

Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT)

Ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale

CUISINIER OU CUISINIÈRE NIVEAU 2

GUIDE DE LA COMPAGNE
OU DU COMPAGNON
D'APPRENTISSAGE



Nom de la compagne ou du compagnon :

EQ-5009-01 (03-2025)

CUISINIER OU CUISINIÈRE NIVEAU 2

GUIDE DE LA COMPAGNE
OU DU COMPAGNON
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.



<p>Responsables du projet</p>	<p>Xavier Gret <i>Directeur général</i> Conseil québécois des ressources humaines en tourisme</p> <p>Gabriel Vaillancourt <i>Directeur adjoint</i> Conseil québécois des ressources humaines en tourisme</p> <p>Nathalie Bolduc <i>Directrice – Développement organisationnel et formation</i> Conseil québécois des ressources humaines en tourisme</p>
<p>Coordination</p>	<p>Bénédicte Fouquet <i>Directrice adjointe – Développement organisationnel et formation</i> Conseil québécois des ressources humaines en tourisme</p>
<p>Recherche et rédaction</p>	<p>Gilbert Riverin <i>Conseiller en ingénierie de formation</i></p>
<p>Collaboration</p>	<p>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</p>

REMERCIEMENTS

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

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 Montérégie	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 Montérégie	Florimond Hannoteau Chef exécutif Hôtel Monville Montréal
Rafael Jean-Joseph Sous-chef exécutif Chez Lionel Montérégie	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
INTRODUCTION	9
PARTIE 1	11
PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL	12
COMPAGNE ET COMPAGNON D'APPRENTISSAGE	14
CARNET D'APPRENTISSAGE	15
DÉROULEMENT DU PAMT	20
CONSEILS POUR FACILITER L'APPRENTISSAGE	26
PARTIE 2	29
INFORMATION SUR LE MÉTIER	30
TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES	32
INDICATIONS POUR L'ENSEMBLE DES COMPÉTENCES	34
INDICATIONS PROPRES À CHACUNE DES COMPÉTENCES	50
COMPÉTENCE 1 : FAIRE L'ENTRETIEN DU POSTE DE TRAVAIL ET DE L'ÉQUIPEMENT	53
COMPÉTENCE 2 : RÉCEPTIONNER ET ENTREPOSER LES PRODUITS	65
COMPÉTENCE 3 : CONSERVER LES ALIMENTS	79
COMPÉTENCE 4 : APPLIQUER LES TECHNIQUES DE BASE EN CUISINE	99
COMPÉTENCE 5 : APPRÊTER DES METS SIMPLES	115
COMPÉTENCE 6 : EFFECTUER LES PRÉPARATIONS FONDAMENTALES	127
COMPÉTENCE 7 : APPRÊTER DES METS ÉLABORÉS	139
COMPÉTENCE 8 : ASSURER LE SERVICE	161
COMPÉTENCE 9 : PARTICIPER À LA GESTION DE LA CUISINE	181



ANNEXES	195
ANNEXE 1 TABLEAU DES RISQUES POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL	196
ANNEXE 2 OUTIL DE SUIVI DES APPRENTISSAGES	205

INTRODUCTION

BIENVENUE!

Vous avez accepté d'agir à titre de compagne ou de compagnon d'apprentissage pour une ou un de vos collègues qui s'est engagé (ou qui le fera prochainement) dans une démarche d'apprentissage de votre métier. Cette personne, appelée apprentie ou apprenti, aura besoin de votre aide et de votre expérience du métier pour mener à bien son projet.

Ce rôle vous a été confié, bien sûr, en raison de l'expertise que vous avez acquise dans votre métier et de votre capacité à communiquer, mais aussi de votre désir d'aider vos collègues à développer leurs compétences. Au fil des ans, vous avez établi votre crédibilité et vous êtes maintenant prêt à faire profiter de votre expérience une ou des personnes qui débutent dans le métier.

Pour ce faire, vous aurez à accomplir différentes tâches qui vont de la détermination des besoins de l'apprentie ou l'apprenti en matière de développement de compétences jusqu'à la confirmation de la maîtrise de ces compétences.

À QUOI SERT LE GUIDE DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE?

À titre de compagne ou de compagnon dans le cadre du Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT), vous serez appelé à guider l'apprentie ou l'apprenti dans le développement de ses compétences et à porter un jugement sur la maîtrise démontrée. Ce présent guide vous sera alors fort utile. Il a été rédigé par le Comité sectoriel de main-d'œuvre en tourisme avec l'aide de spécialistes du métier.

Plus particulièrement, la première partie du guide précise les grandes lignes du Programme d'apprentissage en milieu de travail, votre rôle à titre de compagne ou de compagnon, les outils dont vous disposerez, les étapes à suivre et des conseils pour assurer le succès de la démarche.

La seconde partie contient un complément d'information sur l'apprentissage en milieu de travail. Elle constitue une référence pour la planification des activités d'apprentissage et comprend différentes indications pertinentes. Ces indications peuvent, d'une part, vous servir à mieux saisir les compétences visées et, d'autre part, vous aider à encadrer l'apprentie ou l'apprenti. Dans cette deuxième partie, vous trouverez tout d'abord, des indications valables pour l'apprentissage de l'ensemble des compétences propres au métier et ensuite, des indications liées à chacune d'elles.

Nous vous invitons à lire le guide avant d'entreprendre le Programme d'apprentissage en milieu de travail. De plus, en tout temps, vous pouvez communiquer avec la personne responsable du PAMT à Services Québec pour compléter les renseignements qu'il contient et obtenir des réponses à vos questions.

PARTIE 1

PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

À qui s'adresse le Programme d'apprentissage en milieu de travail?

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) s'adresse à toute personne âgée d'au moins 16 ans salariée d'une entreprise et qui désire apprendre un métier¹. Il s'agit généralement d'une personne qui débute dans un métier ou qui l'exerce depuis peu.

Qu'est-ce que le PAMT?

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

Ainsi, le PAMT permet à une apprentie ou un apprenti d'acquérir les compétences requises pour réaliser l'ensemble des tâches d'un métier. Pour ce faire, cette personne est soutenue tout au long de sa démarche par une compagne ou un compagnon qui possède une expertise du métier. La durée du programme d'apprentissage peut varier selon l'expérience professionnelle de l'apprentie ou l'apprenti, sa formation scolaire, l'organisation du travail et, dans le cas du métier de cuisinier ou cuisinière, le parcours de qualification emprunté par l'apprentie ou l'apprenti (voir les sections *Parcours de qualification professionnelle* et *Durée de l'apprentissage* du présent document).

Qu'est-ce que le compagnonnage?

Le compagnonnage est l'approche que le PAMT privilégie pour le développement et l'évaluation des compétences propres à un métier. Il s'agit d'un mode d'apprentissage individuel, en milieu de travail, par lequel une travailleuse ou un travailleur expérimenté (la compagne ou le compagnon) soutient une personne en apprentissage (l'apprentie ou l'apprenti) dans le développement des compétences nécessaires à l'exercice d'un métier. Ainsi, la compagne ou le compagnon assure l'encadrement de l'apprentie ou l'apprenti qui s'engage dans cette démarche. Quant à l'employeur, il met en place les conditions appropriées pour la réussite du PAMT et soutient la compagne ou le compagnon d'apprentissage dans son rôle.

Quels sont les outils liés au PAMT?

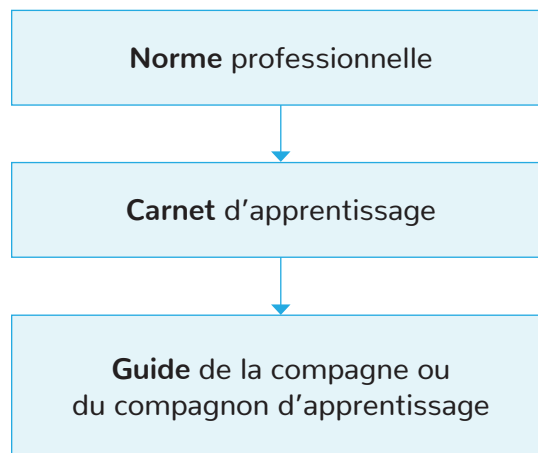
À l'origine de tout PAMT, il existe une norme professionnelle. Celle-ci définit les compétences requises pour exercer un métier donné. Ces compétences ont été définies par des gens qui exercent le métier en question.

Dans le contexte du PAMT, une compétence permet de réaliser des tâches selon des exigences et dans un contexte professionnel déterminé. Plus précisément, on considère que chaque compétence est basée sur des connaissances, des habiletés et des attitudes (savoirs, savoir-faire, savoir-être).

1. Des conditions particulières peuvent s'ajouter lorsqu'un métier est encadré par une loi qui impose d'autres obligations.

Bien que très importants, ces savoirs ne suffisent pas pour juger qu'une compétence est maîtrisée. En effet, une personne est considérée comme compétente si elle est en mesure de mobiliser les savoirs appropriés au bon moment, de la bonne façon, dans le bon contexte et pour les bonnes raisons.

La norme professionnelle est la référence principale sur laquelle s'appuient le PAMT et les outils qui l'accompagnent, soit le carnet d'apprentissage (présenté en détail à la section suivante) et le présent guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage.



Qu'obtient l'apprentie ou l'apprenti?

Au terme du PAMT, l'apprentie ou l'apprenti pourra obtenir un certificat de qualification professionnelle ou une attestation de compétence, des documents officiels délivrés par la ou le ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale.

Le **certificat de qualification professionnelle (CQP)** pour un métier sera décerné lorsque l'apprentie ou l'apprenti, au terme de son apprentissage, aura maîtrisé toutes les compétences essentielles de la norme professionnelle.

L'**attestation de compétence (AC)** sera décernée sur demande lorsque l'apprentie ou l'apprenti aura maîtrisé une ou plusieurs des compétences essentielles de la norme professionnelle **ou, s'il y a lieu, des compétences complémentaires.**

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 que le programme se déroule conformément aux conditions établies. Ainsi, la rétroaction de la personne responsable à Services Québec pourra permettre d'adapter le déroulement du PAMT, au besoin.

COMPAGNE ET COMPAGNON D'APPRENTISSAGE

Quel est votre rôle à titre de compagne ou de compagnon?

La compagne ou le compagnon d'apprentissage est responsable d'encadrer l'apprentie ou l'apprenti durant le Programme d'apprentissage en milieu de travail. Il s'agit de lui apporter du soutien dans le développement des compétences du métier, d'en évaluer la maîtrise et de confirmer cette maîtrise formellement.

La compagne ou le compagnon joue un rôle de guide, de facilitateur de l'apprentissage, et devient un modèle pour l'apprentie ou l'apprenti. Notons que cette personne n'est pas nécessairement le supérieur hiérarchique de l'apprentie ou l'apprenti; il peut tout aussi bien s'agir d'une ou d'un collègue.

