

Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT)

Ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale

CUISINIER OU CUISINIÈRE NIVEAU 1

CARNET D'APPRENTISSAGE



Nom de l'apprenti ou de l'apprentie :

EQ-5009-04 (03-2025)

CUISINIER OU CUISINIÈRE NIVEAU 1

CARNET
D'APPRENTISSAGE



Ce document a été réalisé par le Conseil québécois des ressources humaines en tourisme en partenariat avec la Commission des partenaires du marché du travail et le ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale, à partir de la norme professionnelle du métier de cuisinier ou cuisinière. Il décrit les compétences à maîtriser pour obtenir la qualification professionnelle dans ce métier.



Responsables du projet	Xavier Gret <i>Directeur général</i> Conseil québécois des ressources humaines en tourisme Gabriel Vaillancourt <i>Directeur adjoint</i> Conseil québécois des ressources humaines en tourisme Nathalie Bolduc <i>Directrice – Développement organisationnel et formation</i> Conseil québécois des ressources humaines en tourisme
Coordination	Bénédicte Fouquet <i>Directrice adjointe – Développement organisationnel et formation</i> Conseil québécois des ressources humaines en tourisme
Recherche et rédaction	Gilbert Riverin <i>Conseiller en ingénierie de formation</i>
Collaboration	Mélanie Jutras <i>Conseillère en développement des compétences</i> Direction du développement des compétences et de l'intervention sectorielle Ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier de façon particulière les personnes qui ont participé à l'élaboration de la norme professionnelle et des outils afférents.

Membres du comité d'orientation		
Patrick Benoît Directeur régional La Cage Brasserie Sportive Montréal	Philippe Castel Chef cuisinier et chef pâtissier Groupe Restos Plaisirs Capitale-Nationale	Robert Dion Éditeur HRI Mag
Jean-René Dumas Vice-président, CQRHT Syndicat des Métallos 9400	Daniel Dumont Directeur, opérations et développement Pacini Ensemble du Québec	Yoan Duroy Coordonnateur provincial Société des Chefs, Cuisiniers et Pâtissiers du Québec
Carl Grenier Responsable de secteurs de formation Ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur du Québec	Daniel Hinojosa Garcia Coordonnateur de la formation professionnelle Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)	Xavier Gret Directeur général Conseil québécois des ressources humaines en tourisme
Cynthia Jodoin Vice-présidente aux ressources humaines La Cage Brasserie Sportive Ensemble du Québec	Marie-Pier Jobin Conseillère aux attestations d'études professionnelles et aux services aux entreprises Fédération des centres de services scolaires du Québec	Mélanie Jutras Conseillère en développement des compétences Ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale
Jessica Lecours Coordonnatrice à la formation Restaurant Normandin Ensemble du Québec	Jean-Michel Luc Chef exécutif et chef consultant Montréal	Paul-Harry Toussaint Chef cuisinier Restaurant Kamuy Montréal
Gabriel Vaillancourt Directeur adjoint Conseil québécois des ressources humaines en tourisme	Michel Valiquette Trésorier Fédération du commerce (CSN)	Martin Vézina Porte-parole et vice-président, Affaires publiques et gouvernementales Association Restauration Québec

**Personnes-ressources pour la rédaction et la validation
du profil de compétences et de la norme professionnelle**

Denis Côté Chef propriétaire Le Parvis Montréal	Étienne Demers Chef propriétaire La Belle Histoire Restaurant Laurentides	Marc De Passorio Directeur des cuisines Restaurant La Traite, Hôtel-Musée Premières Nations Capitale-Nationale
Dylan DiRaddo Chef cuisinier Groupe Hôtelier Grand Château Laval Laval	Jocelyn Giroux Chef cuisinier Sélection Retraite Beloeil Montréal	Florimond Hannoteau Chef exécutif Hôtel Monville Montréal
Rafael Jean-Joseph Sous-chef exécutif Chez Lionel Montréal	David Lavergne Chef propriétaire Fervent ferment Sherbrooke	Nathalie Marcoux Chef d'équipe Normandin Capitale-Nationale
Jean-Carlo Ramirez Gérant Pacini Rosemère Laurentides	Jack Rialland Chef cuisinier Résidence La Seigneurie Arthur Beauséjour Lanaudière	Stéphane Robitaille Chef cuisinier La Cage Brasserie Sportive Laval
Alexandre Vachon Chef cuisinier Manoir Hovey Estrie	Vincent Woerner Analyste-rechercheur, Affaires publiques et gouvernementales Association Restauration Québec	

**Personnes-ressources pour la rédaction et la validation
du carnet d'apprentissage et du guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage**

Philippe Castel Chef cuisinier et chef pâtissier Groupe Restos Plaisirs Capitale-Nationale	Daniel Dumont Directeur, opérations et développement Pacini Ensemble du Québec
Jean-Michel Luc Chef exécutif et chef consultant Montréal	Yannick Montplaisir Chef corporatif et développement, achats alimentation Shaker cuisine et mixologie Capitale-Nationale



TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS.....	3
PARTIE 1.....	7
IDENTIFICATION DE L'APPRENTI OU DE L'APPRENTIE.....	8
INTRODUCTION.....	9
INFORMATION SUR LE MÉTIER.....	13
TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES.....	18
PARTIE 2.....	21
PLAN INDIVIDUEL D'APPRENTISSAGE.....	22
PARTIE 3.....	27
COMPÉTENCE 1 : FAIRE L'ENTRETIEN DU POSTE DE TRAVAIL ET DE L'ÉQUIPEMENT.....	29
COMPÉTENCE 2 : RÉCEPTIONNER ET ENTREPOSER LES PRODUITS.....	37
COMPÉTENCE 3 : CONSERVER LES ALIMENTS.....	45
COMPÉTENCE 4 : APPLIQUER LES TECHNIQUES DE BASE EN CUISINE.....	53
COMPÉTENCE 5 : APPRÊTER DES METS SIMPLES.....	63
COMPÉTENCE 8 : ASSURER LE SERVICE.....	71
ANNEXES.....	79
ANNEXE 1 TABLEAU DES RISQUES POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL.....	80
ANNEXE 2 RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR.....	89
ANNEXE 3 TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES MAÎTRISÉES.....	90
ANNEXE 4 OUTIL DE SUIVI DES APPRENTISSAGES.....	91

PARTIE 1

IDENTIFICATION DE L'APPRENTI OU DE L'APPRENTIE

DOSSIER DE L'APPRENTI OU DE L'APPRENTIE

Nom :	Prénom :
Adresse :	
Ville :	Code postal :
Numéro de téléphone :	Cellulaire :
Adresse courriel :	

N° du dossier de qualification professionnelle (QP) de la personne :

NOM DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE	ENTREPRISE

Note : Si le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) compte plus d'un lieu d'apprentissage ou s'adresse à plus d'un compagnon ou d'une compagne, référez-vous à l'**annexe 2** de ce carnet (*Renseignements sur l'employeur*).

Notes sur la protection des renseignements personnels

- Les renseignements recueillis dans ce carnet sont soumis à la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels.
- Ces renseignements sont recueillis aux fins de l'administration du Programme d'apprentissage en milieu de travail.
- Pour toute information relative à l'accès aux documents et à la protection des renseignements personnels, adressez-vous à Services Québec.

IMPORTANT

CE CARNET VOUS APPARTIENT. IL EST DE VOTRE RESPONSABILITÉ DE LE CONSERVER PRÉCIEUSEMENT, CAR C'EST L'UNIQUE DOCUMENT OÙ SONT CONSIGNÉS LES DÉTAILS DE VOTRE APPRENTISSAGE.

INTRODUCTION

Bienvenue!

Vous entreprenez un projet d'apprentissage en milieu de travail. Félicitations pour votre initiative! Ce parcours de formation, qui constitue une étape importante de votre vie professionnelle, exigera votre engagement pendant plusieurs mois, voire quelques années, selon le métier choisi.

Afin de vous familiariser avec les caractéristiques de cette démarche d'apprentissage, vous trouverez ci-dessous quelques renseignements utiles.

En quoi consiste l'apprentissage en milieu de travail?

L'apprentissage en milieu de travail est une démarche organisée et structurée qui vous permet de développer ou d'améliorer l'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice d'un métier, et ce, sur les lieux de votre travail.

Les compétences à développer sont établies dans une norme professionnelle¹ correspondant au métier. Ce sont des gens du métier qui ont convenu des compétences de cette norme professionnelle.

Ainsi, le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) vous permet d'acquérir les connaissances, les savoir-faire, les attitudes et les comportements attendus pour réaliser l'ensemble des tâches du métier. Pour ce faire, comme apprentie ou apprenti, vous aurez l'appui tout au long de votre démarche d'une compagne ou d'un compagnon, qui est une personne reconnue dans votre entreprise comme experte du métier.

La durée du programme d'apprentissage pour le métier de cuisinier ou cuisinière peut varier selon votre expérience professionnelle, votre formation scolaire, l'organisation du travail et, surtout, le parcours de qualification emprunté (voir les sections *Parcours de qualification professionnelle* et *Durée de l'apprentissage* du présent document).

Quel est le rôle de la compagne ou du compagnon d'apprentissage?

Tout au long de votre cheminement, votre compagne ou compagnon vous guidera dans l'apprentissage du métier. Il lui revient de mettre en place les activités qui vous permettront de maîtriser les compétences du métier. Son rôle consiste à vous prodiguer des conseils, à évaluer votre performance au regard des critères établis dans la norme professionnelle et à confirmer, le cas échéant, votre maîtrise des compétences du métier.

1. La norme professionnelle définit les compétences requises pour exercer un métier ou une profession. C'est la référence qui sert à développer et à évaluer les compétences.

Quelle est l'utilité du carnet d'apprentissage?

Votre carnet d'apprentissage vise d'une part à vous informer sur l'ensemble des apprentissages que vous devrez réaliser pour apprendre le métier. D'autre part, vous pouvez y suivre votre progression tout au long de votre démarche.

De plus, le carnet d'apprentissage permet à la compagne ou au compagnon de consigner au fur et à mesure ses observations et les jugements portés sur votre maîtrise des compétences.

