

Profil du métier Sceau rouge Cuisinier/cuisinière



sceau-rouge.ca
red-seal.ca



PROFIL DU MÉTIER
SCEAU ROUGE
CUISINIER / CUISINIÈRE



STRUCTURE DU PROFIL DU MÉTIER

Ce profil comprend deux sections qui donnent un aperçu de la description du métier et ses activités selon la norme professionnelle Sceau rouge:

Description du métier de cuisinier/cuisinière : aperçu des fonctions, du milieu de travail, des tâches à exécuter, des métiers semblables et de l'avancement professionnel.

Tableau des tâches : tableau sommaire des activités principales, des tâches et des sous-tâches de cette norme et leurs pondérations d'examen respectives.

Activité principale : plus grande division dans la norme composée d'un ensemble distinct d'activités effectuées dans le métier.

Tâche : action particulière qui décrit les activités comprises dans une activité principale.

Sous tâche : actions particulières qui décrivent les activités d'une tâche.

Une version complète de la norme professionnelle, incluant de l'information supplémentaire sur les activités, les compétences et les connaissances reliées au métier, se trouve au www.sceau-rouge.ca

DESCRIPTION DU MÉTIER DE CUISINIER/ CUISINIÈRE

« Cuisinier/cuisinière » est le titre officiel Sceau rouge de ce métier approuvé par le Conseil canadien des directeurs de l'apprentissage (CCDA); c'est aussi le nom de métier utilisé par l'ensemble des provinces et des territoires du Canada.

Les cuisiniers et les cuisinières préparent, cuisinent, assaisonnent et présentent une grande variété d'aliments comme la viande, le poisson, la volaille, le gibier, les pâtes, les légumineuses, les céréales, les noix, les produits laitiers, les œufs, les légumes, les fruits, les fonds, les soupes, les sauces, les salades, les desserts et les pâtisseries. Ils cuisinent des repas complets ou des plats individuels. Ils peuvent planifier les menus, déterminer la taille des portions d'aliments et estimer les besoins alimentaires et le coût des aliments, en plus de surveiller et de commander les provisions, et de superviser les autres dans la préparation, la cuisson et la manipulation des aliments.

Ils doivent connaître les exigences en matière d'hygiène et de salubrité des aliments, les pratiques de travail sécuritaires et les règlements en matière de santé relativement à la manipulation, à la préparation et au service des aliments.

Les domaines de spécialisation varient selon l'endroit où le cuisinier ou la cuisinière travaille. Les cuisiniers et les cuisinières peuvent aussi se spécialiser dans la préparation de mets ethniques ou dans la préparation de repas selon les exigences alimentaires et nutritionnelles variées. Ils travaillent généralement dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme (par exemple, les restaurants, les hôtels, les centres de villégiature, les services traiteurs, les clubs sportifs et les navires) ou dans des établissements institutionnels (par exemple, les hôpitaux, les maisons de soins infirmiers, les résidences de personnes âgées, les services de garde, les établissements d'enseignement, les établissements correctionnels, les camps et les bases militaires).

Bien que certains cuisiniers ou certaines cuisinières aient des horaires de travail conventionnels, la plupart d'entre eux travaillent par quarts, notamment tôt le matin, tard le soir, les jours fériés et les fins de semaine, et le nombre d'heures travaillées chaque semaine varie selon le type de poste et l'établissement où ils travaillent.

Les cuisiniers et les cuisinières sont souvent soumis à de fortes pressions pour fournir un service rapide et de qualité. Ils doivent, en tout temps, maintenir la qualité des aliments et veiller à ce que les directives en matière de salubrité et d'hygiène des aliments soient respectées. Les lieux de travail sont propres et bien éclairés, mais ils peuvent être chauds et exigus. Les cuisiniers et les cuisinières doivent être capables de travailler debout pendant de longues périodes, de fonctionner dans des espaces restreints et de soulever des objets lourds tels que des casseroles et des sacs lourds. Les risques professionnels comprennent les brûlures, les coupures, les glissades et les chutes. Les cuisiniers et les cuisinières qui travaillent dans des camps situés dans des régions éloignées doivent pouvoir travailler dans des conditions particulières et peuvent être loin de chez eux pendant de longues périodes.