Sur le plan administratif, vous devrez collaborer avec la personne responsable à Services Québec afin d'assurer le succès du programme d'apprentissage.

Quelles compétences vous seront nécessaires pour agir à titre de compagne ou de compagnon d'apprentissage?

Votre qualité d'experte ou expert dans votre métier est déjà reconnue et vous manifestez un intérêt certain à aider d'autres personnes à le maîtriser. Toutefois, vous aurez besoin d'habiletés supplémentaires pour assurer l'encadrement de l'apprentie ou l'apprenti. Plus particulièrement, le rôle de compagne ou de compagnon exige que vous ayez la capacité de communiquer efficacement, en particulier avec l'apprentie ou l'apprenti, mais aussi de mettre en œuvre des compétences liées à la détermination de ses besoins, à la planification, au suivi et à l'évaluation de ses apprentissages.

Comment pouvez-vous améliorer vos compétences d'accompagnement?

Services Québec donne une séance d'information obligatoire de trois heures à toutes les personnes qui agissent à titre de compagne ou de compagnon d'apprentissage dans le cadre du PAMT.

Par ailleurs, en raison de l'importance du rôle de la compagne ou du compagnon dans les stratégies de développement des compétences, une *Norme professionnelle : Compagnon*² a été approuvée par la ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale. S'y ajoutent différents outils visant à soutenir le développement et l'évaluation des compétences des personnes qui se destinent à occuper des fonctions d'accompagnement. La norme et les outils servent de référence pour des formations de deux jours que les comités sectoriels de main-d'œuvre offrent aux personnes intéressées à parfaire leurs compétences en matière de compagnonnage.

2. Commission des partenaires du marché du travail, [Norme professionnelle : Compagnon, novembre 2006](#).

CARNET D'APPRENTISSAGE

Qu'est-ce qu'un carnet d'apprentissage?

Comme nous l'avons vu précédemment, en plus du guide de la compagne ou du compagnon que vous avez entre les mains, un autre outil sera essentiel pour vous aider à encadrer l'apprentie ou l'apprenti; il s'agit du carnet d'apprentissage. Contrairement au guide, le carnet est utilisé autant par l'apprentie ou l'apprenti que par vous-même.

Le carnet d'apprentissage vise à informer l'apprentie ou l'apprenti sur l'ensemble des compétences à développer pour apprendre le métier et lui permet de suivre sa progression tout au long du PAMT.

Par ailleurs, le carnet d'apprentissage sert à consigner vos observations au fur et à mesure et, à la suite d'évaluations, à noter les jugements que vous portez sur la maîtrise des compétences de l'apprentie ou l'apprenti.

Le carnet est le seul document où sera consigné le relevé détaillé des compétences que l'apprentie ou l'apprenti aura acquises; il lui appartient donc de le conserver précieusement.

Que contient le carnet d'apprentissage?

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

Partie I

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

Une première section vise à informer l'apprentie ou l'apprenti des caractéristiques générales du PAMT.

De l'information sur le métier visé

Le carnet d'apprentissage présente une description générale du métier visé. Cette description, extraite de la norme professionnelle, permet de dresser le profil que les employeurs recherchent, de décrire les grandes responsabilités du métier et de donner une vue d'ensemble des conditions dans lesquelles il est exercé. On y trouve également la description des attitudes et des comportements professionnels nécessaires pour exercer le métier.

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

Il s'agit d'un document délimitant le parcours personnel de l'apprentie ou l'apprenti, qui peut être plus ou moins long. Il sert à établir les compétences que l'apprentie ou l'apprenti devra acquérir durant le PAMT pour satisfaire aux exigences de la norme professionnelle. Le plan est établi en tenant compte des compétences du métier déjà maîtrisées au début du PAMT, s'il y a lieu.

À titre de compagne ou de compagnon, vous devrez établir le plan individuel d'apprentissage³, avec la contribution de l'apprentie ou l'apprenti. Cet exercice doit se faire en utilisant les renseignements contenus dans le guide et dans le carnet, notamment le tableau synthèse des compétences 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)

Afin d'uniformiser les pratiques, un portrait initial des compétences (PIC) pour le métier de cuisinier ou cuisinière est remis par la personne responsable à Services Québec. Ce document **n'est pas inclus** dans le carnet. Il vous est remis par l'agente ou l'agent PAMT de Service-Québec. Il s'agit d'un document obligatoire dans le cadre de la démarche d'apprentissage. Le portrait trace le profil global de l'apprentie ou l'apprenti et permet de planifier l'apprentissage et sa durée de façon plus réaliste. Dès le début de la démarche, ce portrait permet à la compagne ou au compagnon, de concert avec l'apprentie ou l'apprenti, 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 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 avec le **plan individuel d'apprentissage qui se trouve dans le carnet d'apprentissage (partie 2)**.

Partie 3

Les compétences à développer

Dans la partie 3 du carnet d'apprentissage, chacune des compétences qui composent la norme professionnelle fait l'objet d'une présentation détaillée. Cette description est importante pour vous à titre de compagne ou de compagnon puisqu'elle constitue votre référence pour planifier, suivre et évaluer les apprentissages de l'apprentie ou l'apprenti. La grille de lecture présentée ci-après permet de bien comprendre les différentes sections du profil de compétences, soit :

- 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 la compétence;
- les critères particuliers de performance qui serviront à évaluer la maîtrise de l'élément de la compétence.

3. Il sera question de cette étape à la section *Déroulement du PAMT* présentée ci-après.

La présentation détaillée de chacune des compétences est suivie d'une section visant à établir les **conditions particulières dans lesquelles l'apprentissage se déroule**, soit :

- l'environnement de travail dans lequel la compétence est acquise;
- les types d'équipements et le matériel avec lesquels les apprentissages sont réalisés;
- les outils complémentaires au PAMT, le cas échéant;
- toutes autres informations pertinentes.

À titre de compagne ou de compagnon d'apprentissage, vous devrez remplir cette section.

Enfin, une dernière section est consacrée à la **confirmation de la maîtrise de chaque compétence**, après évaluation par la compagne ou le compagnon. Vous le ferez en y apposant votre signature. Dans la même section, l'apprentie ou l'apprenti confirmera également avoir bien effectué les apprentissages en question et pris connaissance des résultats de l'évaluation. De la même façon, l'employeur y apposera sa signature pour confirmer qu'il a aussi été informé des résultats de l'évaluation. **Notons que ni la signature de l'apprentie ou l'apprenti ni celle de l'employeur ne visent à confirmer la maîtrise de la compétence. À titre de compagne ou de compagnon, vous êtes le seul juge en cette matière.**

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 futures cuisinières et des futurs cuisiniers dans le cadre du PAMT. À titre de compagne ou de compagnon, vous devriez examiner ce tableau avec l'apprentie ou l'apprenti et l'encourager à discuter de son contenu avec vous.

Annexe 2 – Renseignements sur l'employeur

La deuxième annexe permet de suivre, s'il y a lieu, le cheminement de l'apprentie ou l'apprenti dans ses différents lieux d'apprentissage, et ce, pendant toute la durée du PAMT.

Annexe 3 – Outil de suivi des apprentissages

La dernière annexe regroupe de l'information sur l'état des apprentissages au regard des compétences à développer et aide au suivi de la progression des apprentissages.

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.

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

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
1.1 Éléments de la compétence			
<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Critères particuliers de performance Ces critères servent à évaluer chacun des éléments de compétence. 	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
	<input type="checkbox"/>		_____ 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.

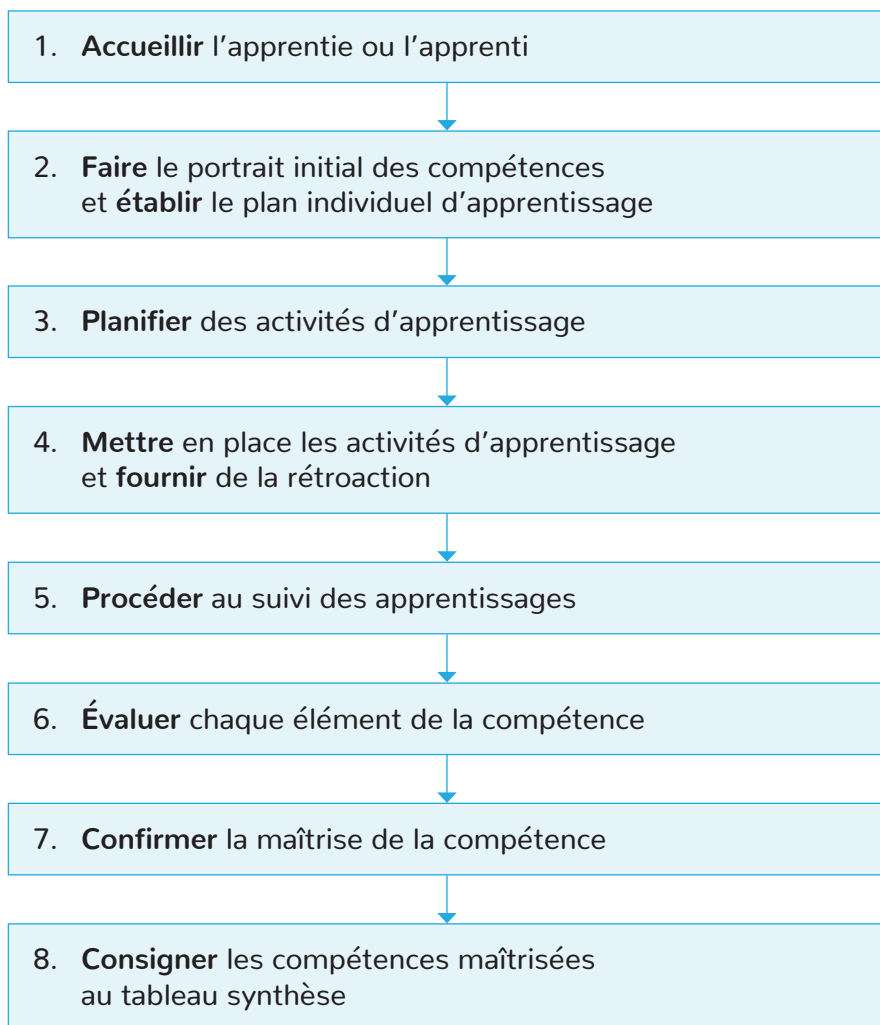
NOTES DE L'APPRENTIE OU DE L'APPRENTI

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

DÉROULEMENT DU PAMT

Comment se déroule un PAMT?

Vous connaissez maintenant les modalités du PAMT, votre rôle comme compagne ou compagnon et le contenu du carnet d'apprentissage. Il est donc temps d'examiner les activités que vous réaliserez pour assurer un encadrement adéquat à l'apprentie ou l'apprenti et lui permettre de développer les compétences exigées par votre métier. Le schéma qui suit en donne un aperçu.