Votre carnet est le **seul document** où sera consigné le relevé détaillé des compétences que vous aurez acquises. **Il vous appartient donc de le conserver précieusement.**

Quels renseignements contient le carnet d'apprentissage?

Votre carnet d'apprentissage est composé de trois parties et de quatre annexes. Il comprend les sections décrites ci-dessous.

Partie 1

De l'information sur l'apprentissage, le suivi et la certification

En introduction du présent document, on vous informe des caractéristiques générales du PAMT.

De l'information sur le métier visé

Dans cette section, vous trouverez une description générale du métier, les parcours de qualification qu'on peut emprunter pour en acquérir les compétences, ainsi que les attitudes et comportements professionnels nécessaires pour l'exercer.

Le tableau synthèse des compétences

Ce tableau synthèse donne une vue d'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice du métier, accompagnées des éléments de compétence qui les composent.

Partie 2

Le plan individuel d'apprentissage

La deuxième partie est constituée du plan individuel d'apprentissage. Il s'agit d'un document délimitant le parcours personnel de l'apprentie ou apprenti, qui peut être plus ou moins long. Il sert à établir les compétences que vous devrez acquérir durant le PAMT pour satisfaire aux exigences de la norme professionnelle. Le plan est établi en tenant compte des compétences que vous maîtrisiez déjà avant de commencer le PAMT, s'il y a lieu.

Le plan individuel d'apprentissage est rempli par votre compagne ou compagnon avec votre collaboration. Cet exercice doit se faire en utilisant les renseignements contenus dans le carnet, soit le tableau synthèse et la description détaillée de chaque compétence, de façon à prendre connaissance du contexte d'exercice et des critères de performance.

Le portrait initial des compétences (PIC)

Ce document **n'est pas inclus** dans le carnet. Il vous est remis par la personne responsable à Services Québec. Il s'agit d'un document obligatoire dans le cadre de la démarche d'apprentissage. Le portrait permet de planifier l'apprentissage et sa durée de façon plus réaliste.

Dès le début de la démarche, ce portrait permet à vous, ainsi qu'à la compagne ou au compagnon, de valider si chacune des compétences (incluant tous les éléments de compétence) est maîtrisée ou à acquérir. Une échelle de progression permet d'indiquer précisément le niveau de maîtrise. Les compétences considérées comme maîtrisées devront être évaluées par la compagne ou le compagnon avant d'être attestées au carnet. Cet exercice doit se faire en utilisant le guide et le carnet de façon à prendre connaissance du contexte d'exercice et des critères de performance.

Ce portrait doit être conforme au **plan individuel d'apprentissage qui se trouve dans le carnet d'apprentissage**.

Partie 3

Les compétences à développer

Cette partie présente la description détaillée de chacune des compétences à développer pour exercer le métier de cuisinier ou cuisinière. Chacune des descriptions des compétences comporte les données suivantes :

- l'énoncé de la compétence;
- le contexte de réalisation;
- les critères généraux de performance qui s'appliquent à l'ensemble de la compétence et qui serviront à évaluer les apprentissages;
- une liste des éléments de la compétence qui précisent les grandes étapes de l'acquisition de la compétence;
- les critères particuliers de performance qui serviront à évaluer la maîtrise de l'élément de la compétence;
- les conditions particulières dans lesquelles l'apprentissage est réalisé;
- une section consacrée à la confirmation de la maîtrise de la compétence.

Annexes

Annexe 1 – Tableau des risques liés à la santé et à la sécurité du travail

La première annexe du carnet d'apprentissage présente les principaux risques du métier en matière de santé et de sécurité du travail. Il présente aussi les principaux moyens de prévention, notamment par la formation des futurs cuisiniers ou des futures cuisinières dans le cadre du PAMT.

Annexe 2 – Renseignements sur l'employeur

S'il y a lieu, cette annexe permet de suivre votre cheminement dans vos différents lieux d'apprentissage, et ce, pour toute la durée de votre PAMT.

Annexe 3 – Tableau synthèse des compétences maîtrisées

Ce tableau permet au compagnon ou à la compagne d'apprentissage de consigner les compétences que vous parvenez à maîtriser au fur et à mesure de votre progression dans le PAMT.

Annexe 4 – Outil de suivi des apprentissages

Comme son nom l'indique, cet outil, bâti sur une échelle à trois niveaux (1- en apprentissage, 2- en progression, 3- maîtrisé), permet de suivre la progression de vos apprentissages tout au long du processus.

Comment se fait le suivi administratif du PAMT?

Le suivi administratif du PAMT est la responsabilité de Services Québec. Il a pour but d'assurer un déroulement du programme en conformité avec les conditions établies. Ainsi, la rétroaction de la personne responsable à Services Québec pourra permettre d'adapter le PAMT, au besoin.

Quelle reconnaissance officielle peut-on obtenir?

Votre maîtrise des compétences de la norme professionnelle de cuisinier ou cuisinière est reconnue officiellement. Ainsi, au terme de vos apprentissages, vous pouvez obtenir un certificat de qualification professionnelle ou une attestation de compétence, qui sont des documents officiels délivrés par la ou le ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale pour confirmer votre maîtrise des compétences du métier.

Certificat de qualification professionnelle (CQP)

Au terme de votre PAMT, lorsque vous aurez maîtrisé les compétences essentielles de la norme professionnelle décrites dans votre carnet, vous obtiendrez un certificat de qualification professionnelle pour le métier de cuisinier ou cuisinière de niveau 1 ou de niveau 2, selon le cas.

Attestation de compétence (AC)

Lorsque vous maîtriserez **une ou plusieurs** des compétences essentielles² de la norme professionnelle **ou, s'il y a lieu, des compétences complémentaires³**, la ou le ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale (MESS) pourra aussi, sur demande, vous décerner une attestation de compétence pour chacune de ces compétences.

2. Les compétences essentielles sont indiquées dans la norme professionnelle.

3. Les compétences complémentaires sont indiquées, s'il y a lieu, en annexe de la norme professionnelle.

INFORMATION SUR LE MÉTIER

Description générale du métier

Le métier de cuisinier ou cuisinière consiste à confectionner des repas pour une clientèle individuelle ou collective. Les personnes qui exercent cette profession travaillent dans des restaurants, des hôtels, des centres de villégiature, chez des traiteurs, dans des services alimentaires d'établissements publics ou privés, dans des commerces de détail, de même que dans des cuisines centralisées de groupes de restaurants ou d'institutions publiques ou privées.

Les cuisiniers ou cuisinières mettent en œuvre différentes techniques de préparation, de cuisson, d'assemblage et de conservation des aliments au moyen d'outils et d'appareils spécialisés, en plus de veiller au respect des normes d'hygiène et de salubrité. Avec l'expérience, leur travail peut les amener à participer à des tâches de planification, de gestion, de contrôle de la qualité et de formation. Ils ou elles travaillent dans un milieu hiérarchisé où la chaîne de commandement et le travail d'équipe priment.

Selon le type d'établissement, le type de cuisine et le mode de production culinaire privilégiés, **ce métier s'apparente tantôt à un métier spécialisé, tantôt à un métier semi-spécialisé**, et présente donc des niveaux d'exercice variables.

Ainsi, la norme professionnelle a été structurée de façon à assurer la qualification du plus grand nombre de cuisiniers ou cuisinières. Elle couvre l'ensemble des catégories d'établissements (restaurants, auberges, traiteurs, services alimentaires, etc.), sauf les restaurants de type fast food qui en sont exclus.

À cette fin, le profil de compétences a été élaboré selon le principe de la progression professionnelle. L'approche privilégiée offre à tous les établissements la possibilité de qualifier leur main-d'œuvre, qu'on y pratique une cuisine d'assemblage ou une cuisine de transformation, qu'on y propose une cuisine de tous les jours ou de la haute gastronomie. Ainsi, le profil compte deux niveaux de qualification menant chacun à un certificat de qualification professionnelle (CQP) :

- Cuisinier ou cuisinière – Niveau 1
- Cuisinier ou cuisinière – Niveau 2

Le premier niveau de qualification, qui correspond aux tâches simples, courantes et répétitives du métier, représente **à la fois une étape** dans le parcours professionnel de ceux et celles qui aspirent au plein exercice de la profession **et une variante semi-spécialisée du métier** de cuisinier.

Le deuxième niveau de qualification, qui renvoie aux tâches originales et complexes du métier, est celui du **plein exercice** de la profession. Il correspond grosso modo à la norme interprovinciale du Sceau rouge⁴.

4. Le Programme des normes interprovinciales Sceau rouge (*Red Seal*) établit des normes communes pour évaluer les compétences des gens de métier au Canada. Ceux ou celles qui réussissent l'examen du Sceau rouge obtiennent une mention Sceau rouge sur leur certificat de qualification professionnelle provincial et voient ainsi leurs compétences reconnues partout au Canada. Voir : www.red-seal.ca.

Parcours de qualification professionnelle

Selon le type d'établissement où elle travaille, la personne en apprentissage a donc la possibilité d'entreprendre deux parcours de qualification professionnelle, schématisés dans le tableau suivant.

Parcours de qualification de la norme professionnelle de cuisinier ou cuisinière

COMPÉTENCES		CQP AVEC MENTION « CUISINIER OU CUISINIÈRE – NIVEAU 1 »	CQP AVEC MENTION « CUISINIER OU CUISINIÈRE – NIVEAU 2 »
1	Faire l'entretien du poste de travail et de l'équipement	CE	CE
2	Réceptionner et entreposer les produits	CE	CE
3	Conserver les aliments	CE	CE
4	Appliquer les techniques de base en cuisine	CE	CE
5	Apprêter des mets simples	CE	CE
6	Réaliser les préparations fondamentales	–	CE
7	Apprêter des mets élaborés	–	CE
8	Assurer le service	CC	CC
9	Participer à la gestion de la cuisine	–	CC

Légende : « CE » : compétence essentielle (obligatoire); « CC » : compétence complémentaire (facultative)

Ainsi, les personnes en apprentissage qui empruntent le premier parcours de qualification et qui parviennent à maîtriser les cinq premières compétences de la norme obtiennent le certificat de qualification professionnelle (CQP) de « Cuisinier ou cuisinière – Niveau 1 »; celles qui empruntent le second parcours de qualification et qui parviennent à maîtriser les sept premières compétences de la norme se voient décerner le CQP de « Cuisinier ou cuisinière – Niveau 2 ». La compétence 8 est complémentaire⁵, et donc facultative, pour les deux niveaux de qualification; la compétence 9 est complémentaire pour le second niveau de qualification.