La créativité, un sens aigu du goût et de l'odorat, un intérêt pour le travail de précision et une bonne mémoire des détails sont des attributs clés pour les personnes qui commencent dans ce métier. Les cuisiniers et les cuisinières doivent être capables de se souvenir des recettes et de les adapter selon les ingrédients disponibles et les exigences du moment. Ils doivent être conscients de l'information sur la santé, comme les exigences relatives aux régimes alimentaires et les allergies. Les cuisiniers et les cuisinières doivent également être capables de travailler de façon autonome, au sein d'une équipe, et d'aider leurs collègues, avoir un bon sens de l'organisation et pouvoir accomplir plusieurs tâches à la fois

pour effectuer leur travail efficacement. D'autres aptitudes importantes pour les cuisiniers et les cuisinières comprennent de bonnes compétences en mathématiques, en communication et en service aux consommateurs. Les cuisiniers et les cuisinières devraient être assez polyvalents pour aider à accomplir n'importe quelle tâche dans la cuisine et toute autre tâche connexe.

Avec l'expérience, les cuisiniers et les cuisinières peuvent devenir mentors et formateurs auprès d'apprentis dans leur métier. Ils peuvent également accéder à d'autres postes tels que superviseur de cuisine, chef cuisinier, directeur des banquets, instructeur, vendeur, administrateur et directeur de services alimentaires, directeur général ou chroniqueur culinaire. Ils peuvent aussi posséder leur propre entreprise.

Cette norme reconnaît les similitudes ou les chevauchements avec le travail des boulangers-pâtisseries et des bouchers.

CUISINIER/CUISINIÈRE

TABLEAU DES TÂCHES

A – Hygiène, salubrité et sécurité

9%

<p>Tâche A-1 Exécuter les fonctions relatives à la sécurité et à l'hygiène 40%</p>	<p>1.01 Maintenir un milieu de travail sécuritaire</p>	<p>1.02 Utiliser l'équipement de protection individuelle (EPI) et l'équipement de sécurité</p>	<p>1.03 Maintenir une bonne hygiène personnelle</p>
<p>Tâche A-2 Appliquer les pratiques de salubrité des aliments 60%</p>	<p>2.01 Maintenir l'état et la température sécuritaires du produit brut et du produit fini</p>	<p>2.02 Refroidir rapidement les aliments</p>	<p>2.03 Effectuer la rethermalisation des aliments</p>
	<p>2.04 Prévenir la contamination croisée</p>	<p>2.05 Nettoyer les outils et l'équipement</p>	<p>2.06 Assainir les outils et l'équipement</p>

B – Compétences professionnelles communes

7%

<p>Tâche B-3 Utiliser les outils et l'équipement 15%</p>	<p>3.01 Utiliser les couteaux</p>	<p>3.02 Utiliser les casseroles, les poêles et les ustensiles</p>	<p>3.03 Utiliser l'équipement et les appareils commerciaux</p>
<p>Tâche B-4 Organiser le travail 14%</p>	<p>4.01 Organiser le lieu de travail dans la cuisine</p>	<p>4.02 Établir les horaires de production</p>	
<p>Tâche B-5 Gérer l'information 11%</p>	<p>5.01 Planifier les menus et la mise en place</p>	<p>5.02 Utiliser la documentation</p>	
<p>Tâche B-6 Gérer les produits 17%</p>	<p>6.01 Commander les produits</p>	<p>6.02 Recevoir les produits</p>	<p>6.03 Entreposer les produits</p>
	<p>6.04 Assurer la gestion des stocks</p>		
<p>Tâche B-7 Accomplir les tâches en lien avec le métier 16%</p>	<p>7.01 Réaliser les recettes</p>	<p>7.02 Effectuer le contrôle des portions</p>	<p>7.03 Présenter le produit fini</p>
	<p>7.04 Utiliser les aliments précuisinés</p>		
<p>Tâche B-8 Adapter les pratiques de cuisson pour répondre aux contraintes alimentaires 15%</p>	<p>8.01 Adapter les pratiques de la cuisson pour répondre aux contraintes alimentaires</p>	<p>8.02 Choisir les ingrédients pour répondre aux contraintes alimentaires</p>	<p>8.03 Préparer les aliments pour répondre aux contraintes alimentaires</p>
<p>Tâche B-9 Utiliser les techniques de communication et de mentorat 12%</p>	<p>9.01 Utiliser les techniques de communication</p>	<p>9.02 Utiliser les techniques de mentorat</p>	