1. Accueillir l'apprentie ou l'apprenti

Au début de l'apprentissage, il est important d'accorder une attention particulière à l'accueil en établissant dès le départ avec l'apprentie ou l'apprenti une bonne relation et un climat de confiance. Aussi est-il recommandé de prévoir une rencontre pour favoriser une compréhension commune du programme d'apprentissage. Les points traités lors de ce premier contact, en présence de la personne responsable à Services Québec, peuvent servir à :

- définir les rôles et les responsabilités de chacun;
- présenter de l'information sur le déroulement du PAMT, et en particulier sur les compétences à acquérir, tout en précisant que l'atteinte de chaque compétence n'est pas soumise à une durée déterminée et que l'apprentissage se réalise en tenant compte des contraintes de l'entreprise;
- s'assurer que l'apprentie ou l'apprenti a une bonne compréhension du PAMT;
- rassurer l'apprentie ou l'apprenti sur sa capacité d'apprendre et atténuer ses craintes éventuelles relativement à l'évaluation de ses apprentissages.

De plus, si l'arrivée de l'apprentie ou l'apprenti dans l'entreprise est plutôt récente, il est possible que vous deviez l'informer sur le fonctionnement de celle-ci et sur ses règles en matière de santé et de sécurité du travail.

2. Faire le portrait initial des compétences et établir le plan individuel d'apprentissage

À titre de compagne ou de compagnon, vous devrez, au début de la démarche et avec l'apprentie ou l'apprenti, établir clairement les compétences de la norme professionnelle qui devront être développées durant le PAMT, en tenant compte de celles déjà entièrement maîtrisées. Cet exercice doit se faire en utilisant le guide et le carnet de façon à prendre connaissance de la description détaillée de chaque compétence, notamment du contexte d'exercice et des critères de performance (généraux et particuliers).

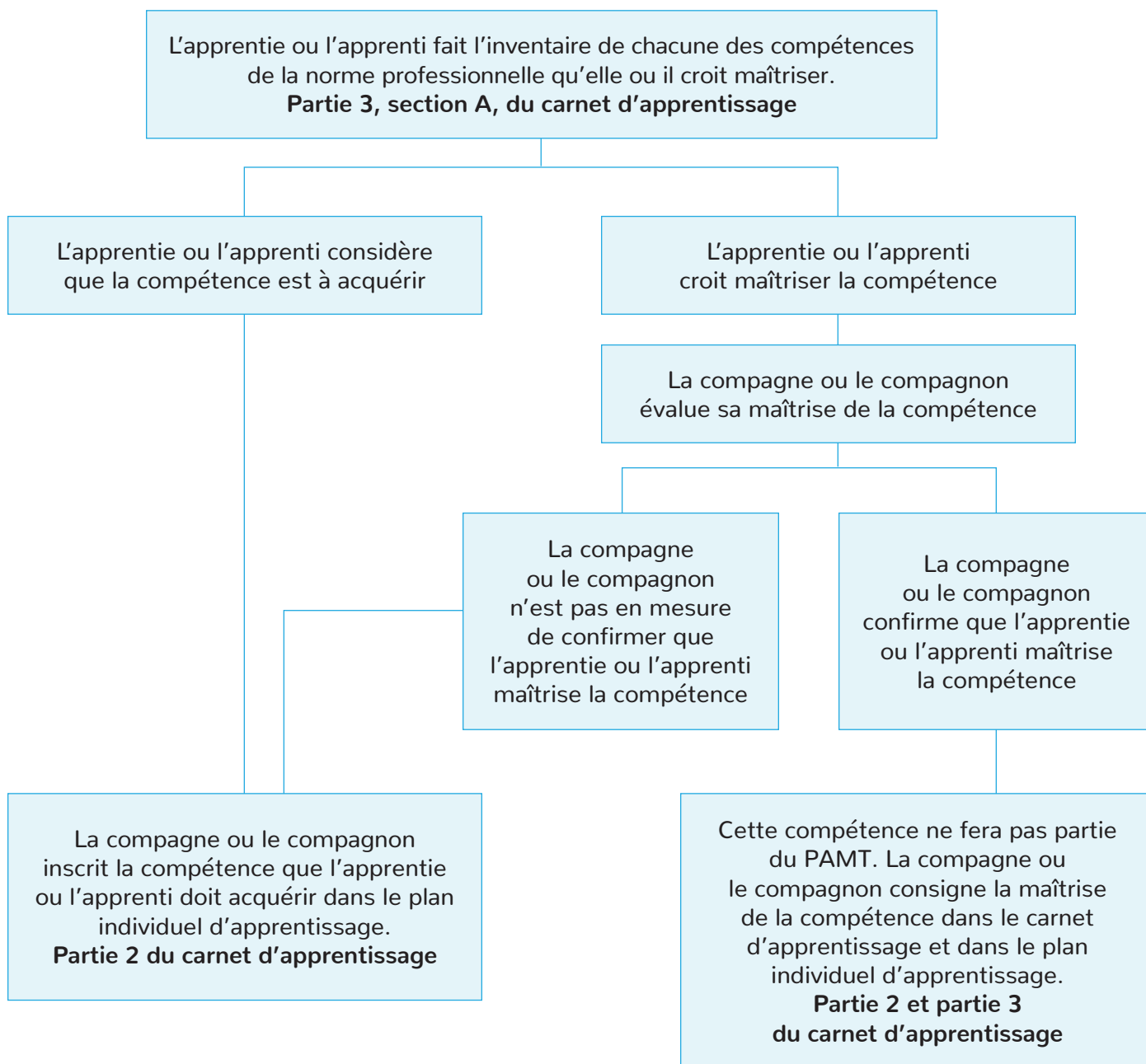
Dans le cadre du PAMT, il arrive que des apprenties ou apprentis aient déjà acquis, grâce à des expériences antérieures, certaines des compétences nécessaires à l'exercice du métier. Dans un tel cas, vous devez évaluer les compétences (incluant tous les éléments de compétence) considérées maîtrisées. Après une évaluation formelle de votre part, les compétences déjà entièrement maîtrisées ne feront pas partie du PAMT.

Un portrait initial des compétences (PIC) pour le métier de cuisinier ou cuisinière vous est remis par la personne responsable à Services Québec. Le portrait permet de tracer le profil global de l'apprentie ou l'apprenti et d'estimer la durée du PAMT, qui pourrait varier selon les personnes.

Les compétences que l'apprentie ou l'apprenti ne maîtrisent pas entièrement et qui doivent être acquises durant le PAMT sont inscrites dans le plan individuel d'apprentissage, contenu dans le **carnet d'apprentissage (partie 2)**. Présentez ce plan à l'apprentie ou l'apprenti pour s'assurer de sa bonne compréhension des apprentissages à faire.

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.

Le schéma suivant reprend les étapes à suivre pour établir le plan individuel d'apprentissage



3. Planifier les activités d'apprentissage

Une fois le plan individuel d'apprentissage établi, vous devrez planifier le développement des compétences qui y sont indiquées. De manière générale, vous pourrez suivre l'ordre d'acquisition des compétences établi dans le carnet d'apprentissage.

Les informations présentées dans la partie 2 du présent guide vous seront utiles. Par exemple, les indications relatives à la progression des apprentissages pourront vous aider à établir l'ordre dans lequel les compétences ou les éléments de la compétence seront développés.

Vous pourrez également vous appuyer sur l'ensemble des données de cette partie pour déterminer les caractéristiques (nature, durée, etc.) des activités que vous proposerez à l'apprentie ou l'apprenti pour lui permettre de développer les compétences indiquées dans la norme professionnelle. Ce sera une occasion de cibler les tâches du métier qui sont propices à la réalisation des activités d'apprentissage planifiées. Celles-ci devront prendre en considération l'ensemble des savoirs essentiels sous-jacents aux compétences de la norme professionnelle.

L'étape de planification vous permettra de prévoir et d'organiser le matériel dont vous aurez besoin pour les activités d'apprentissage. À cet effet, vous devrez considérer les outils conçus pour l'apprentissage hors production, le cas échéant.

La planification des séquences d'apprentissage tiendra compte des situations de travail variées, des horaires de travail, des contraintes liées aux activités de l'entreprise et de la disponibilité des ressources. Il est recommandé de présenter les grandes lignes de la planification projetée à l'apprentie ou l'apprenti ainsi qu'à l'employeur.

4. Mettre en place les activités d'apprentissage et fournir de la rétroaction à l'apprentie ou l'apprenti

Dès que vous aurez une bonne idée de l'organisation des séquences d'apprentissage qui permettront à l'apprentie ou l'apprenti de développer les compétences indiquées dans le plan individuel d'apprentissage et que le matériel nécessaire sera disponible, vous amorcerez les activités préalablement planifiées au regard de chacune de ces compétences.

À ce stade, vous informerez l'apprentie ou l'apprenti des objectifs d'apprentissage au fur et à mesure que vous lui présenterez les tâches et les savoirs (connaissances, techniques, méthodes, comportements à adopter, etc.), vous lui donnerez des explications, ferez des démonstrations, puis vous ferez mettre le tout en pratique par l'apprentie ou l'apprenti.

Tout au long des activités d'apprentissage, vous observerez l'apprentie ou l'apprenti en vue de lui donner une rétroaction appropriée sur ses apprentissages en tenant compte des exigences de chacune des compétences indiquées dans le carnet. Cette rétroaction vise essentiellement à soutenir l'apprentie ou l'apprenti dans le développement des compétences énoncées dans le plan individuel d'apprentissage.

Cette rétroaction continue peut prendre la forme d'un renforcement susceptible d'augmenter la confiance et la motivation de l'apprentie ou l'apprenti. Elle peut aussi porter sur son rendement, notamment pour lui indiquer ses forces et les aspects à améliorer au regard des compétences qui sont en cours d'acquisition ou encore, viser à l'informer de sa progression. Les effets de la rétroaction sont doubles dans la mesure où elle vous conduit, vous et l'apprentie ou l'apprenti, à faire les adaptations nécessaires ou à trouver des solutions aux problèmes d'apprentissage.

5. Procéder au suivi des apprentissages

Il est important que vous fassiez le point régulièrement sur le déroulement des apprentissages. À cet égard, vous pouvez prévoir des rencontres avec l'apprentie ou l'apprenti pour échanger sur les apprentissages réalisés et à venir. Ces rencontres permettent de suivre la progression du développement des compétences et de maintenir la motivation de l'apprentie ou l'apprenti au regard du PAMT.

Pour vous aider à faire un suivi rigoureux, vous noterez, dans le guide, l'évolution des apprentissages pour chaque critère particulier de performance selon une échelle de progression à trois temps : **1** indique la phase d'apprentissage, **2** indique une progression et **3** indique la pleine maîtrise.