5. Une compétence complémentaire est une compétence jugée nécessaire à l'exercice d'un métier dans certains milieux ou contextes de travail, mais pas dans l'ensemble du secteur d'activité. Par exemple, si les cuisiniers ou cuisinières qui travaillent en dans un restaurant doivent généralement maîtriser la compétence 8, « Assurer le service » (à l'exception peut-être de ceux et celles qui travaillent exclusivement sur la « ligne de production »), ce n'est pas nécessairement le cas de ceux et celles qui travaillent chez un traiteur, dans une cuisine centralisée d'un établissement public ou privé, un commerce de détail offrant du prêt-à-manger ou certains services alimentaires spécialisés en cuisine collective.

Durée de l'apprentissage

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre en tourisme considère que la maîtrise des compétences du métier de cuisinier ou de cuisinière nécessite un apprentissage d'une durée allant de 8 à 28 mois, selon le parcours de qualification emprunté (voir le tableau suivant).

Durée de l'apprentissage selon le parcours de qualification

COMPÉTENCES ESSENTIELLES	CUISINIER OU CUISINIÈRE NIVEAU 1	CUISINIER OU CUISINIÈRE NIVEAU 2
1. Faire l'entretien du poste de travail et de l'équipement	8 mois	20 mois
2. Réceptionner et entreposer les produits		
3. Conserver les aliments		
4. Appliquer les techniques de base en cuisine		
5. Apprêter des mets simples		
6. Réaliser les préparations fondamentales		
7. Apprêter des mets élaborés		
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES		
8. Assurer le service en cuisine	4 mois	4 mois
9. Participer à la gestion de la cuisine		4 mois
DURÉE MAXIMALE DE L'APPRENTISSAGE	12 mois	28 mois

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

Voici les attitudes et comportements professionnels attendus d'une cuisinière ou d'un cuisinier. L'adoption de ces attitudes et comportements par l'apprentie ou l'apprenti fait partie intégrante de son apprentissage et doit être prise en compte au moment d'évaluer la maîtrise des compétences du carnet.

Éthique professionnelle

- Faire preuve de vigilance à l'égard des risques pour la santé et la sécurité et prendre les moyens pour les prévenir.
- Respecter en tout temps les règles d'hygiène et de salubrité.
- Se soucier du bien-être et de la santé des clients.
- Valoriser le travail bien fait.
- Faire preuve d'assiduité au travail.
- Démontrer de l'intérêt pour le métier et son apprentissage.

Méthode de travail

- Comprendre et accepter son rôle dans l'équipe.
- Suivre les directives et respecter les procédures.
- Faire preuve d'organisation et savoir établir les priorités.
- Conjuguer qualité du travail et vitesse d'exécution.
- Minimiser les pertes et avoir à cœur la rentabilité de l'établissement.
- Savoir s'adapter aux tâches et aux situations imprévues.
- Faire preuve d'autonomie et d'initiative.
- Ne pas craindre de poser des questions ou de valider ses actions auprès de son superviseur en cas de doute.
- Communiquer avec clarté et précision.

Éthique personnelle

- Faire preuve de respect et de courtoisie envers les autres.
- Être ouvert ou ouverte à la rétroaction de ses collègues.
- Faire preuve de souplesse dans ses relations interpersonnelles.
- Être capable de travailler sous pression et de gérer son stress.
- Maintenir une bonne hygiène corporelle et avoir une tenue vestimentaire appropriée.

TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES

COMPÉTENCES	ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES					
COMPÉTENCES ESSENTIELLES COMMUNES AUX DEUX NIVEAUX OU PARCOURS DE QUALIFICATION						
1. Faire l'entretien du poste de travail et de l'équipement	1.1 Nettoyer et maintenir la propreté du poste de travail	1.2 Procéder à l'entretien périodique des équipements				
2. Réceptionner et entreposer les produits	2.1 Réceptionner les produits	2.2 Vérifier la conformité des produits	2.3 Entreposer les produits			
3. Conserver les aliments	3.1 Appliquer les techniques de conditionnement des aliments frais en vue de leur conservation	3.2 Appliquer les techniques propres à la conservation des aliments secs	3.3 Appliquer les techniques propres au respect de la chaîne du froid	3.4 Appliquer les techniques propres au respect de la chaîne du chaud	3.5 Déterminer les surplus de production à conserver	
4. Appliquer les techniques de base en cuisine	4.1 Utiliser les ustensiles, outils et appareils culinaires	4.2 Procéder au déconditionnement des aliments	4.3 Appliquer les techniques de base de traitement des fruits et des légumes	4.4 Portionner les aliments		
5. Apprêter des mets simples	5.1 Apprêter des mets simples au poste froid	5.2 Apprêter des mets simples au poste chaud	5.3 Apprêter des mets simples à un poste spécialisé			

Tableau synthèse des compétences (suite)

COMPÉTENCES		ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES				
COMPÉTENCE COMPLÉMENTAIRE COMMUNE AUX DEUX NIVEAUX OU PARCOURS DE QUALIFICATION						
8. Assurer le service	8.1 Organiser le poste de travail en vue du service	8.2 Prendre connaissance des commandes des clients	8.3 Assurer la coordination avec les membres de l'équipe	8.4 Préparer les mets	8.5 Dresser les plats et envoyer	

PARTIE 2

PLAN INDIVIDUEL D'APPRENTISSAGE

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) nécessite que **votre compagne ou compagnon établisse votre plan individuel d'apprentissage**. Il s'agit de déterminer les compétences de la norme professionnelle que vous devrez acquérir, en tenant compte de celles que vous maîtrisez déjà.

Les compétences que vous considérez être en mesure d'accomplir seront généralement évaluées par votre compagne ou compagnon dès le début du PAMT. Les compétences à développer seront indiquées dans votre plan individuel d'apprentissage, présenté à la page suivante.

La compagne ou le compagnon d'apprentissage aura besoin de votre contribution pour élaborer votre plan individuel d'apprentissage.

Il est à noter que l'atteinte de chaque compétence n'est pas soumise à une durée déterminée. De plus, bien que les compétences soient numérotées, l'apprentissage de chacune de celles-ci peut se faire dans l'ordre qui convient dans l'entreprise.

Finalement, la compagne ou le compagnon, l'apprentie ou l'apprenti et la personne responsable à Services Québec confirment le plan individuel d'apprentissage en y apposant chacun leur signature. De plus, la personne responsable à Services Québec signera chacune des compétences maîtrisées et y ajoutera la date à laquelle elle a été consignée.

Consignes pour réaliser le portrait initial (PIC) des compétences et le plan individuel d'apprentissage

Il est important de vous assurer de la bonne compréhension des apprentissages prévus à votre plan individuel. Votre compagne ou votre compagnon ainsi que la personne responsable à Services Québec peut vous aider à le faire.

Pour vous situer par rapport aux compétences de la norme professionnelle et aux apprentissages à réaliser, prenez connaissance :

- du tableau synthèse des compétences;
- de la présentation détaillée de chacune des compétences dans la partie 3 du carnet :
- de l'énoncé de la compétence;
- du contexte de réalisation;
- des éléments de la compétence;
- des critères de performance (généraux et particuliers) qui serviront à évaluer vos apprentissages.

PLAN INDIVIDUEL D'APPRENTISSAGE : NIVEAU 2

Nom de l'apprenti ou de l'apprentie :	N° du dossier de QP de l'apprenti ou de l'apprentie :
Nom du compagnon ou de la compagne :	N° du dossier de QP du compagnon ou de la compagne :

COMPÉTENCES	SUIVI ADMINISTRATIF DU PAMT		
	SECTION À REMPLIR PAR LE COMPAGNON OU LA COMPAGNE ⁶	SECTION À REMPLIR PAR LA PERSONNE RESPONSABLE À SERVICES QUÉBEC	
	À ACQUÉRIR ⁷	SIGNATURE	DATE
COMPÉTENCES ESSENTIELLES			
1. Faire l'entretien du poste de travail et de l'équipement	☐		
2. Réceptionner et entreposer les produits	☐		
3. Conserver les aliments	☐		
4. Appliquer les techniques de base en cuisine	☐		
5. Apprêter des mets simples	☐		
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES			
8. Assurer le service	☐		
Je confirme que le plan individuel d'apprentissage a été établi par le compagnon ou la compagne d'apprentissage.	Signature de la personne responsable à Services Québec		Date (année-mois-jour)
Je confirme avoir pris connaissance du plan individuel d'apprentissage.	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie		Date (année-mois-jour)
Je confirme la pertinence du plan individuel d'apprentissage.	Signature du compagnon ou de la compagne		Date (année-mois-jour)

6. Pour établir le plan individuel d'apprentissage, voir les consignes indiquées dans le *Guide de la compagne ou du compagnon*.

7. Cocher seulement si la compétence est à acquérir.

GRILLE DE LECTURE : Que signifie l'information sur chacune des compétences indiquées dans la partie 3 du carnet d'apprentissage?

ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE

L'énoncé de la compétence décrit ce que l'apprentie ou l'apprenti doit être capable d'accomplir à la fin de son apprentissage.

CONTEXTE DE RÉALISATION

Il s'agit du contexte dans lequel la compétence est mise en œuvre dans le milieu de travail. Il sert à :

- décrire l'environnement dans lequel la compétence s'exécute;
- fixer les limites de la compétence;
- indiquer les ressources nécessaires pour sa mise en œuvre.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

Ces critères portent sur des aspects liés à la compétence dans son ensemble. Ils vous serviront à juger de l'atteinte de la compétence, en évaluant des aspects tels que :

- la qualité du produit ou du service;
- la durée acceptable pour la réalisation du travail;
- le respect du processus de travail;
- le respect des codes, normes ou règles;
- le mode d'utilisation des outils, de l'équipement ou du matériel;
- les attitudes à manifester.