C – Fruits et légumes

8%

Tâche C-10 Préparer les fines herbes et les épices 25%

10.01 Choisir les fines herbes et les épices

10.02 Nettoyer les fines herbes

10.03 Préparer les fines herbes et les épices

Tâche C-11 Préparer les légumes 42%
--

11.01 Choisir les légumes

11.02 Nettoyer les légumes

11.03 Préparer les légumes

11.04 Cuisiner les légumes

11.05 Apprêter les légumes

Tâche C-12 Préparer les fruits 33%

12.01 Choisir les fruits

12.02 Nettoyer les fruits

12.03 Préparer les fruits

12.04 Cuisiner les fruits

12.05 Apprêter les fruits

D – Fonds, bouillons et soupes

8%

Tâche D-13 Préparer les fonds et les bouillons 49%

13.01 Choisir les ingrédients pour les fonds et les bouillons

13.02 Préparer les ingrédients pour les fonds et les bouillons

13.03 Cuisiner les fonds et les bouillons

Tâche D-14 Préparer les soupes 51%

14.01 Choisir les ingrédients pour les soupes

14.02 Préparer les ingrédients pour les soupes

14.03 Cuisiner les soupes

14.04 Rectifier les soupes

E – Sauces

9%

Tâche E-15 Préparer les agents épaississants et liants 29%	15.01 Choisir les ingrédients épaississants et liants	15.02 Préparer les ingrédients épaississants et liants	
Tâche E-16 Préparer les sauces 71%	16.01 Choisir les ingrédients pour les sauces	16.02 Préparer les ingrédients pour les sauces	16.03 Cuisiner les sauces
	16.04 Rectifier les sauces		

F – Fromages, produits laitiers, substituts de produits laitiers d'origine végétale, œufs et produits à base d'œufs

7%

Tâche F-17 Utiliser le fromage, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale 49%	17.01 Choisir les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale	17.02 Préparer les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale	17.03 Apprêter les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale
Tâche F-18 Préparer les œufs et les plats à base d'œufs 51%	18.01 Choisir les ingrédients pour les œufs et les plats à base d'œufs	18.02 Préparer les ingrédients pour les œufs et les plats à base d'œufs	18.03 Cuisiner les œufs et les plats à base d'œufs
	18.04 Apprêter les œufs et les plats à base d'œufs		

G – Pâtes alimentaires, nouilles, pâtes farcies et dumplings

7%

Tâche G-19 Préparer les pâtes alimentaires et les nouilles 58%	19.01 Choisir les ingrédients pour les plats de pâtes alimentaires et de nouilles	19.02 Préparer les pâtes alimentaires et les nouilles	19.03 Cuisiner les pâtes alimentaires et les nouilles
	19.04 Apprêter les pâtes alimentaires et les nouilles		
Tâche G-20 Préparer les pâtes farcies et les dumplings 42%	20.01 Choisir les ingrédients pour les pâtes farcies et les dumplings	20.02 Préparer les pâtes farcies et les dumplings	20.03 Cuisiner les pâtes farcies et les dumplings
	20.04 Apprêter les pâtes farcies et les dumplings		

H – Céréales, légumineuses, graines, noix et autres sources de protéines végétales

7%

Tâche H-21 Préparer les céréales et les légumineuses 39%	21.01 Choisir les céréales et les légumineuses	21.02 Préparer les céréales et les légumineuses	21.03 Cuisiner les céréales et les légumineuses
Tâche H-22 Préparer les graines et les noix 25%	22.01 Choisir les graines et les noix	22.02 Préparer les graines et les noix	22.03 Cuisiner les graines et les noix
Tâche H-23 Préparer les autres sources de protéines 36%	23.01 Choisir les autres sources de protéines	23.02 Préparer les autres sources de protéines	23.03 Cuisiner les autres sources de protéines