Vous trouverez à l'**annexe 4 du carnet d'apprentissage** (*Outil de suivi des apprentissages*) un document à votre usage qui reprend l'ensemble des compétences et des éléments de compétence de la norme professionnelle. Cet outil permet de planifier et de suivre les apprentissages de l'apprentie ou l'apprenti tout au long du PAMT. Cet outil de suivi des apprentissages est également reproduit à l'**annexe 2 du présent guide**.

6. Évaluer chaque élément de la compétence

Lorsque l'apprentie ou l'apprenti a eu plusieurs occasions d'accomplir les tâches liées à un ou à plusieurs des éléments d'une compétence ou à la compétence en entier, et que vous jugez que le temps alloué pour terminer ses apprentissages a été suffisant, c'est le moment de vérifier que les exigences indiquées dans le carnet d'apprentissage sont bel et bien respectées. Pour ce faire, vous planifierez et mettrez en place les situations d'évaluation permettant de faire les observations relatives aux éléments de compétence et aux critères de performance inscrits dans le carnet d'apprentissage. Les consignes qui suivent vous aideront dans vos activités d'évaluation.

Consignes pour l'évaluation des éléments de compétence

Pour chacune des compétences, vous devrez noter vos observations dans la partie 3, sections A, B et C, du carnet d'apprentissage.

- **Partie 3, section A**, du carnet d'apprentissage

Il s'agit ici des **critères particuliers de performance** associés à chaque élément de compétence. Vous devez d'abord vous assurer que l'apprentie ou l'apprenti a atteint la maîtrise⁴ de chacun de ces critères dans l'échelle de progression de l'*Outil de suivi des apprentissages* présenté dans le carnet (annexe 3) et le guide (annexe 2). Vous pourrez alors cocher la case appropriée dans le carnet de l'apprentie ou l'apprenti. Si les critères particuliers de performance ne sont pas encore atteints, les apprentissages devront se poursuivre.

- **Partie 3, section B**, du carnet d'apprentissage

Il s'agit ici des **critères généraux de performance** qui s'appliquent à l'ensemble de la compétence donc, à la totalité ou à plusieurs des éléments de la compétence. Ainsi, avant de confirmer la maîtrise d'un élément de compétence, vous devez vous assurer que l'apprentie ou l'apprenti satisfait également à chacun de ces critères généraux de performance.

- **Partie 3, section C**, du carnet d'apprentissage

Lorsque vous considérez que l'apprentie ou l'apprenti satisfait à tous les critères (sections A et B), confirmez la **maîtrise de l'élément de la compétence** en apposant vos initiales et en inscrivant la date dans la case appropriée.

4. Maîtrise : peut exécuter la tâche efficacement et de façon autonome.

7. Confirmer la maîtrise de la compétence

Consignes pour la confirmation de la maîtrise de la compétence

Pour chacune des compétences, lorsque vous aurez confirmé que l'apprentie ou l'apprenti en **maîtrise tous les éléments** :

- Remplissez la dernière rubrique, soit **Confirmation de la maîtrise de la compétence**, dans la **partie 3 du carnet d'apprentissage**.
- Demandez ensuite à l'apprentie ou l'apprenti de remplir la section confirmant qu'elle ou il a réalisé les apprentissages et a pris connaissance du résultat de votre évaluation.
- Demandez également à votre employeur de confirmer qu'il a pris connaissance du résultat de l'évaluation de ces compétences.
- Consigner la compétence maîtrisée dans le **Tableau synthèse des compétences maîtrisées** du carnet d'apprentissage.

8. Consigner les compétences maîtrisées au tableau synthèse

Vous trouverez à l'annexe 3 du carnet d'apprentissage (*Tableau synthèse des compétences maîtrisées*) un outil permettant de dresser un portrait rapide de l'ensemble des compétences dont vous avez confirmé la maîtrise.

À la suite de la confirmation de la maîtrise d'une compétence, reportez-la à ce tableau synthèse en la cochant, apposez vos initiales et inscrivez la date dans la case appropriée.

Cet outil fournit à l'apprentie ou l'apprenti une vue d'ensemble de la progression de ses apprentissages et lui indique, le cas échéant, les compétences qu'il lui reste à maîtriser avant d'obtenir son certificat de qualification professionnelle. Cet outil vous est également utile ainsi qu'à la personne responsable à Services Québec.

IMPORTANT

Il appartient à l'apprentie ou l'apprenti de prendre soin de son carnet d'apprentissage, car c'est l'unique document où les détails de son apprentissage sont consignés.

CONSEILS POUR FACILITER L'APPRENTISSAGE

En tenant compte des façons d'apprendre des adultes

Vous devrez tenir compte du fait qu'il s'agit d'adultes, et que ceux-ci ont leur propre façon d'apprendre. Le tableau qui suit présente les particularités de l'apprentissage chez l'adulte, accompagnées de conseils pour vos activités de compagnonnage.

L'ADULTE S'ENGAGE ET APPREND	CONSEILS POUR LE COMPAGNONNAGE
S'il perçoit, comprend et accepte les objectifs de la démarche	<p>Les objectifs et le déroulement doivent être clairement énoncés au début du compagnonnage.</p> <p>L'apprentie ou l'apprenti doit avoir l'occasion d'exprimer ses attentes ouvertement.</p> <p>Vous devez, dès le début :</p> <ul style="list-style-type: none"> • adapter le plan individuel d'apprentissage aux attentes exprimées; • prévoir des moments en cours de route pour évaluer le plan individuel d'apprentissage et l'adapter s'il y a lieu.
S'il se trouve dans un climat de respect mutuel et de collaboration	<p>Vous devez, dès le début de la démarche :</p> <ul style="list-style-type: none"> • établir un climat de confiance en accueillant chaleureusement l'apprentie ou l'apprenti; • favoriser l'expression de ses craintes; • établir des règles de fonctionnement qui précisent les attitudes (respect, sincérité, ouverture...) ainsi que la participation attendue de part et d'autre, et qui autorisent l'erreur; • traiter l'apprentie ou l'apprenti d'égal à égal; • éviter les jugements hâtifs; • valoriser l'expérience de l'apprentie ou l'apprenti; • régler sur-le-champ tout conflit qui pourrait se manifester.
S'il agit	<p>Vous devez, tout au long de la démarche :</p> <ul style="list-style-type: none"> • présenter de l'information et des processus pouvant être appliqués au travail; • laisser l'apprentie ou l'apprenti s'exercer au lieu d'accomplir la tâche à sa place; • poser des questions plutôt que donner des réponses; • faire chercher les réponses dans les documents de référence, le cas échéant.

L'ADULTE S'ENGAGE ET APPREND	CONSEILS POUR LE COMPAGNONNAGE
<p>Si la compagne ou le compagnon sait utiliser les effets de la réussite et des difficultés</p>	<p>Vous devez, tout au long de la démarche :</p> <ul style="list-style-type: none"> • créer les conditions pour que l'apprentie ou l'apprenti remporte des succès; • doser le niveau de difficulté en l'invitant, par exemple, à effectuer la tâche une étape à la fois si elle est complexe; • lui présenter des occasions d'explorer des situations et des idées nouvelles sans risque de sanctions à la suite d'erreurs; • lui fournir des occasions de s'autoévaluer; • évaluer régulièrement l'atteinte des objectifs; • lui donner de la rétroaction en mettant l'accent non pas sur la personne ou sur l'erreur, mais bien sur les processus, les points forts et les solutions; • valoriser et encourager les bonnes performances.
<p>Si la démarche d'apprentissage est en relation directe avec son expérience et son quotidien</p>	<p>Vous devez, tout au long de la démarche :</p> <ul style="list-style-type: none"> • vérifier le niveau d'expérience de l'apprentie ou l'apprenti avant d'aborder toute activité de compagnonnage; • présenter de l'information et des processus reliés à ce que la personne sait ou fait déjà; • présenter des cas et des problèmes réels, des exemples reliés au travail; • utiliser un vocabulaire et un langage pertinents, adaptés à l'apprentie ou l'apprenti.

En tenant compte des étapes clés d'une activité de compagnonnage

Pour augmenter les chances de réussite, vous avez tout avantage à planifier vos interventions en respectant les étapes clés d'une activité de compagnonnage, résumées dans le tableau suivant.

ÉTAPES CLÉS D'UNE ACTIVITÉ DE COMPAGNONNAGE

Étape 1 Lancer le compagnonnage

- 1.1 Accueillir la personne et établir un bon climat.
- 1.2 Convenir des conditions de succès et obtenir l'engagement de la personne.
« Besoins particuliers? On part! »
- 1.3 Présenter l'objectif de l'activité.
« À la fin de l'activité, tu seras capable de... »
- 1.4 Expliquer le déroulement.
« Voici comment ça va se passer... »
- 1.5 Présenter le matériel.
« Voici le matériel qu'on va utiliser... »
- 1.6 Situer les tâches à apprendre dans le plan d'ensemble.
« Nous avons vu... et nous sommes rendus... »

Étape 2 Guider l'apprentie ou l'apprenti

- 2.1 Montrer la tâche en suivant les étapes clés de son déroulement.
 - Donner une explication.
 - Faire une démonstration.
 - Laisser la personne s'exercer à la tâche.
 - Renforcer et corriger les résultats.
 - Observer, écouter et donner de la rétroaction.

Étape 3 Conclure le compagnonnage

- 3.1 Évaluer les apprentissages.
- 3.2 Évaluer la satisfaction de l'apprentie ou l'apprenti.
« Comment as-tu aimé la façon dont on s'y est pris? »
- 3.3 Déterminer la suite.
« Demain, nous allons voir comment faire... »

PARTIE 2

INFORMATION SUR LE MÉTIER

Description générale du métier

Le métier de cuisinier ou de 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 de 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 rouge⁵.

5. 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 CQP avec mention « 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 avec mention « Cuisinier ou cuisinière – Niveau 2 ». La compétence 8 est complémentaire⁶, et donc facultative, pour les deux niveaux de qualification; la compétence 9 est complémentaire pour le second niveau de qualification.

6. 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.

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					
COMPÉTENCES ESSENTIELLES PROPRES AU SECOND NIVEAU OU PARCOURS DE QUALIFICATION						
6. Effectuer les préparations fondamentales	6.1 Préparer des fonds et des bouillons	6.2 Préparer des sauces				
7. Apprêter des mets élaborés	7.1 Apprêter des soupes et des potages	7.2 Préparer des garnitures à base de fruits et de légumes	7.3 Apprêter des protéines animales	7.4 Apprêter des protéines végétales	7.5 Apprêter des céréales, des pâtes et des farinages	7.6 Apprêter des desserts
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	
COMPÉTENCE COMPLÉMENTAIRE PROPRE AU SECOND NIVEAU OU PARCOURS DE QUALIFICATION						
9. Participer à la gestion de la cuisine	9.1 Participer à la gestion des stocks	9.2 Participer à la gestion de la production	9.3 Participer à la gestion des menus			

INDICATIONS POUR L'ENSEMBLE DES COMPÉTENCES

Les pages qui suivent donnent des indications applicables aux apprentissages de l'ensemble des compétences. Elles vous aideront à avoir une meilleure compréhension des compétences visées et, de ce fait, à encadrer et à soutenir plus efficacement l'apprentie ou l'apprenti.