Éléments de la compétence et critères particuliers de performance	À remplir par la compagne ou le compagnon à la suite d'une évaluation		
	SECTION A J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION B J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION C J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
1.1 Élément de la compétence			
La liste des éléments vise à décrire plus précisément la compétence. Chacun des éléments doit faire l'objet d'un apprentissage et d'une évaluation. • Critères particuliers de performance Ces critères servent à évaluer chacun des éléments de compétence.	☐		
	☐	☐	Initiales
	☐		Date
	Après avoir évalué formellement la performance de l'apprentie ou de l'apprenti, vous devez cocher les critères particuliers que vous jugez atteints.	Les critères généraux s'appliquent à tous les éléments de compétence. Vous devez les considérer avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de compétence.	Lorsque vous considérez que tous les critères de performance sont atteints (section A et B), vous devez apposer vos initiales et inscrire la date pour confirmer que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de compétence.

COMMENTAIRES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON

Vous pouvez utiliser cet espace pour noter toute information relative à l'apprentissage ou à l'évaluation de l'apprentie ou de l'apprenti.

NOTES DE L'APPRENTIE OU DE L'APPRENTI

L'apprentie ou l'apprenti peut utiliser cet espace pour noter toute question ou remarque reliée à son apprentissage ou à son évaluation.

PARTIE 3



COMPÉTENCE 1 : FAIRE L'ENTRETIEN DU POSTE DE TRAVAIL ET DE L'ÉQUIPEMENT

Contexte de réalisation

- En cuisine et dans les zones de conservation des aliments.
- Seul ou en équipe.
- Sous la supervision d'un supérieur immédiat.
- À partir :
 - de directives verbales ou écrites;
 - d'une liste et d'un calendrier d'entretien;
 - de modes d'emploi des produits de nettoyage et d'assainissement;
 - de manuels de fabricants, s'il y a lieu.
- En fonction :
 - des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires;
 - des règles de santé et de sécurité du travail;
 - des outils, des équipements et des appareils faisant l'objet de nettoyage et d'entretien.
- Au moyen :
 - de produits et de matériel de nettoyage, d'assainissement et d'entretien;
 - de vêtements de travail et d'équipement de protection individuelle.

Critères généraux de performance*

- Application stricte des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Application stricte des règles de santé et de sécurité.
- Respect des directives.
- Propreté de l'équipement et des lieux.
- Tenue vestimentaire appropriée et respect des règles d'hygiène personnelle.

* Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. La compagne ou le compagnon doit les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de compétence.

Éléments de la compétence et critères particuliers de performance	À remplir par la compagne ou le compagnon à la suite d'une évaluation ⁸		
	SECTION A J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION B J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION C J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
1.1 Nettoyer et maintenir la propreté du poste de travail			
▶ Nettoyage adéquat et maintien de la propreté du poste de travail tout au long du processus	☐	☐	Initiales
▶ Nettoyage adéquat des outils et des petits appareils culinaires	☐		
▶ Rangement des outils et des petits appareils culinaires aux endroits appropriés au fur et à mesure de leur utilisation	☐		
▶ Application stricte des méthodes de prévention des contaminations	☐		
▶ Disposition des déchets de manière appropriée	☐		Date
1.2 Procéder à l'entretien périodique de l'équipement			
▶ Nettoyage complet des appareils tels que fours, plaques, friteuses, hottes, chambres froides, etc.	☐	☐	Initiales
▶ Nettoyage complet des espaces de rangement	☐		
▶ Vérification périodique du bon fonctionnement des appareils de cuisine et de conservation des aliments	☐		
▶ Respect de la liste et du calendrier d'entretien	☐		
▶ Maintien à jour des différents registres touchant le nettoyage et l'assainissement, les températures de conservation et la maintenance des équipements	☐		Date
▶ Signalement des anomalies, selon la procédure	☐		

8. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide de la compagne ou du compagnon*.

COMMENTAIRES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON

NOTES DE L'APPRENTIE OU DE L'APPRENTI

Conditions particulières d'apprentissage

1. INDIQUEZ DANS QUEL TYPE D'ÉTABLISSEMENT LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS :

- ☐ Restaurant indépendant
- ☐ Restaurant de chaîne
- ☐ Traiteur
- ☐ Service alimentaire d'une institution publique ou privée
- ☐ Cuisine centralisée d'un groupe d'établissements publics ou privés
- ☐ Commerce de détail offrant du prêt-à-manger
- ☐ Autres (préciser) : _____

2. INDIQUEZ SUR QUELS TYPES D'ÉLÉMENTS ONT PORTÉ LES APPRENTISSAGES :

- ☐ Mobilier (surface de préparation des aliments, tables, tiroirs, chariots, tables chaudes, etc.)
- ☐ Zones réfrigérées (chambre froide, congélateur, réfrigérateur, etc.)
- ☐ Zones d'entreposage des aliments secs ou conditionnés (magasin, épicerie, etc.)
- ☐ Postes de lavage (éviers, robinetterie, bacs, lave-vaisselle, etc.)
- ☐ Zones et équipement de gestion des déchets et des matières recyclables (poubelles, bacs, etc.)
- ☐ Locaux (murs, sols, portes, plafonds, etc.)
- ☐ Autres (préciser) : _____

3. INDIQUEZ SUR QUELS TYPES D'ÉQUIPEMENTS ONT PORTÉ LES APPRENTISSAGES :

- ☐ Ustensiles, outils à main et accessoires de cuisine
- ☐ Outils et appareils électriques (robot culinaire, mixeur, trancheur, hachoir, batteur-mélangeur, ouvre-boîte, etc.)
- ☐ Appareils de cuisson (piano, four, plaque de cuisson, gril, friteuse, rôti-seuse, micro-ondes, etc.)
- ☐ Hottes et autres systèmes de captation à la source, de ventilation et de filtration
- ☐ Machines à glaçons
- ☐ Autres (préciser) : _____

4. INDIQUEZ À L'AIDE DE QUEL MATÉRIEL LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS :

- ☐ Plan, liste ou registre de nettoyage
- ☐ Plan, liste ou registre d'entretien de l'équipement
- ☐ Manuels du fabricant des appareils et de l'équipement
- ☐ Modes d'emploi et fiches signalétiques des produits de nettoyage et d'assainissement
- ☐ Accessoires de nettoyage manuel
- ☐ Équipement de lavage automatique
- ☐ Produits de nettoyage
- ☐ Produits d'assainissement
- ☐ Autres, précisez : _____

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée comme maîtrisée lorsque la compagne ou le compagnon aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprentie ou l'apprenti en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 1.

Nom de la compagne ou du compagnon

Signature	Date
-----------	------

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 1.

Nom de l'apprentie ou de l'apprenti

Signature	Date
-----------	------

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 1.

Nom de la représentante ou du représentant de l'employeur

Fonction

Signature	Date
-----------	------



COMPÉTENCE 2 : RÉCEPTIONNER ET ENTREPOSER LES PRODUITS

Contexte de réalisation

- Seul ou en équipe.
- En collaboration avec des livreurs et des fournisseurs.
- À l'extérieur et à l'intérieur de l'établissement, dans la cuisine et dans les zones de conservation et de rangement.
- À partir :
 - de directives verbales et écrites;
 - de bons de commande et de bordereaux de livraison;
 - des politiques de l'établissement par rapport à la qualité des produits et à leur conservation.
- En fonction :
 - des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires;
 - des règles de santé et de sécurité du travail;
 - de la nature des produits;
 - du respect de la chaîne du froid;
 - des méthodes de conservation;
 - du principe de rotation des produits.
- Au moyen :
 - d'appareils de manutention, s'il y a lieu;
 - de produits d'emballage et de récipients;
 - de vêtements de travail et d'équipement de protection individuelle.

Critères généraux de performance*

- Application stricte des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Application stricte des règles de santé et de sécurité.
- Tenue vestimentaire appropriée et respect des règles d'hygiène personnelle.
- Respect des consignes et des politiques de l'établissement en matière de réception et d'entreposage des aliments.

* Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. La compagne ou le compagnon doit les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de compétence.

À remplir par la compagne ou le compagnon
à la suite d'une évaluation⁹

**Éléments de la compétence
et critères particuliers de performance**

SECTION A
J'atteste que
l'apprentie
ou l'apprenti
satisfait
aux exigences
du critère
(✓)

SECTION B
J'atteste que
les critères
généraux de
performance
sont maîtrisés
(✓)

SECTION C
J'atteste que
tous les critères
sont atteints
(sections A et B)
et que l'apprentie
ou l'apprenti maîtrise
l'élément de la
compétence

2.1 Réceptionner les produits

- Préparation adéquate de la réception
des produits

☐

- Manutention des produits selon les techniques
appropriées

☐
☐

Initiales

- Utilisation sécuritaire des appareils
de manutention, s'il y a lieu

☐

Date

2.2 Vérifier la conformité des produits

- Comparaison systématique de la nature
des produits livrés et de leur quantité avec
le bordereau de livraison et le bon de commande

☐

- Vérification méthodique de la qualité
des produits

☐
☐

Initiales

- Vérification systématique du respect de la chaîne
du froid

☐

- Suivi en cas de non-conformité,
selon la procédure

☐

Date

2.3 Entreposer les produits

- Respect de la séquence chronologique
d'entreposage des aliments, s'il y a lieu

☐

- Entreposage des aliments aux endroits indiqués
et selon la technique de conservation appropriée

☐

- Entreposage des produits non alimentaires
aux endroits indiqués et selon la méthode
appropriée

☐
☐

Initiales

- Respect du principe de rotation des produits

☐

- Étiquetage des produits selon la méthode
appropriée

☐

Date

9. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide de la compagne ou du compagnon*.

