

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