1. Santé et sécurité du travail
2. Hygiène et salubrité
3. Méthodes de travail
4. Connaissances de base
5. Attitudes et comportements professionnels
6. Organisation et progression des apprentissages

Santé et sécurité du travail⁷

Au moment d'entreprendre le compagnonnage, vous devez vous assurer que votre apprenti ou apprentie connaît les règles de santé et de sécurité du travail et est en mesure de travailler de façon sécuritaire.

À cette fin, vous lui exposez les droits et obligations des employeurs et des travailleurs en ce qui a trait à la santé et à la sécurité du travail⁸ et, le cas échéant, vous lui présentez la politique en la matière et le programme de prévention de votre établissement.

Vous lui expliquez que si l'employeur a pour obligation de lui garantir des conditions de travail qui respectent sa santé, sa sécurité et son intégrité physique et psychique, le travailleur ou la travailleuse a aussi des obligations à l'égard de la santé et de la sécurité du travail. Ainsi, tout employé au travail est tenu :

- d'utiliser le matériel, l'équipement, les dispositifs et les vêtements de sécurité que lui fournit son employeur ou que prévoient les règlements pour assurer sa protection;
- de se plier aux consignes réglementaires en matière de santé et de sécurité du travail;
- de prendre les mesures nécessaires pour assurer sa propre santé et sa propre sécurité, ainsi que celles de ses compagnons de travail et de quiconque risquant de subir les conséquences de ses actes ou omissions;
- de se conformer aux consignes de l'employeur en matière de santé et de sécurité du travail et au plan d'action ou au programme d'intervention de la mutuelle de prévention, s'il y a lieu;
- de collaborer avec le comité de santé et de sécurité, s'il y a lieu;
- de signaler à son employeur tout objet ou toute circonstance qui, dans un lieu de travail, présente un risque pour sa santé ou sa sécurité ou pour celles de ses compagnons de travail ou des autres personnes à qui l'employeur en permet l'accès;
- de signaler, immédiatement, à son superviseur, tout accident ou tout incident ayant causé, dans le cadre de son travail, une blessure à lui-même ou à une autre personne;
- de se conformer aux instructions verbales ou écrites de l'inspecteur de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST);
- de signaler à son employeur toute situation qu'il croit de nature à constituer, de la part de tout compagnon de travail ou de toute autre personne – y compris l'employeur –, une contravention à la présente partie.

7. L'information contenue dans cette section est tirée en grande partie du document suivant : Association Restauration Québec, *Guide d'intégration pour l'employeur*. Source : sst.restauration.org/accueil-et-integration-des-nouveaux/guide-dintegration.

8. Voir les articles 9 à 51 de la Loi sur la santé et la sécurité du travail. www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/lc/s-2.1.

Vous ne manquez pas d'insister sur son devoir de signaler tout accident ou incident à son supérieur immédiat et de déclarer toute menace à sa sécurité et à celle des autres. Il faut entre autres lui indiquer :

- l'emplacement des trousse d'urgence et la manière de les utiliser;
- l'emplacement et l'utilité du registre des accidents;
- les procédures à suivre en cas de blessure ou de situation d'urgence (incendie, fuite de gaz, etc.);
- le nom des secouristes désignés et la manière de les contacter en cas de besoin.

Vous lui rappelez également son droit de refuser d'exécuter un travail s'il a des motifs raisonnables de croire que l'exécution de ce travail l'expose à un danger pour sa santé, sa sécurité et son intégrité physique ou psychique ou peut avoir l'effet d'exposer une autre personne à un semblable danger, comme stipulé dans la Loi sur la santé et la sécurité du travail.

Vous vous assurez que votre apprenti ou apprentie est en mesure d'identifier les risques connus de la profession et de mettre en pratique les moyens de les prévenir. Pour ce faire, nous vous suggérons fortement de passer en revue, en sa compagnie, le *Tableau des risques liés à la santé et à la sécurité du travail* présenté en annexe du carnet d'apprentissage et du présent document.

Vous en profitez pour lui inculquer les principales **consignes et règles de santé et de sécurité du travail** et planifier, au besoin, les apprentissages nécessaires pour qu'il ou elle puisse s'y conformer.

Interdictions

- Il est interdit de courir, de lancer des objets ou encore de se bousculer et de se tirer avec ses collègues de travail.
- Il est interdit d'apporter ou de consommer sur les lieux de travail des boissons alcooliques ou de la drogue, sauf les médicaments prescrits. Dans le cas de la prise d'un médicament prescrit qui pourrait altérer la vigilance lors d'opération d'équipements, il faut en aviser son supérieur.
- Il est strictement interdit de fumer dans l'établissement.

État des lieux

- Tenir les lieux propres et en ordre;
- Maintenir les voies de circulation dégagées;
- Maintenir le plancher en bon état, propre et dégagé;
- Ramasser le verre cassé à l'aide d'un balai et d'un porte-poussière et le vider dans les bacs. Ensuite, vider le contenu des bacs directement dans le conteneur;
- Essuyer et ramasser immédiatement les flaques d'eau sur le sol et les aliments sur le plancher.

Utilisation sécuritaire des outils et de l'équipement

- Utiliser l'équipement uniquement aux fins auxquelles il a été conçu (exemple : ne pas ouvrir une boîte de conserve avec un couteau);
- Utiliser uniquement l'équipement pour lequel une formation adéquate a été fournie;
- Respecter les procédures de sécurité des appareils (trancheuse à viande, hachoir, robot culinaire, mélangeur, etc.) avant de les mettre en marche et toujours les débrancher avant de les nettoyer et de les entretenir;
- Rapporter immédiatement toute défectuosité d'un appareil;
- S'assurer que les dispositifs de sécurité sont installés en tout temps sur les appareils. Il est interdit d'enlever ou de court-circuiter un protecteur ou un dispositif de sécurité;
- Utiliser les équipements de protection individuels (mitaines) et les outils fournis pour manipuler les aliments et les équipements chauds;
- Bien régler la température de l'eau pour les boissons chaudes (température maximale de 60 °C);
- Utiliser un gant de Kevlar® lors de la manipulation de la mandoline manuelle.

Nous vous suggérons d'accorder une attention particulière à l'utilisation des couteaux :

- Choisir le bon couteau en fonction du travail à effectuer;
- Utiliser une surface de coupe appropriée;
- S'assurer que la planche à découper est stabilisée;
- S'assurer que le couteau est bien aiguisé;
- Transporter les couteaux selon la technique appropriée;
- Utiliser les techniques de découpage appropriées;
- Ranger les couteaux de manière adéquate (exemple : ne pas les laisser traîner dans des endroits où ils sont peu visibles, comme dans un évier).

Manutention de charges et déplacements

- Planifier son trajet;
- Utiliser les entrées et sorties désignées lors des déplacements et signaler sa présence (dans les tournants, derrière un collègue, etc.);
- Utiliser les appareils mis à sa disposition pour soulever des charges;
- Utiliser une technique sécuritaire si on doit le faire manuellement :
 - Se placer d'abord dans une position confortable;
 - Lever l'objet en douceur en maintenant la charge près du corps;
 - Éviter de vous tordre le corps pendant que vous levez l'objet;
 - Demander de l'aide au besoin.

Entreposage du matériel

- Entreposer le matériel sur une base plane et stable;
- S'assurer qu'il n'y a pas de risque de chutes d'objets à cause de l'entreposage en hauteur;
- Veiller à ce que les étagères ne soient pas surchargées et entreposer les charges les plus lourdes vers le bas;
- Faire en sorte que l'entreposage n'obstrue pas les passages, les sorties, les voies de circulation, les gicleurs et l'éclairage.

Produits dangereux

- Utiliser les produits nettoyants appropriés et, le cas échéant, les bons combustibles pour les réchauds;
- Consulter les étiquettes et les fiches signalétiques lors de l'utilisation d'un produit contrôlé afin de connaître les mesures de prévention à adopter, les exigences d'entreposage de chaque produit, etc.;
- Un produit transvasé dans un contenant doit être identifié à l'aide d'une étiquette indiquant les caractéristiques du produit;
- Porter des lunettes de sécurité, des gants et un masque lors du nettoyage de la plaque chauffante et du four avec le dégraissageur à base d'acide;
- Disposer des chiffons gras ou souillés de manière appropriée.

Protection contre les incendies, les explosions et les brûlures

- Laisser les panneaux et les locaux électriques libres d'accès et d'entreposage en tout temps;
- Les extincteurs demeurent fixés au mur et accessibles en tout temps;
- Mémoriser l'emplacement des sorties d'urgence et des extincteurs;
- Utiliser et manipuler les bonbonnes de gaz de façon sécuritaire.

Insistez sur les bons comportements à adopter concernant :

- le signalement des surfaces ou des plats chauds;
- la manipulation des chaudrons et des casseroles;
- les dépôts graisseux sur les hottes et autres équipements proches d'une source de chaleur;
- les huiles chaudes et les friteuses;
- les appareils de cuisson (au gaz, à la vapeur, etc.).

Enfin, assurez-vous que votre apprenti ou apprentie connaît bien :

- l'emplacement des valves de gaz et du panneau principal d'électricité;
- les types d'incendies et les méthodes d'extinction appropriées;
- le fonctionnement des extincteurs;
- l'emplacement et le fonctionnement des autres dispositifs contre les incendies (avertisseurs, sorties de secours, portes coupe-feu, etc.).

Premiers soins

Décrivez à l'apprenti ou à l'apprentie les procédures et mesures à prendre lorsqu'un accident survient. N'attendez pas que cela se produise, car il sera trop tard et vous n'aurez de toute façon probablement pas le temps, à ce moment-là, de vous préoccuper de cette formation.

Prenez quelques minutes pour vérifier avec lui ou avec elle le contenu de la trousse d'urgence de l'établissement. Surtout, révisez ses connaissances des premiers soins, notamment celles concernant les accidents les plus courants en cuisine :

- coupures légères et profondes;
- brûlures légères et plus graves;
- coups, ecchymoses, foulures et entorses;
- coups de chaleur;
- chocs anaphylactiques (allergies).