COMMENTAIRES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON

NOTES DE L'APPRENTIE OU DE L'APPRENTI

Conditions particulières d'apprentissage

1. INDIQUEZ DANS QUEL TYPE D'ÉTABLISSEMENT LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS :

- ☐ Restaurant indépendant
- ☐ Restaurant de chaîne
- ☐ Traiteur
- ☐ Service alimentaire d'une institution publique ou privée
- ☐ Cuisine centralisée d'un groupe d'établissements publics ou privés
- ☐ Commerce de détail offrant du prêt-à-manger
- ☐ Autres (préciser) : _____

2. INDIQUEZ SUR QUELS TYPES DE PRODUITS ONT PORTÉ LES APPRENTISSAGES :

- ☐ Aliments frais
- ☐ Aliments congelés
- ☐ Aliments secs
- ☐ Aliments conditionnés, en conserve ou en pot
- ☐ Produits non alimentaires
- ☐ Autres (préciser) : _____

3. INDIQUEZ À L'AIDE DE QUEL MATÉRIEL LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS :

- ☐ Bons de commande
- ☐ Bordereaux de livraison ou factures
- ☐ Registre de traçabilité
- ☐ Produits d'emballage, contenants et récipients
- ☐ Appareils de manutention (préciser) : _____
- ☐ Matériel d'étiquetage
- ☐ Ordinateurs et tablettes
- ☐ Autres (préciser) : _____

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée comme maîtrisée lorsque la compagne ou le compagnon aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprentie ou l'apprenti en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 2.

Nom de la compagne ou du compagnon

Signature

Date

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 2.

Nom de l'apprentie ou de l'apprenti

Signature

Date

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 2.

Nom de la représentante ou du représentant de l'employeur

Fonction

Signature

Date





COMPÉTENCE 3 : CONSERVER LES ALIMENTS

Contexte de réalisation

- Seul ou en collaboration avec des membres de l'équipe.
- En cuisine et dans les zones de conservation des aliments.
- Sous la supervision d'un supérieur immédiat.
- À partir :
 - de directives verbales et écrites;
 - de fiches techniques et de modes d'emploi.
- En fonction :
 - des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires;
 - des règles de santé et de sécurité du travail;
 - des méthodes de conservation et de mise en réserve des aliments.
- Au moyen :
 - d'aliments frais ou secs, bruts ou transformés;
 - d'équipement de conditionnement et de conservation des aliments;
 - d'équipement de cuisine, d'appareils de cuisson, d'outils et d'ustensiles;
 - de vêtements de travail et d'équipement de protection individuelle.

Critères généraux de performance*

- Application stricte des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Application stricte des règles de santé et de sécurité.
- Respect des directives.
- Respect des délais d'exécution.
- Maintien de la propreté du poste de travail.
- Tenue vestimentaire appropriée et respect des règles d'hygiène personnelle.
- Communication appropriée avec les membres de l'équipe.
- Respect des politiques de l'établissement en matière de conservation des aliments et de gestion des surplus de production.

* Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. La compagne ou le compagnon doit les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de compétence.

À remplir par la compagne ou le compagnon
à la suite d'une évaluation¹⁰

**Éléments de la compétence
et critères particuliers de performance**

SECTION A
J'atteste que
l'apprentie
ou l'apprenti
satisfait
aux exigences
du critère
(✓)

SECTION B
J'atteste que
les critères
généraux de
performance
sont maîtrisés
(✓)

SECTION C
J'atteste que
tous les critères
sont atteints
(sections A et B)
et que l'apprentie
ou l'apprenti maîtrise
l'élément de la
compétence

3.1 Appliquer les techniques de conditionnement des aliments frais en vue de leur conservation

- ▶ Choix de la technique de conservation appropriée
- ▶ Utilisation adéquate des outils et de l'équipement nécessaires au conditionnement des aliments
- ▶ Application correcte des techniques de conditionnement des aliments
- ▶ Étiquetage des aliments selon la méthode appropriée
- ▶ Respect du principe de rotation des aliments

☐
☐
☐
☐
☐
☐

Initiales

Date

3.2 Appliquer les techniques propres à la conservation des aliments secs

- ▶ Choix du contenant approprié pour la conservation des aliments
- ▶ Choix du lieu de conservation approprié
- ▶ Étiquetage des aliments selon la méthode appropriée

☐
☐
☐
☐

Initiales

Date

3.3 Appliquer les techniques propres au respect de la chaîne du froid

- ▶ Application stricte des méthodes de décongélation des aliments
- ▶ Application stricte des méthodes de refroidissement des aliments
- ▶ Application stricte des méthodes de réserve au froid des aliments en vue du service, du transport ou de la livraison

☐
☐
☐
☐

Initiales

Date

10. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide de la compagne ou du compagnon*.

Éléments de la compétence et critères particuliers de performance	À remplir par la compagne ou le compagnon à la suite d'une évaluation		
	SECTION A J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION B J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION C J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
3.4 Appliquer les techniques propres au respect de la chaîne du chaud			
▶ Application stricte des températures de cuisson des aliments	☐	☐	Initiales Date
▶ Application stricte des méthodes de rethermalisation des aliments	☐		
▶ Application stricte des méthodes de réserve au chaud des aliments en vue du service, du transport ou de la livraison	☐		
3.5 Déterminer les surplus de production à conserver			
▶ Évaluation juste des surplus de production à conserver en fonction de leur comestibilité et de leurs qualités organoleptiques	☐	☐	Initiales Date
▶ Respect des directives quant aux surplus de production	☐		
▶ Application stricte des méthodes de conservation des surplus de production	☐		

COMMENTAIRES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON

NOTES DE L'APPRENTIE OU DE L'APPRENTI

Conditions particulières d'apprentissage

1. INDIQUEZ DANS QUEL TYPE D'ÉTABLISSEMENT LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS :

- ☐ Restaurant indépendant
- ☐ Restaurant de chaîne
- ☐ Traiteur
- ☐ Service alimentaire d'une institution publique ou privée
- ☐ Cuisine centralisée d'un groupe d'établissements publics ou privés
- ☐ Commerce de détail offrant du prêt-à-manger
- ☐ Autres (préciser) : _____

2. INDIQUEZ SUR QUELS TYPES DE MÉTHODES DE CONSERVATION ONT PORTÉ LES APPRENTISSAGES :

- ☐ Réfrigération
- ☐ Congélation
- ☐ Emballage sous vide
- ☐ Déshydratation
- ☐ Séchage
- ☐ Fermentation
- ☐ Fumage
- ☐ Salage
- ☐ Saumurage
- ☐ Confisage
- ☐ Conserve
- ☐ Autres (préciser) : _____

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée comme maîtrisée lorsque la compagne ou le compagnon aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprentie ou l'apprenti en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 3.

Nom de la compagne ou du compagnon

Signature

Date

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 3.

Nom de l'apprentie ou de l'apprenti

Signature

Date

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 3.

Nom de la représentante ou du représentant de l'employeur

Fonction

Signature

Date



COMPÉTENCE 4 : APPLIQUER LES TECHNIQUES DE BASE EN CUISINE

Contexte de réalisation

- En cuisine et dans les zones de conservation des aliments.
- Seul ou en collaboration avec des membres de l'équipe.
- Sous la supervision d'un supérieur immédiat.
- À partir :
 - de directives verbales et écrites;
 - de feuilles de production et de fiches techniques.
- En fonction :
 - des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires;
 - des règles de santé et de sécurité du travail;
 - des aliments à déconditionner, traiter ou portionner;
 - du volume de production anticipé;
 - des méthodes de conservation et de mise en réserve des aliments.
- Au moyen :
 - d'ustensiles, d'outils et d'appareils culinaires;
 - d'instruments de mesure;
 - de vêtements de travail et d'équipement de protection individuelle.

Critères généraux de performance*

- Application stricte des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Application stricte des règles de santé et de sécurité.
- Respect des directives.
- Respect des délais d'exécution.
- Maintien de la propreté, de l'équipement et des lieux.
- Tenue vestimentaire appropriée et respect des règles d'hygiène personnelle.
- Communication appropriée avec les membres de l'équipe.

* Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. La compagne ou le compagnon doit les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de compétence.

À remplir par la compagne ou le compagnon
à la suite d'une évaluation¹¹

Éléments de la compétence et critères particuliers de performance	SECTION A J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION B J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION C J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
4.1 Utiliser les ustensiles, outils et appareils culinaires			
► Respect des règles de prévention des risques pour la santé et la sécurité du travail (coupure, brûlure, chute, etc.)	☐	☐	Initiales Date
► Utilisation adéquate de l'équipement de protection individuelle	☐		
► Utilisation sécuritaire des ustensiles et des outils à main	☐		
► Utilisation sécuritaire des outils et appareils électriques	☐		
► Utilisation sécuritaire des appareils de cuisson	☐		
► Utilisation sécuritaire des outils d'affûtage, s'il y a lieu	☐		
4.2 Procéder au déconditionnement des aliments			
► Respect des directives quant à la nature et à la quantité d'aliments à déconditionner	☐	☐	Initiales Date
► Application stricte des techniques de déconditionnement	☐		

11. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide de la compagne ou du compagnon*.

Éléments de la compétence et critères particuliers de performance	À remplir par la compagne ou le compagnon à la suite d'une évaluation		
	SECTION A J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION B J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION C J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
4.3 Appliquer les techniques de base de traitement des fruits et des légumes			
▶ Lavage adéquat des fruits et des légumes	☐	☐	Initiales Date
▶ Épluchage des fruits et des légumes selon la technique appropriée	☐		
▶ Coupe des fruits et des légumes au moyen d'un outil à main	☐		
▶ Coupe des fruits et des légumes au moyen d'un robot culinaire	☐		
▶ Conditionnement ou mise en réserve des fruits et des légumes selon la méthode appropriée	☐		
4.4 Portionner les aliments			
▶ Portionnage des aliments selon la technique appropriée	☐	☐	Initiales Date
▶ Portionnage des aliments selon la quantité requise	☐		
▶ Utilisation adéquate des instruments de mesure	☐		
▶ Conditionnement ou mise en réserve des aliments portionnés selon la méthode appropriée	☐		
▶ Étiquetage des aliments selon la méthode appropriée	☐		

COMMENTAIRES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON

NOTES DE L'APPRENTIE OU DE L'APPRENTI

Conditions particulières d'apprentissage

1. INDIQUEZ DANS QUEL TYPE D'ÉTABLISSEMENT LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS :

- ☐ Restaurant indépendant
- ☐ Restaurant de chaîne
- ☐ Traiteur
- ☐ Service alimentaire d'une institution publique ou privée
- ☐ Cuisine centralisée d'un groupe d'établissements publics ou privés
- ☐ Commerce de détail offrant du prêt-à-manger
- ☐ Autres (préciser) : _____

2. INDIQUEZ SUR QUELS TYPE D'ÉQUIPEMENT LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS :

- ☐ Couteaux et outils à main (mandoline, économe, cuillère, etc.)
- ☐ Robot culinaire
- ☐ Trancheuse
- ☐ Coupe-légumes électrique
- ☐ Hachoir à viande
- ☐ Essoreuse à légumes électrique
- ☐ Girafe, pied-mélangeur
- ☐ Batteur-mélangeur
- ☐ Mixeur
- ☐ Ouvre-boîte
- ☐ Extracteur à jus
- ☐ Emballeuse ou machine sous vide
- ☐ Instruments de mesure (balances, tasses et cuillères à mesurer, etc.)
- ☐ Autres (préciser) : _____

3. INDIQUEZ SUR QUELS TYPES DE TECHNIQUES DE COUPE
ONT PORTÉ LES APPRENTISSAGES :

- ☐ En cubes (ex. : dés, macédoine, mirepoix, brunoise, etc.)
- ☐ En bâtonnets (ex. : julienne, allumettes, jardinière, etc.)
- ☐ En rondelles ou en tranches (ex. : émincés, en sifflet, vichy, paysanne, etc.)
- ☐ En lanières ou en rubans (ex. : chiffonnade, tagliatelle, etc.)
- ☐ Ciseler
- ☐ Hacher
- ☐ Autres (préciser) : _____

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée comme maîtrisée lorsque la compagne ou le compagnon aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprentie ou l'apprenti en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 4.