I – Viandes, viandes de gibiers, volailles, gibiers à plumes et abats

11%

Tâche I-24 Préparer les viandes et les viandes de gibiers 46%	24.01 Choisir les viandes et les viandes de gibiers	24.02 Préparer les viandes et les viandes de gibiers	24.03 Cuisiner les viandes et les viandes de gibiers
	24.04 Apprêter les viandes et les viandes de gibiers		
Tâche I-25 Préparer la volaille et le gibier à plumes 39%	25.01 Choisir la volaille et le gibier à plumes	25.02 Préparer la volaille et le gibier à plumes	25.03 Cuisiner la volaille et le gibier à plumes
	25.04 Apprêter la volaille et le gibier à plumes		
Tâche I-26 Préparer les abats 15%	26.01 Choisir les abats	26.02 Préparer les abats	26.03 Cuisiner les abats
	26.04 Apprêter les abats		

J – Poissons et fruits de mer

10%

Tâche J-27 Préparer les poissons 47%	27.01 Choisir les poissons	27.02 Préparer les poissons	27.03 Cuisiner les poissons
	27.04 Apprêter les poissons		
Tâche J-28 Préparer les fruits de mer 53%	28.01 Choisir les fruits de mer	28.02 Préparer les fruits de mer	28.03 Cuisiner les fruits de mer
	28.04 Apprêter les fruits de mer		

K – Salades et sandwichs

6%

Tâche K-29 Préparer les sandwichs 32%	29.01 Choisir les ingrédients pour les sandwichs	29.02 Préparer les ingrédients pour les sandwichs	29.03 Assembler les sandwichs
	29.04 Cuire les sandwichs		
Tâche K-30 Préparer les salades 38%	30.01 Choisir les ingrédients pour les salades	30.02 Préparer les ingrédients pour les salades	30.03 Apprêter les salades
Tâche K-31 Préparer les condiments, les conserves et les vinaigrettes 30%	31.01 Choisir les ingrédients pour les condiments, les conserves et les vinaigrettes	31.02 Préparer les ingrédients pour les condiments, les conserves et les vinaigrettes	

L – Préparation de spécialités

5%

Tâche L-32 Préparer les amuse-bouches 34%	32.01 Choisir les ingrédients pour les amuse-bouches	32.02 Préparer les ingrédients pour les amuse-bouches	32.03 Assembler les amuse-bouches
	32.04 Cuisiner les amuse-bouches	32.05 Apprêter les amuse-bouches	
Tâche L-33 Préparer la charcuterie et les produits de salaison 28%	33.01 Choisir les ingrédients pour la charcuterie et les produits de salaison	33.02 Préparer les ingrédients pour la charcuterie et les produits de salaison	33.03 Cuisiner la charcuterie et les produits de salaison
	33.04 Apprêter la charcuterie et les produits de salaison		
Tâche L-34 Préparer les gelées et les glaçures 15%	34.01 Choisir les ingrédients pour les gelées et les glaçures	34.02 Préparer les ingrédients pour les gelées et les glaçures	34.03 Apprêter les gelées et les glaçures
Tâche L-35 Préparer les marinades, les épices à frotter et les saumures 23%	35.01 Choisir les ingrédients pour les marinades, les épices à frotter et les saumures	35.02 Préparer les ingrédients pour les marinades, les épices à frotter et les saumures	

M – Produits à base de pâte sucrés et salés, et desserts

6%

Tâche M -36 Préparer les produits à base de pâte 27%	36.01 Choisir les ingrédients pour la pâte	36.02 Préparer les ingrédients pour la pâte	36.03 Cuisiner les produits à base de pâte
	36.04 Apprêter les produits à base de pâte		
Tâche M -37 Préparer les produits à base de pâte à frire 17%	37.01 Choisir les ingrédients pour les pâtes à frire	37.02 Préparer les ingrédients pour les pâtes à frire	37.03 Cuisiner les produits à base de pâte à frire
	37.04 Apprêter les produits à base de pâte à frire		
Tâche M -38 Préparer les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries 16%	38.01 Choisir les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries	38.02 Préparer les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries	38.03 Apprêter les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries
	39.01 Choisir les composants des gâteaux pour l'assemblage		
Tâche M -39 Assembler les gâteaux 10%	39.02 Apprêter les gâteaux		
	Tâche M -40 Préparer les pâtisseries et les tartes sucrées et salées 18%	40.01 Choisir les ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées	40.02 Assembler les pâtisseries et les tartes sucrées et salées
40.04 Apprêter les pâtisseries et les tartes sucrées et salées			
Tâche M -41 Préparer le chocolat 12%	41.01 Choisir le chocolat et les ingrédients	41.02 Préparer le chocolat	41.03 Apprêter le chocolat