Sécurité et productivité

L'apprenti ou l'apprentie devra apprendre à concilier les exigences de sécurité et de productivité en tout temps. La qualité et la rapidité du service ont toujours été une exigence de base en restauration. Il faut lui rappeler **qu'une commande prend nécessairement plus de temps à exécuter s'il faut s'occuper d'un accident survenu parce qu'on a voulu aller trop vite.**

Hygiène et salubrité⁹

L'hygiène et la salubrité alimentaires sont des composantes essentielles du métier de la restauration; d'elles dépendent la santé et la sécurité des clients et, donc, la bonne marche de l'établissement. Dès le début de l'apprentissage, vous devez inculquer à votre apprenti ou apprentie les bonnes pratiques en la matière.

Vous prenez le temps de lui expliquer que les restaurateurs ont l'obligation de respecter les lois et règlements applicables au domaine de l'alimentation et de s'assurer de la qualité et de l'innocuité des aliments qu'ils servent à leur clientèle. Nous vous suggérons d'aborder les exigences légales et réglementaires en matière d'alimentation qui sont contenues dans la Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chap. P-29) et le Règlement sur les aliments (RLRQ, chap. P-29, r. 1). Insistez sur le fait que l'innocuité des aliments qu'il ou elle prépare fait partie de sa mission.

Rappelez-lui qu'il existe deux formations réglementées et obligatoires en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires, menant à des attestations du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) : celle de **gestionnaire d'établissement alimentaire** et celle de **manipulateurs d'aliments**. Ainsi, tout exploitant d'un établissement où sont préparés des aliments en vue de la vente doit désigner une personne responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires et s'assurer que cette dernière soit titulaire d'une attestation de gestionnaire d'établissement alimentaire. De plus, il doit veiller à ce qu'au moins une personne titulaire de l'une ou l'autre de ces deux attestations de formation soit présente sur les lieux lorsque des aliments sont manipulés.

9. L'information contenue dans cette section est tirée en grande partie du document suivant : MAPAQ, *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires*, 2^e édition, 2018. www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guidemanipulateur5.pdf.

Abordez avec votre apprenti ou apprentie la méthode des 5M (Matière, Méthode, Main-d'œuvre, Matériel, Milieu) préconisée par le MAPAQ dans le [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#) auquel vous pouvez vous référer.

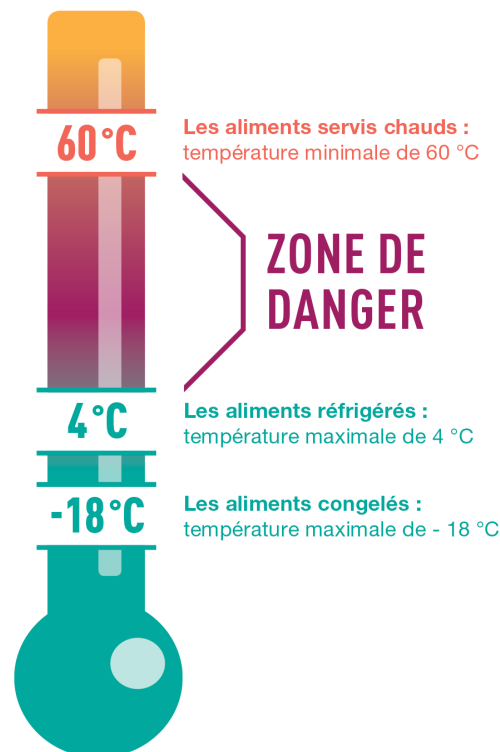
Méthode des 5M

Matière

Le premier M concerne la matière ou, autrement dit, les produits alimentaires. Il renvoie aux éléments suivants :

- **Innocuité** : il s'agit de s'assurer que les aliments sont sans danger pour la consommation en éliminant ceux qui sont impropres à la consommation ou qui sont susceptibles d'avoir été contaminés (emballage ouvert ou endommagé, boîte de conserve bombée ou fendue, fruits et légumes pourris, noircis ou fendus, coquille d'œuf souillée ou craquée, etc.), et en respectant une méthode d'entreposage appropriée (rotation des produits ou principe du « premier entré, premier sorti »; durée de conservation adéquate, etc.).
- **Température** : la température interne des aliments joue un rôle déterminant dans la croissance des micro-organismes. Il est donc impératif de respecter certaines normes pour la conservation des aliments en évitant, par exemple, la zone de danger comprise entre 4 °C (produits réfrigérés) et 60 °C (produits servis chauds), car les bactéries s'y développent rapidement. Il en va de même pour les produits congelés qui doivent être maintenus sous les -18 °C. Ces normes renvoient au grand principe du maintien de la chaîne du froid (et du chaud).

Température de conservation des aliments



Source : MAPAQ, [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#), 2^e édition, 2018, p. 12.

- **Origine** : la provenance des aliments constitue un indice de leur innocuité et doit donc être prise en compte. Par exemple, la viande doit provenir d'un animal abattu dans un abattoir provincial ou fédéral, sous inspection permanente, et les produits laitiers doivent provenir d'une usine de transformation du lait légalement reconnue. Il importe donc de tenir des registres des fournisseurs et de conserver les factures des achats.
- **Étiquetage** : l'étiquetage des aliments est un autre facteur important pour garantir leur innocuité et il doit comporter un certain nombre de renseignements, dont la date limite de conservation.
- **Allergènes prioritaires, sources de gluten et sulfites** : le gouvernement fédéral a établi une liste des allergènes prioritaires et des substances à déclaration obligatoire pour que les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires puissent les éviter (noix; arachides; graines de sésame ou de moutarde; blé; œuf; lait; soja; poissons, crustacés ou mollusque; gluten et sulfites).

Méthode

Le deuxième M concerne les méthodes de travail à adopter pour garantir l'innocuité des aliments. Vous devez vous assurer que votre apprenti ou apprentie connaît et met en pratique ces méthodes, qu'il s'agisse :

- des méthodes pour éviter les contaminations directes ou croisées;
- des méthodes de décongélation sécuritaires;
- des méthodes de cuisson (températures de cuisson sécuritaires);
- des méthodes de refroidissement des aliments;
- des méthodes de réchauffage des aliments;
- des méthodes entourant la préparation des tartares et des sushis, s'il y a lieu;
- des méthodes de nettoyage et d'assainissement;
- de la tenue des registres d'exécution (achats et fournitures; températures de conservation; cuisson de produits; refroidissement de produits; répertoire des membres du personnel formés en hygiène et en salubrité, etc.).

Le tableau suivant présente la température interne de cuisson sécuritaire recommandée par le MAPAQ et Santé Canada, selon le type de protéines animales. Des températures inférieures et des équivalences de température de cuisson et de réchauffage sont acceptées par le MAPAQ sous certaines conditions (voir : www.mapaq.gouv.qc.ca/tableauxequivalence).

Températures de cuisson sécuritaires

TEMPÉRATURE INTERNE DE CUISSON SÉCURITAIRE SELON LE TYPE DE PROTÉINES ANIMALES	
82 °C	Volaille entière, gibier à plumes et gibier d'eau entiers
74 °C	Volaille, farce, viandes de gibier, mets à base d'œufs, viandes exotiques, aliments réchauffés, fruits de mer
71 °C	Porc, cheval, viandes hachées (sauf la volaille)
70 °C	Poissons
63 °C	Bœuf, veau, agneau, chèvre
60 °C	Maintien de la chaleur : Tout aliment cuit ou réchauffé pour être servi chaud doit être maintenu à 60 °C ou plus. La multiplication des bactéries est arrêtée et certaines sont détruites.

Sources : MAPAQ, [Températures de cuisson et de conservation des aliments](#); Santé Canada, [Températures de cuisson sécuritaires](#).

Main-d'œuvre

Le comportement du personnel de cuisine affecté à la préparation des aliments de même qu'au nettoyage et à l'assainissement du matériel et de l'équipement entrant en contact avec les aliments a évidemment un impact majeur sur l'innocuité des aliments. Voici les principaux points à aborder avec votre apprenti ou apprentie concernant le troisième M, la main-d'œuvre :

- **Lavage des mains** : lavage des mains obligatoire avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a un risque de contamination (par exemple, après avoir fumé, être allé aux toilettes ou avoir manipulé des aliments crus).
- **État de santé et blessures** : en cas de maladie pouvant contaminer les aliments ou en présence de symptômes comme la diarrhée, la nausée ou la fièvre, il faut en aviser l'employeur, consulter au besoin un médecin et éviter d'être en contact avec les aliments. De même, les personnes ayant un syndrome cutané (lésions ou maladie de peau) infecté sur une région visible ne doivent pas être affectées à la préparation des aliments ou au nettoyage et à l'assainissement du matériel. En cas de syndrome cutané non infecté, recouvrir la plaie d'un pansement et, le cas échéant, porter des gants.
- **Tenue vestimentaire** : vêtements propres utilisés uniquement pour le travail; bonnet ou résille pour les cheveux; absence de montres, de bracelets, de bijoux ou de tout autre objet pouvant entrer en contact avec les aliments; ongles courts, propres et sans vernis; couvre-barbe, le cas échéant, etc.
- **Déplacements** : pour ne pas compromettre l'innocuité des aliments, éviter les déplacements d'une zone contaminée vers l'aire de préparation.

Matériel

Le quatrième M concerne le matériel, soit l'équipement, les ustensiles et l'emballage. Ainsi, le matériel utilisé pour la préparation des aliments doit répondre à des critères pour garantir l'innocuité des aliments :

- le matériel doit être propre, non toxique, démontable et accessible pour le nettoyage et l'entretien, en plus d'être résistant aux traitements de nettoyage et d'assainissement;
- sa surface doit être en bon état et non propice aux contaminations;
- le matériel ne doit pas être susceptible d'altérer les produits ou d'être altéré par eux;
- il doit être gardé à l'abri de la contamination provenant d'un contact avec des déchets, le sol ou toute autre surface impropre.