Nom de la compagne ou du compagnon

Signature

Date

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 4.

Nom de l'apprentie ou de l'apprenti

Signature

Date

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 4.

Nom de la représentante ou du représentant de l'employeur

Fonction

Signature

Date





COMPÉTENCE 5 : APPRÊTER DES METS SIMPLES

Contexte de réalisation

- Seul ou en collaboration avec des membres de l'équipe.
- En cuisine.
- Sous la supervision d'un supérieur immédiat.
- À partir :
 - de directives verbales et écrites;
 - d'une liste de préparation, d'un répertoire de recettes et de fiches techniques.
- En fonction :
 - des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires;
 - des règles de santé et de sécurité du travail;
 - des opérations à effectuer et de leur séquence;
 - d'urgences et d'imprévus pouvant bousculer la planification établie;
 - du partage des tâches entre les membres de l'équipe;
 - de techniques de préparation, de cuisson et d'assemblage des aliments;
 - des méthodes de conservation et de mise en réserve des aliments.
- Au moyen :
 - de produits bruts, semi-finis ou finis;
 - d'équipement de cuisine, d'appareils de cuisson, d'outils et d'ustensiles;
 - de vêtements de travail et d'équipement de protection individuelle.

Critères généraux de performance*

- Application stricte des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires, de même que des règles de santé et de sécurité.
- Respect des directives.
- Respect des délais d'exécution.
- Maintien de la propreté du poste de travail et de l'équipement.
- Tenue vestimentaire appropriée et respect des règles d'hygiène personnelle.
- Coordination efficace et communication appropriée avec les membres de l'équipe.
- Respect des standards de l'établissement en matière de quantité, de qualité et de présentation des mets.

* Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. La compagne ou le compagnon doit les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de compétence.

À remplir par la compagne ou le compagnon
à la suite d'une évaluation¹²

**Éléments de la compétence
et critères particuliers de performance**

SECTION A
J'atteste que
l'apprentie
ou l'apprenti
satisfait
aux exigences
du critère
(✓)

SECTION B
J'atteste que
les critères
généraux de
performance
sont maîtrisés
(✓)

SECTION C
J'atteste que
tous les critères
sont atteints
(sections A et B)
et que l'apprentie
ou l'apprenti maîtrise
l'élément de la
compétence

5.1 Apprêter des mets simples au poste froid

► Interprétation juste de la feuille de production et des fiches techniques	☐	☐	Initiales
► Préparation des ingrédients selon les techniques appropriées	☐		
► Assemblage des aliments selon la méthode appropriée	☐		Date

5.2 Apprêter des mets simples au poste chaud

► Interprétation juste de la feuille de production et des fiches techniques	☐	☐	Initiales
► Préparation des ingrédients selon les techniques appropriées	☐		
► Application correcte des techniques de cuisson ou de rethermalisation des aliments	☐		
► Assemblage des aliments selon la méthode appropriée	☐		Date

5.3 Apprêter des mets simples à un poste spécialisé

► Interprétation juste de la feuille de production et des fiches techniques	☐	☐	Initiales
► Préparation des ingrédients selon les techniques appropriées	☐		
► Utilisation sécuritaire des appareils spécialisés	☐		
► Application correcte des techniques de cuisson	☐		
► Assemblage des aliments selon la méthode appropriée, s'il y a lieu	☐		Date

12. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide de la compagne ou du compagnon*.

COMMENTAIRES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON

NOTES DE L'APPRENTIE OU DE L'APPRENTI

Conditions particulières d'apprentissage

1. INDIQUEZ DANS QUEL TYPE D'ÉTABLISSEMENT LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS :

- ☐ Restaurant indépendant
- ☐ Restaurant de chaîne
- ☐ Traiteur
- ☐ Service alimentaire d'une institution publique ou privée
- ☐ Cuisine centralisée d'un groupe d'établissements publics ou privés
- ☐ Commerce de détail offrant du prêt-à-manger
- ☐ Autres (préciser) : _____

2. INDIQUEZ SUR QUELS TYPE DE METS SIMPLES ONT ÉTÉ APPRÊTÉS AU POSTE FROID DANS LE CADRE DES APPRENTISSAGES :

- ☐ Salades
- ☐ Sandwichs froids
- ☐ Rouleaux
- ☐ Bols
- ☐ Plateau de charcuteries
- ☐ Tartares
- ☐ Entrées et bouchées froides
- ☐ Sushis
- ☐ Autres (préciser) : _____

3. INDIQUEZ SUR QUELS TYPES DE METS SIMPLES ONT ÉTÉ APPRÊTÉS AU POSTE CHAUD DANS LE CADRE DES APPRENTISSAGES :

- ☐ Mets à base d'œufs
- ☐ Sandwichs chauds, hamburgers, etc.
- ☐ Pâtes alimentaires et riz
- ☐ Cuisson minute de mets protéinés (sauté, poêlée, à la *plancha*, etc.)
- ☐ Soupes
- ☐ Plats pré-préparés rethermalisés
- ☐ Autres (préciser) : _____

4. INDIQUEZ À QUELS TYPES DE POSTES SPÉCIALISÉS LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS :

- ☐ Friteuse
- ☐ Gril
- ☐ Four à pizza
- ☐ Rôtisseuse
- ☐ Barbecue
- ☐ Fumoir
- ☐ Autres (préciser) : _____

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée comme maîtrisée lorsque la compagne ou le compagnon aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprentie ou l'apprenti en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 5.

Nom de la compagne ou du compagnon

Signature	Date
-----------	------

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 5.

Nom de l'apprentie ou de l'apprenti

Signature	Date
-----------	------

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 5.

Nom de la représentante ou du représentant de l'employeur

Fonction

Signature	Date
-----------	------



COMPÉTENCE 8 : ASSURER LE SERVICE

Contexte de réalisation

- Sous la supervision d'un supérieur immédiat ou d'un responsable de cuisine (aboyeur).
- En coordination avec les autres membres de l'équipe de cuisine et le personnel de salle, s'il y a lieu.
- À partir :
 - de directives verbales ou écrites;
 - des commandes des clients.
- En fonction :
 - des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires;
 - des règles de santé et de sécurité du travail;
 - des demandes particulières et des contraintes alimentaires de la clientèle;
 - de techniques culinaires et de techniques de présentation;
 - du niveau d'achalandage de l'établissement et du rythme du service.
- Au moyen :
 - d'équipement de cuisine, d'appareils de cuisson, d'outils, d'ustensiles et de vaisselle;
 - de vêtements de travail et d'équipement de protection individuelle.

Critères généraux de performance*

- Application stricte des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires, de même que des règles de santé et de sécurité.
- Respect des directives.
- Respect des délais d'exécution.
- Maintien de la propreté du poste de travail et de l'équipement.
- Tenue vestimentaire appropriée et respect des règles d'hygiène personnelle.
- Coordination efficace et communication appropriée avec les membres de l'équipe.
- Communication appropriée avec la clientèle, s'il y a lieu.
- Gestion efficace du stress.
- Respect des standards de l'établissement en matière de quantité, de qualité et de présentation des aliments.

* Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. La compagne ou le compagnon doit les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de compétence.

À remplir par la compagne ou le compagnon
à la suite d'une évaluation¹³

Éléments de la compétence et critères particuliers de performance	SECTION A J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION B J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION C J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
8.1 Organiser le poste de travail en vue du service			
► Mise en marche des appareils de cuisson et des réchauds selon la procédure	☐	☐	Initiales Date
► Préparation méthodique des outils et du matériel requis pour le service	☐		
► Alimentation adéquate du poste de travail en ingrédients	☐		
8.2 Prendre connaissance des commandes des clients			
► Interprétation juste des commandes écrites ou verbales	☐	☐	Initiales Date
► Respect des demandes spéciales des clients quant à la cuisson, aux garnitures, à l'assaisonnement, etc.	☐		
► Respect strict des contraintes alimentaires	☐		
8.3 Assurer la coordination avec les membres de l'équipe			
► Distribution efficace du travail aux différents postes, s'il y a lieu	☐	☐	Initiales Date
► Coordination du temps de réalisation des tâches avec les autres postes	☐		
► Coordination du travail avec le service en salle	☐		

13. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide de la compagne ou du compagnon*.

