)
- À temps partiel, tout en conservant ton emploi :
 - » Évaluations pratiques en centre de formation ou dans ton entreprise
 - » Courtes formations adaptées aux personnes qui ont de l'expérience
- Entrée en continu

INFORMATION : 418 228-5541, poste 26090
 rac@cssbe.gouv.qc.ca | www.cssbe.gouv.qc.ca/rac

Lieu de formation

Centre de formation professionnelle Pozer

- 📍 425, 16^e Rue
Saint-Georges (Québec) G5Y 4W8
- ☎ 418 228-5541, poste 61500
- 📠 418 226-2637
- ✉ cfp.pozer@cssbe.gouv.qc.ca



Demande d'admission

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

- 📍 1925, 118^e Rue
Saint-Georges (Québec) G5Y 7R7
- ☎ 418 228-5541, poste 26200 / 1 866 884-laFP
- 📠 418 226-2626
- ✉ admission@cssbe.gouv.qc.ca