Milieu

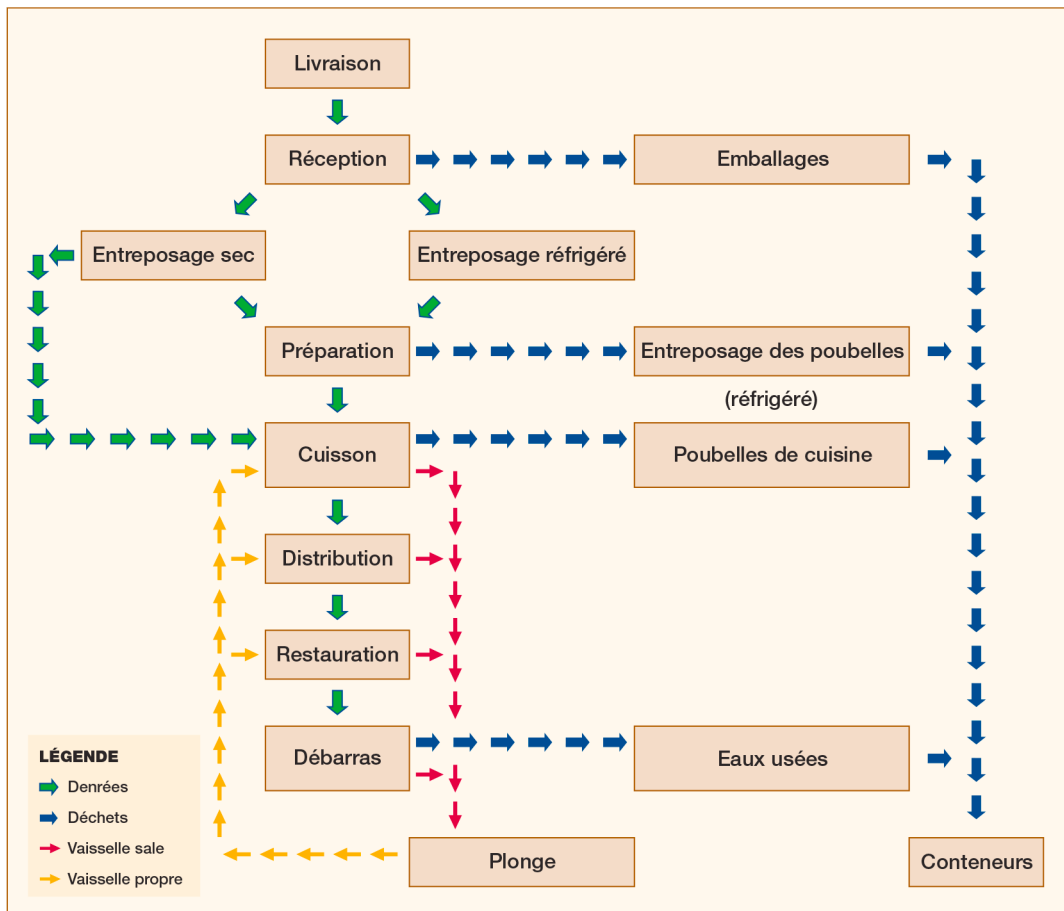
Le cinquième et dernier M concerne le milieu. Il s'agit de pouvoir identifier et prévenir les sources de contamination potentielles (physiques, chimiques ou microbiologiques) présentes dans l'environnement extérieur (les zones d'entreposage des déchets, par exemple) ou à l'intérieur de l'établissement. Ainsi, pour limiter les risques de contamination, l'intérieur du bâtiment devrait être muni :

- d'installations de lavage des mains adéquates;
- de plancher, de portes, de murs et de plafonds en bon état et lavables;
- de fenêtres, de portes et de bouches d'aération ajustées de manière à empêcher l'entrée d'animaux et d'insectes;
- de zones d'entreposage ou de préparation des aliments de même que d'installations sanitaires propres;
- de dispositifs d'éclairage adéquats;
- de poubelles d'intérieur étanches, non absorbantes, rigides et munies d'un couvercle, nettoyées et assainies régulièrement.

Marche en avant

Outre la méthode des 5M, nous vous suggérons d'expliquer à votre apprenti l'organisation du travail dite de la **marche en avant**. Cette méthode consiste à appliquer le principe selon lequel les produits sains ne doivent pas croiser le chemin des produits souillés, depuis la livraison-réception des marchandises jusqu'à leur consommation par les clients, en passant par la préparation, la cuisson et la distribution des aliments (voir la figure suivante).

Méthode de la marche en avant



Source : MAPAQ, *Guide pour l'aménagement sanitaire des établissements alimentaires*, 2007, p.7.

Le but de la marche en avant consiste donc à éviter le croisement des flux propres et des flux souillés afin de limiter les risques de contamination. Les produits sains sont ceux qu'on peut consommer soit immédiatement, soit après qu'ils ont fait l'objet d'une préparation ou d'une cuisson. Les produits souillés ou sales sont les restes provenant du déconditionnement des marchandises lors de leur réception, la préparation et de la cuisson des aliments, et des résidus de table (débarras). Il en va de même de la vaisselle propre et de la vaisselle sale qui suivent des circuits parallèles.

Donnez des exemples concrets à votre apprenti ou apprentie pour illustrer ce que cela signifie. Par exemple :

- Le plateau contenant de la viande crue ne sera pas réutilisé pour y déposer de la viande cuite : il sera remplacé par un plateau propre.
- On utilisera un code de couleurs pour reconnaître les outils (planches, etc.) en contact avec des aliments spécifiques (noix, poissons et autres allergènes potentiels).
- La vaisselle sale sera envoyée à la plonge plutôt que d'être réutilisée dans la production.
- Les emballages seront éliminés aussitôt leur contenu vidé.
- Les produits propres seront gardés à distance des produits sales.
- On ne travaillera jamais au-dessus de la poubelle (ce qui y tombe y reste).
- Les déchets seront entreposés dans des endroits hors production.
- La nourriture non consommée par les clients devra être éliminée, et non ramenée dans la chaîne de production, etc.

Méthode de travail

On décrit souvent le milieu de la restauration comme un chaos organisé. De fait, se préparer au service, c'est se préparer à l'imprévu. D'où l'importance de planifier et d'être organisé.

Vous rappelez à votre apprenti ou apprentie que le secret réside dans une **mise en place** efficace, mais aussi dans la collaboration et le travail d'équipe.

Vous lui montrez comment analyser le « plan de match » de manière à définir les priorités (par exemple, commencer par les cuissons longues avant de faire les garnitures et non l'inverse).

N'hésitez pas à tirer de votre expérience personnelle des exemples concrets pour illustrer le genre d'imprévu auquel une cuisinière ou un cuisinier risque d'être confronté. Comment votre propre mise en place vous a-t-elle permis de faire face à certains imprévus? Quelles sont les techniques de résolution de problèmes que vous avez mises en œuvre pour vous sortir du pétrin?

Vous insistez auprès de votre apprenti ou apprentie sur l'importance de connaître et d'accepter son rôle dans l'équipe, tout en l'incitant à faire preuve d'initiative quand la situation le commande : à chaque problème sa solution!

En prêchant par l'exemple, vous l'incitez à mettre son ego de côté pour le bien de l'équipe, comme un chef qui va éplucher des légumes pour aider son commis débordé ou un grillardin qui accepte de s'occuper de la salade un soir où la cuisine fonctionne en sous-effectif.

Expliquez-lui que si les poussées d'adrénaline sont fréquentes et même essentielles en restauration, il faut apprendre à gérer son stress, l'expérience aidant. C'est votre rôle de lui faire découvrir des moyens pour y arriver en l'incitant à s'améliorer, que ce soit sur le plan de l'organisation, de la communication, de la collaboration ou de la coordination avec les autres membres de l'équipe, et en soulignant l'importance d'une bonne hygiène de vie. Pour exercer ce métier, il faut être prêt physiquement et mentalement.

Vous pouvez aussi encourager votre apprenti ou apprentie à inscrire dans un cahier de notes ses observations, que ce soit à propos d'une recette, d'une préparation ou d'une technique culinaire; d'un truc du métier que vous venez de lui montrer; des caractéristiques d'un équipement et de la façon de l'ajuster; de la solution à un problème récurrent, etc. Mentionnez-lui qu'un tel aide-mémoire lui sera utile tout au long de sa vie professionnelle.

Connaissances de base

Outre les connaissances associées aux normes d'hygiène et de salubrité, vous devez vous assurer que votre apprenti ou apprentie maîtrise en tout ou en partie, **selon le contexte propre à votre établissement**, les savoirs et savoir-faire suivants :

- le vocabulaire professionnel de la restauration (lexique culinaire);
- l'équipement de cuisine et son utilisation;
- les gammes d'aliments, leurs caractéristiques et leurs propriétés organoleptiques;
- l'interprétation des recettes;
- les poids et mesures;
- les mathématiques de base pour la conversion des mesures et le calcul des quantités;
- les différentes techniques culinaires, telles que :
 - les coupes;
 - les modes de cuisson;
 - les préparations de base (fonds, sauces, liaisons, préparations fondamentales);
 - l'utilisation des épices, aromates et condiments;
 - les types de prétraitement¹⁰ et de transformation culinaire des fruits et légumes;
 - les types de prétraitement et de transformation culinaire des viandes, volailles, poissons et fruits de mer;
 - les types de prétraitement et de transformation culinaire des pâtes, céréales, légumineuses et féculents;
 - les techniques de base en boucherie et en charcuterie;
 - les techniques de base en pâtisserie et en boulangerie;
 - les techniques de conservation des aliments.

N'hésitez pas à recommander à votre apprenti ou apprentie de recourir aux nombreuses ressources en ligne pour renforcer son apprentissage ou à lui suggérer des lectures sur les aspects plus théoriques ou techniques du métier.

Attitudes et comportements professionnels

Votre rôle ne se limite pas à montrer les savoirs et savoir-faire du métier à votre apprenti ou apprentie. Il faut aussi lui inculquer les attitudes et comportements inhérents à cette profession, autrement dit le savoir-être.

Ainsi, l'adoption de ces attitudes et comportements fait partie intégrante de l'apprentissage et doit être prise en compte au moment d'évaluer la maîtrise des compétences du carnet.

Ces attitudes et comportements professionnels renvoient à l'éthique personnelle, à l'éthique professionnelle ainsi qu'aux méthodes de travail. Nous vous suggérons d'aborder ces différents points avec votre apprenti ou apprentie au début de l'apprentissage, puis chaque fois que l'occasion s'y prête, au fur et à mesure de sa progression.

10. Par **prétraitement des aliments**, synonyme ici de préparations préliminaires, nous entendons, selon le cas, le déconditionnement, le lavage, l'assainissement, le trempage, le coupage, le taillage, l'habillage, le bridage, le filetage, le portionnage, etc.

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 de ponctualité et 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.

Organisation et progression des apprentissages

L'organisation du travail étant propre à chaque établissement, il est impossible de déterminer un mode unique de progression des apprentissages. Puisque vous connaissez bien l'organisation du travail qui a cours dans votre entreprise de même que les acquis de la personne en apprentissage (scolarité et expérience professionnelle antérieure), **c'est à vous que revient le rôle d'assurer une progression satisfaisante et enrichissante**, quel que soit le parcours de qualification emprunté (voir la section *Information sur le métier* du présent document).

Cela dit, le carnet a été bâti selon le modèle de la progression professionnelle. En effet, l'ordre des compétences correspond grosso modo à la manière dont on apprend le métier en milieu de travail :

1. Nettoyage, assainissement et entretien de l'équipement
2. Réception et entreposage des produits
3. Règles de conservation des aliments, dont le respect de la chaîne du froid
4. Utilisation sécuritaire des outils et de l'équipement, et techniques de base en cuisine
5. Préparation de mets simples
6. Réalisation des préparations fondamentales, telles que bouillons, fonds et sauces
7. Préparation de mets plus élaborés
8. Service
9. Participation à la gestion de la cuisine

Les deux **compétences complémentaires** (portant sur le service et la participation à la gestion de la cuisine) sont sans doute les plus complexes à exécuter **en pleine autonomie** et leur maîtrise devrait être atteinte en fin de parcours.