Éléments de la compétence et critères particuliers de performance	À remplir par la compagne ou le compagnon à la suite d'une évaluation		
	SECTION A J'atteste que l'apprentie ou l'apprenti satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION B J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION C J'atteste que tous les critères sont atteints (sections A et B) et que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise l'élément de la compétence
8.4 Préparer les mets			
▶ Assemblage des mets froids selon la méthode appropriée	☐	☐	Initiales Date
▶ Assemblage des mets chauds selon la méthode appropriée	☐		
▶ Application correcte des méthodes de cuisson minute (dont les sautés et les grillades)	☐		
▶ Application correcte des techniques de rethermalisation	☐		
▶ Disposition des garnitures en fonction des plats	☐		
▶ Vérification systématique de l'assaisonnement	☐		
▶ Finalisation des sauces selon la technique appropriée, s'il y a lieu	☐		
8.5 Dresser les plats et envoyer			
▶ Application correcte des techniques de présentation	☐	☐	Initiales Date
▶ Vérification systématique de la température et de la propreté de l'assiette	☐		
▶ Envoi des assiettes au service en salle ou aux clients, selon la procédure	☐		

COMMENTAIRES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON

NOTES DE L'APPRENTIE OU DE L'APPRENTI

Conditions particulières d'apprentissage

1. INDIQUEZ DANS QUEL TYPE D'ÉTABLISSEMENT LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS :

- ☐ Restaurant indépendant
- ☐ Restaurant de chaîne
- ☐ Traiteur
- ☐ Service alimentaire d'une institution publique ou privée
- ☐ Camion de rue
- ☐ Autres (préciser) : _____

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée comme maîtrisée lorsque la compagne ou le compagnon aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprentie ou l'apprenti en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 8.

Nom de la compagne ou du compagnon

Signature	Date
-----------	------

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 8.

Nom de l'apprentie ou de l'apprenti

Signature	Date
-----------	------

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 8.

Nom de la représentante ou du représentant de l'employeur

Fonction

Signature	Date
-----------	------

ANNEXES

ANNEXE 1

TABLEAU DES RISQUES POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL

(Issu du rapport d'analyse de profession)

Le tableau suivant vise à orienter le secteur concernant les risques présents en établissement afin d'en informer les futures cuisinières et les futurs cuisiniers dans le cadre du PAMT. Il présente aussi les principaux moyens de prévention, notamment par la formation de ces personnes. Il est important de noter que le contenu de ce tableau n'est pas exhaustif et que chaque établissement doit définir les éléments en santé et en sécurité appropriés afin de compléter le PAMT.

Rédigée par :

François Deschênes, M.Sc.

Inspecteur

Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST)

Tableau 1 Risques liés à la santé et à la sécurité du travail pour la profession

TYPE DE RISQUES		EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ	MESURES DE PRÉVENTION
1	RISQUES CHIMIQUES		
1.1 Exposition à des produits dangereux divers (produits de nettoyage et de désinfection des surfaces, produits pour récurer la plaque de cuisson et les fours)	L'exposition aux produits dangereux peut se faire par inhalation ou absorption cutanée. L'exposition aux risques chimiques peut entraîner les effets suivants :	• Éliminer le produit dangereux. • Remplacer les produits par des produits moins réactifs ou toxiques. • Utiliser seulement la quantité de produit nécessaire à la tâche. • Utiliser un système de captation à la source (hotte de cuisson). • Assurer une ventilation adéquate. • Utiliser les méthodes de travail sécuritaires. • Entreposer de façon sécuritaire les produits. • Former et informer les travailleurs sur les produits dangereux auxquels ils sont susceptibles d'être exposés (SIMDUT). • S'assurer du bon état des équipements et des contenants pour éviter les fuites, les déversements et les émissions. • Entretenir les lieux pour éviter l'accumulation de contaminants. • Planifier des mesures d'urgence (ex. : douches d'urgence, extincteurs, plan d'évacuation). • Fournir et assurer le port des équipements de protection individuelle requis (ex. : gants, protection oculaire, appareil de protection respiratoire).	
1.2 Exposition aux fumées de cuisson	• irritation des voies respiratoires, de la peau ou des yeux;		
1.3 Exposition à des contaminants dans l'air générés par l'utilisation d'appareils de cuisson au gaz (monoxyde de carbone, dioxyde de carbone, oxydes d'azote, dioxyde de soufre, méthane)	• brûlures; • intoxication; • cancer.		

TYPE DE RISQUES		EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ	MESURES DE PRÉVENTION
2	RISQUES BIOLOGIQUES		
Présence de micro-organismes sous diverses formes (poussières, brume) et diverses provenances (décomposition, croissance dans un milieu humide, dépôts sur des surfaces, résultat de la dégradation biologique). 2.1 Contact avec des personnes (collègue de travail, fournisseur, livreur, clientèle, etc.) 2.2 Exposition à des micro-organismes (manipulation de viandes crues, aliments périmés)	L'exposition aux micro-organismes peut se faire par : - agents infectieux (virus, parasites, champignons, bactéries, etc.); - vecteurs (humains, insectes, animaux, etc.); - agents allergènes, toxines (aliments). L'exposition aux risques biologiques peut entraîner les effets suivants : - maladies infectieuses : rhume, influenza, hépatite A, B ou C, SIDA, syndrome respiratoire aigu sévère (ex. : SRAS, COVID-19); - zoonose; - troubles cutanés, respiratoire et métaboliques; - réactions allergiques, choc anaphylactique.	- Assurer une distanciation physique entre les personnes. - Assurer une ventilation adéquate. - Appliquer des règles de salubrité telles que lavage de mains et l'assainissement des outils et des équipements après leur utilisation. - Manipuler et entreposer adéquatement les aliments. - Former les travailleurs sur les méthodes de travail sécuritaires, les risques à la santé, les règles de biosécurité, les pratiques de base en prévention des infections. - Entretenir les lieux et effectuer un nettoyage périodique. - Offrir la vaccination aux travailleurs. - Prévoir la présence d'auto-injecteur d'épinéphrine. - Planifier des mesures d'urgence et la présence de secouristes. - Fournir les équipements de protection individuelle appropriés (gants, tablier, masques, etc.) et s'assurer qu'ils sont utilisés lorsque requis.	

TYPE DE RISQUES	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ	MESURES DE PRÉVENTION
3 RISQUES PHYSIQUES		
Risques thermiques		
3.1 Contact avec des objets, surfaces et substances chaudes (plaque de cuisson, ronds et éléments du four, poêle chaude, plats sortant du four, torche, huile de friteuse, eau bouillante) 3.2 Contact avec des produits ou des objets froids (manipulation d'aliments froids ou gelés, utilisation de glace sèche) 3.3 Exposition à des températures ambiantes chaudes ou froides (chaleur radiante des fours, chambre froide)	Les risques thermiques peuvent exister en présence : • de températures froides ou chaudes; • d'objets ou de matériaux à des températures extrêmes. L'exposition aux risques thermiques peut entraîner les effets suivants : • Chaleur : brûlures, déshydratation, épuisement par la chaleur, coup de chaleur. • Froid : troubles musculosquelettiques (TMS), engelures, fissures ou crevasses aux mains et aux doigts, hypothermie.	• Réduire le temps d'exposition au froid ou à la chaleur. • Permettre l'acclimatation avant le travail à plein régime. • Aménager de façon sécuritaire les lieux pour éviter les contacts accidentels avec des surfaces chaudes. • Utiliser des pinces ou accessoires pour éviter le contact direct avec une surface ou une substance chaude. • Effectuer la vidange ou la filtration de l'huile de friteuse lorsqu'elle est tempérée. • Par temps chaud, tenir un registre de températures et appliquer des mesures préventives selon le niveau de risque. • Organiser le travail en fonction des conditions climatiques et atmosphériques. • S'assurer d'avoir accès à l'eau potable. • Aménager des aires de repos chauffées ou climatisées. • Informer et former les travailleurs sur les risques et les mesures préventives. • Porter une tenue vestimentaire appropriée selon le travail à effectuer. • Fournir les équipements de protection individuelle requis et s'assurer qu'ils sont utilisés (mitaines de fours, gants).

TYPE DE RISQUES		EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ	MESURES DE PRÉVENTION
3 RISQUES PHYSIQUES (SUITE)			
Bruit			
3.4 Lors d'utilisation de machines et d'équipements (hotte, mélangeur)	Les risques d'exposition au bruit continu, intermittent, impulsif ou de choc peuvent exister en présence :		• Réduire le bruit à la source. • Isoler tout poste de travail exposé au bruit. • Insonoriser les locaux de travail.
3.5 Lors de la manipulation d'objets (vaisselles, chaudrons)	• d'outils manuels; • d'équipements ou d'appareils électriques; • de manipulation d'objets.		• Considérer les niveaux de bruit dans le processus d'achat d'outils, d'équipements et de machines. • Modifier ou remplacer les outils, les équipements, les machines et les procédés ayant un niveau de bruit élevé.
3.6 Voix humaine (annonce des commandes et des plats)	L'exposition au bruit peut entraîner les effets suivants : • détérioration de l'acuité auditive; • fatigue auditive; • acouphène; • fatigue, stress, baisse de la vigilance.		• Limiter le temps d'exposition des travailleurs. • Informer et former les travailleurs sur le bruit, ses effets sur la santé et sur les mesures préventives. • Mettre en application un programme de surveillance du niveau de bruit et de la santé des travailleurs. • Afficher les endroits où le port de protection auditive est obligatoire. • Fournir les protecteurs auditifs et s'assurer de leur port, lorsque requis.

TYPE DE RISQUES		EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ	MESURES DE PRÉVENTION
4 RISQUES ERGONOMIQUES			
4.1 Lors de la réception de la marchandise (soulèvement de charges lourdes, ex. : sac de farine)		Les risques ergonomiques peuvent exister dans les situations suivantes : • postures contraignantes ou statiques; • travail debout; • efforts excessifs; • mouvements répétitifs; • cycles de récupération inadéquats. L'exposition aux risques ergonomiques peut entraîner les effets suivants : • troubles musculosquelettiques (TMS) : atteinte des muscles, des os, des tendons, des ligaments, des articulations, des nerfs, des vaisseaux sanguins et d'autres tissus mous.	• Concevoir des postes de travail ergonomiques. • Aménager et ajuster les postes de travail. • Utiliser de l'équipement d'aide à la manutention. • Utiliser des accessoires ergonomiques. • Fournir de l'équipement en bon état. • Assurer une rotation des tâches. • Utiliser des méthodes de travail sécuritaires. • Former les travailleurs sur les méthodes de travail sécuritaires (utilisation de l'équipement d'aide à la manutention, les techniques de manutention de charges, le niveau de travail, le positionnement), sur l'ajustement des postes de travail et sur les risques de développer des TMS et la façon de les prévenir. • Réaliser des analyses ergonomiques des postes de travail. • Effectuer des étirements, varier la posture, prendre des pauses-santé.
4.2 Lors de la préparation des aliments et des mets (station debout prolongée, mouvements répétitifs)			

TYPE DE RISQUES		EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ	MESURES DE PRÉVENTION
5	RISQUES PSYCHOSOCIAUX		
Organisation du travail			
5.1 Exposition à différentes sources de stress (pression pour assurer la qualité du service, gestion du temps, des approvisionnements et des ressources humaines)	Les risques psychosociaux liés à l'organisation du travail existent dans les situations suivantes : • surcharge de travail; • rythme de travail élevé; • demande psychologique élevée; • interruptions fréquentes; • horaire de travail irrégulier; • cadence excessive. L'exposition aux risques psychosociaux liés à l'organisation du travail peut entraîner les effets suivants : • Troubles psychologiques : anxiété, stress chronique, insomnie, problème de concentration, épuisement professionnel et faible estime de soi. • Troubles physiques divers : troubles digestifs, cutanés, articulaires, musculaires, vasculaires, métaboliques et fatigue extrême. • Troubles comportementaux : agressivité, abus d'alcool ou de drogue, troubles alimentaires, problèmes de relations interpersonnelles et isolement.	• Planifier et organiser le travail. • Analyser les postes de travail et les tâches. • Appliquer des procédures de travail sécuritaires. • Former les travailleurs. • Planifier l'accueil et le retour au travail des travailleurs. • Instaurer des rencontres individuelles et d'équipe. • Effectuer des pauses régulières. • Offrir un programme d'aide aux employés.	

TYPE DE RISQUES	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ	MESURES DE PRÉVENTION
6 RISQUES LIÉS À LA SÉCURITÉ		
Contact avec des zones dangereuses		
6.1 Contact avec des équipements et des machines (mélangeur, laminoir, hachoir) 6.2 Contact avec du matériel, des outils et des appareils piquants ou tranchants (couteaux, verre brisé, mandoline, tranche-viande, coupe-légumes)	Le contact avec des zones dangereuses peut entraîner les risques à la sécurité suivants : • coupure, sectionnement ou cisaillement; • écrasement ou choc; • frottement ou abrasion; • perforation ou piqûre. Le contact avec des zones dangereuses peut entraîner les effets suivants : • égratignure, ecchymose, plaie ouverte; • perforation, piqûre, irritation; • brûlure par friction; • blessures multiples; • coupure/lacération; • amputation.	• Choisir des outils et des machines sécuritaires et les utiliser selon les recommandations du fabricant. • Installer des protecteurs ou dispositifs de protection de manière à rendre les zones dangereuses inaccessibles. • S'assurer de l'entretien des équipements et de l'affûtage des lames. • Utiliser des procédures de cadenassage. • Fournir des contenants rigides et des outils pour ramasser les morceaux de verre brisé. • Former les travailleurs sur les méthodes de travail sécuritaires liées à l'utilisation et au nettoyage des équipements, à la manipulation d'objets tranchants, au ramassage de verre brisé. • Fournir les équipements de protection individuelle requis (ex. : gants anti-coupures).

TYPE DE RISQUES		EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ	MESURES DE PRÉVENTION
6 RISQUES LIÉS À LA SÉCURITÉ (SUITE)			
Chutes (travailleurs et objets)			
6.3 Plancher glissant (eau, huile de friteuse, glace, aliments au sol) 6.4 Travaux en hauteur (utilisation d'escabeaux ou de marchepieds)	Les risques de chute existent dans les situations suivantes : • circulation sur un plancher ou dans un escalier glissant, inégal ou encombré; • exécution d'un travail en hauteur. Les chutes peuvent entraîner les effets suivants : • fracture; • fracture multiple; • traumatisme crânien; • lombalgie; • entorse; • paralysie; • décès.	• Exécuter le travail à partir du sol ou d'une autre surface exempte de risque de chute. • Fournir les équipements appropriés pour accéder en hauteur. • Maintenir le plancher en bon état, propre et dégagé. • Essuyer et ramasser immédiatement l'eau et les aliments sur le plancher. • Nettoyer et dégraisser régulièrement le plancher en respectant les recommandations du fabricant pour les produits utilisés. • Utiliser des panneaux signalant que le plancher est mouillé. • Former les travailleurs sur les méthodes de travail sécuritaires et les risques à la sécurité. • Assurer le port de chaussures adéquates (chaussures fermées à semelles antidérapantes).	
Incendies et explosions			
6.5 Lors de la cuisson des aliments (au four, sur la cuisinière, sur la plaque, à la torche) 6.6 Lors de l'utilisation de friteuse 6.7 Par la présence d'appareils de cuisson alimentés au gaz (propane, gaz naturel)	Les risques d'incendies et explosions existent dans les situations suivantes : • feu de cuisson (ex. : aliments gras, huile); • allumage volontaire ou accidentel d'une matière combustible ou inflammable (ex. : lors de la flambée d'un alcool, contact d'une matière textile avec une flamme); • fuite de gaz. Les incendies et les explosions peuvent entraîner les effets suivants : • brûlures; • blessures multiples; • décès.	• Favoriser l'utilisation d'équipements électriques plutôt qu'alimentés au gaz. • Assurer une ventilation adéquate des lieux. • Assurer de la présence d'extincteurs automatiques et portatifs. • S'assurer du nettoyage et de l'entretien préventif des équipements et des lieux. • Utiliser des méthodes de travail sécuritaires. • Former et informer les travailleurs sur les méthodes de travail sécuritaires pour prévenir les risques d'incendie (ex. : couvrir le feu plutôt que de souffler dessus) et sur le plan de mesures d'urgence. • Fournir les équipements de protection individuelle (EPI) requis (ex. : mitaines de four) et s'assurer qu'ils sont utilisés, entretenus et entreposés de façon adéquate.	

ANNEXE 2 RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon ou de la compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon ou de la compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon ou de la compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

ANNEXE 3

TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES MAÎTRISÉES

Nom de l'apprentie ou de l'apprenti	
--	--

COMPÉTENCES	MAÎTRISÉE ✓	ATTESTÉ PAR (initiales du compagnon ou de la compagne)	DATE
COMPÉTENCES ESSENTIELLES			
Compétence 1 Faire l'entretien du poste de travail et de l'équipement	☐		
Compétence 2 Réceptionner et entreposer les produits	☐		
Compétence 3 Conserver les aliments	☐		
Compétence 4 Appliquer les techniques de base en cuisine	☐		
Compétence 5 Aprêter des mets simples	☐		
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES			
Compétence 8 Assurer le service	☐		

ANNEXE 4 OUTIL DE SUIVI DES APPRENTISSAGES

L'outil présenté ci-après pourra vous aider, à titre de compagne ou de compagnon, à effectuer le suivi des apprentissages. Il vous informe de l'état des apprentissages au regard des compétences à développer et peut donc vous aider dans votre planification.

Faites-en des photocopies; vous pourrez ainsi utiliser cet outil pour plus d'une apprentie ou d'un apprenti.

Outil de suivi des apprentissages

Nom de l'apprentie ou de l'apprenti	
Nom de la compagne ou du compagnon	

COMPÉTENCES ET ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES		En apprentissage ¹ ✓	En progression ² ✓	Maîtrisé ³ ✓
Compétence 1 : Faire l'entretien du poste de travail et de l'équipement				
1.1	Nettoyer et maintenir la propreté du poste de travail	☐	☐	☐
1.2	Procéder à l'entretien périodique de l'équipement	☐	☐	☐
Compétence 2 : Réceptionner et entreposer les produits				
2.1	Réceptionner les produits	☐	☐	☐
2.2	Vérifier la conformité des produits	☐	☐	☐
2.3	Entreposer les produits	☐	☐	☐

1 : En apprentissage (n'est pas en mesure d'exécuter la tâche).

2 : En progression (peut exécuter la tâche, mais a besoin d'assistance ou n'est pas tout à fait à l'aise).

3 : Maîtrisé (peut exécuter la tâche efficacement et de façon autonome).

COMPÉTENCES ET ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES		En apprentissage ¹ ✓	En progression ² ✓	Maîtrisé ³ ✓
Compétence 3 : Conserver les aliments				
3.1	Appliquer les techniques de conditionnement des aliments frais en vue de leur conservation	☐	☐	☐
3.2	Appliquer les techniques propres à la conservation des aliments secs	☐	☐	☐
3.3	Appliquer les techniques propres au respect de la chaîne du froid	☐	☐	☐
3.4	Appliquer les techniques propres au respect de la chaîne du chaud	☐	☐	☐
3.5	Déterminer les surplus de production à conserver	☐	☐	☐
Compétence 4 : Appliquer les techniques de base en cuisine				
4.1	Utiliser les ustensiles, outils et appareils culinaires	☐	☐	☐
4.2	Procéder au déconditionnement des aliments	☐	☐	☐
4.3	Appliquer les techniques de base de traitement des fruits et des légumes	☐	☐	☐
4.4	Portionner les aliments	☐	☐	☐
Compétence 5 : Apprêter des mets simples				
5.1	Apprêter des mets simples au poste froid	☐	☐	☐
5.2	Apprêter des mets simples au poste chaud	☐	☐	☐
5.3	Apprêter des mets simples à un poste spécialisé	☐	☐	☐
Compétence 8 : Assurer le service				
8.1	Organiser le poste de travail en vue du service	☐	☐	☐
8.2	Prendre connaissance des commandes des clients	☐	☐	☐
8.3	Assurer la coordination avec les membres de l'équipe	☐	☐	☐
8.4	Préparer les mets	☐	☐	☐
8.5	Dresser les plats et envoyer	☐	☐	☐

1 : En apprentissage (n'est pas en mesure d'exécuter la tâche).

2 : En progression (peut exécuter la tâche, mais a besoin d'assistance ou n'est pas tout à fait à l'aise).

3 : Maîtrisé (peut exécuter la tâche efficacement et de façon autonome).

**Emploi
et Solidarité sociale**

Québec