Il va sans dire qu'il n'est pas nécessaire d'acquérir les compétences de la norme dans l'ordre de leur apparition dans le carnet. Autrement dit, il n'est pas nécessaire d'avoir terminé l'apprentissage de la compétence 1 avant de passer à celui de la compétence 2, et ainsi de suite.

En fait, la norme comporte des compétences qu'on pourrait qualifier de générales ou de transversales. Ces compétences peuvent faire l'objet d'apprentissages spécifiques, mais on les développe généralement en même temps qu'on acquiert les autres compétences de la norme. Il en va ainsi des compétences 1 et 3 portant respectivement sur le nettoyage du poste de travail et la conservation des aliments, que l'apprenti ou l'apprentie sera appelé à mobiliser au moment de mettre en œuvre les autres compétences du carnet.

La figure suivante sert à illustrer les liens entre les compétences générales (ou transversales) et les compétences particulières (ou terminales) de la norme professionnelle. Vous pouvez vous en inspirer pour mieux organiser les apprentissages.

Matrice des compétences – Liens entre les compétences générales et les compétences particulières de la norme professionnelle

Compétences particulières ou terminales	Numéro de la compétence	COMPÉTENCES GÉNÉRALES OU TRANSVERSALES			
		Faire l'entretien du poste de travail et de l'équipement	Conserver les aliments	Appliquer les techniques de base en cuisine	Participer à la gestion de la cuisine
Numéro de la compétence		1	3	4	9
Réceptionner et entreposer les produits	2		●		●
Aprêter des mets simples	5	●	●	●	●
Réaliser les préparations fondamentales	6	●	●	●	●
Aprêter des mets élaborés	7	●	●	●	●
Assurer le service	8	●	●		●

De même, les compétences 5, « Aprêter des mets simples », et 7, « Aprêter des mets élaborés », peuvent faire l'objet d'apprentissages particuliers; ce sera le cas, par exemple, dans les établissements où on n'effectue aucun service, comme une cuisine centralisée ou un commerce de détail. Toutefois, dans la plupart des établissements, elles devraient aussi faire l'objet d'apprentissages concomitants avec la compétence 8, « Assurer le service ».

Par ailleurs, de manière générale, chaque compétence comprend des éléments plus faciles à assimiler que d'autres. Ainsi, en début d'apprentissage, on confiera à l'apprenti ou à l'apprentie des tâches simples. Le niveau de complexité et de difficulté augmentera à mesure qu'il ou elle sera capable d'effectuer le travail de façon satisfaisante.

Supervision des apprentissages

Dans les premiers temps de l'apprentissage, une supervision immédiate sera nécessaire; elle vous permettra de montrer les gestes appropriés, de répondre aux questions, de vérifier si le travail est correctement effectué et de corriger les erreurs, au besoin. Puis, lorsque l'apprenti ou l'apprentie commencera à effectuer son travail de façon adéquate, votre supervision pourra être plus discrète afin de lui permettre de développer son autonomie.

Un juste équilibre entre la supervision et l'autonomie permet, d'une part, à l'apprenti ou à l'apprentie de progresser et, d'autre part, au compagnon ou à la compagne qui supervise son travail d'apporter les corrections nécessaires, de répondre aux questions, d'apprécier la qualité, la méthode et la rigueur dans l'exécution des tâches ainsi que le respect des délais d'exécution.

Délai d'exécution de la tâche

Vous devez introduire de façon progressive la notion de délai d'exécution. Au début de l'apprentissage, il faut mettre l'accent non pas sur la rapidité d'exécution, qui s'acquiert avec le temps, mais bien sur la qualité du travail effectué. Cette façon de faire encouragera l'apprenti ou l'apprentie et lui permettra de bien apprendre et comprendre son métier.

Il lui faudra d'abord respecter les standards de qualité de l'établissement, puis, progressivement, les délais d'exécution auxquels on peut raisonnablement s'attendre d'un cuisinier ou d'une cuisinière qui débute dans le métier. La maîtrise d'une compétence sera confirmée lorsque l'apprenti ou l'apprentie pourra exécuter dans les délais appropriés et avec la qualité requise tous les éléments liés à cette compétence.

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

INDICATIONS PROPRES À CHACUNE DES COMPÉTENCES

Cette section présente différentes indications sur les façons d'aborder l'apprentissage en milieu de travail pour chacune des compétences de la norme professionnelle. Ces indications permettent d'interpréter plus en détail chacune des compétences. De plus, elles vous proposent des stratégies et des moyens à employer pour amener l'apprentie ou l'apprenti à atteindre le rendement recherché. En outre, ces indications devraient vous aider à planifier le temps à consacrer à son encadrement.

Dans les pages qui suivent, chacune des compétences est d'abord présentée conformément aux aspects suivants de la norme professionnelle : contexte de réalisation et critères généraux de performance. Suivent différentes indications sur la compétence dans son ensemble. Il peut s'agir :

- d'**attitudes et de comportements professionnels** attendus;
- de **savoirs essentiels** que l'apprentie ou l'apprenti doit acquérir relativement à une compétence, à défaut de quoi on ne pourrait considérer que ses apprentissages sont complets. Ces savoirs peuvent être de tous ordres, soit des connaissances appliquées et des habiletés à développer ou des attitudes à adopter. Il peut aussi s'agir de savoirs plus généraux tels que des règles de calcul, la connaissance de principes ou de techniques de base;
- de **modes d'apprentissage** à privilégier (activités pratiques, formation en ligne, simulations, documents à consulter, etc.);
- de précisions concernant la **progression des apprentissages** liés au développement de la compétence visée. Il est question ici de vous fournir des suggestions sur l'ordre dans lequel les apprentissages pourraient être abordés pour tenir compte de leur complexité ou de la logique du métier.

Ensuite, chacun des éléments de compétence est présenté, accompagné de tous les critères particuliers de performance, tels que formulés dans la norme professionnelle. Chaque critère particulier peut être noté sur une échelle de progression. Dans tous les cas, vous trouverez des **précisions sur l'élément de la compétence**; il peut s'agir de précisions relatives à l'apprentissage ou à l'évaluation de cet élément de la compétence.

La présentation de chacun des éléments de compétence est complétée par une section où vous pouvez inscrire vos propres commentaires. Cet espace vous est réservé pour y noter, par exemple, des remarques sur l'approche utilisée, sur les activités d'apprentissage mises en place, ou encore sur les difficultés particulières que l'apprentie ou l'apprenti éprouve face à cette compétence, accompagnées des pistes de solution que vous avez déterminées. Ainsi, vous serez en mesure d'exploiter à bon escient vos différentes expériences d'accompagnement.

Les indications propres à chacune des compétences sont complétées par un texte intitulé *Confirmation de la maîtrise de la compétence*. Cette section fournit des précisions sur les conditions d'évaluation à mettre en place et la manière de confirmer que l'apprentie ou l'apprenti a bien satisfait aux exigences établies pour cette compétence. Elle complète les indications sur l'évaluation de la maîtrise des compétences décrites dans la section sur le déroulement du PAMT.



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 du fabricant, 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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 1

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.
- Conjuguer qualité du travail et vitesse d'exécution.
- 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.
- Maintenir une bonne hygiène corporelle et avoir une tenue vestimentaire appropriée.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 1

- Connaissance des règles d'hygiène et de salubrité en lien avec le **Matériel**, le **Milieu** et les **Méthodes** (Méthode des 5M). Voir : MAPAQ, [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#).
- Connaissance de base du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT). Voir : restauration.org/simdut.
- Connaissance des règles de santé et de sécurité relatives à l'entretien du poste de travail et de l'équipement (dont l'utilisation sécuritaire des détergents et des assainisseurs).
- Connaissance de base des règles environnementales en lien avec le traitement des déchets.
- Connaissance de base des systèmes et des instruments de mesure en lien avec la tâche.
- Mathématiques élémentaires pour le dosage des produits (règle de trois).

MODES D'APPRENTISSAGE LIÉS À LA COMPÉTENCE 1

- Mode d'apprentissage privilégié :
 - Activités pratiques (voir les *Étapes clés d'une activité de compagnonnage* dans la partie 1 du présent document)
- Autres modes d'apprentissage suggérés :
 - Lecture de documents, notamment :
 - MAPAQ, [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#)
 - MAPAQ, [Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires](#)
 - CNESST, [Fiche explicative des risques à la santé et à la sécurité du travail pour la profession : cuisinière, cuisinier](#)
 - Consultation de sites Web :
 - MAPAQ : [Qualité des aliments](#)
 - Association Restauration Québec : restauration.org
 - CNESST : [SIMDUT](#)
 - Formation de « [Manipulateur d'aliments](#) » du MAPAQ

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 1

Concernant la progression des apprentissages liés à la compétence 1, « Faire l'entretien du poste de travail et de l'équipement », nous vous suggérons de suivre les étapes suivantes :

- Vous initiez d'abord la **personne en apprentissage** aux règles d'hygiène et de salubrité préconisées par le MAPAQ, l'idéal étant qu'elle ait suivi la formation de « Manipulateur d'aliments ». Au besoin, n'hésitez pas à vous référer à la section *Hygiène et salubrité* du présent document.
- Expliquez-lui le **plan de nettoyage et d'assainissement** en vigueur dans l'établissement, ainsi que les tâches qu'elle aura à effectuer par rapport à ce plan. Informez-la également des procédures à suivre quant à la disposition des déchets et des matières recyclables.
- Présentez-lui les différents types de produits de nettoyage et d'assainissement utilisés dans l'établissement, et les précautions à prendre sur le plan de la santé et de la sécurité du travail lors de leur utilisation.
- Montrez-lui à organiser son poste de travail selon les standards de l'établissement ainsi que les mesures à prendre pour en maintenir l'ordre et la propreté.
- Enfin, expliquez-lui les procédures à suivre pour le nettoyage et l'entretien des outils et de l'équipement (dont le démontage des petits appareils).
- N'hésitez pas à lui démontrer, par des exemples concrets, les standards auxquels vous vous attendez en matière d'hygiène et de salubrité. Faites-la s'exercer jusqu'à ce qu'elle puisse s'y conformer.

Élément de compétence 1.1 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
1.1	Nettoyer et maintenir la propreté du poste de travail	1	2	3
	▶ Nettoyage adéquat et maintien de la propreté du poste de travail tout au long du processus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Nettoyage adéquat des outils et des petits appareils culinaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Rangement des outils et des petits appareils culinaires aux endroits appropriés au fur et à mesure de leur utilisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Application stricte des méthodes de prévention des contaminations	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Disposition des déchets de manière appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 1.1

Rangement du poste de travail et de l'équipement

- La règle d'or en cuisine consiste à maintenir la propreté de son poste de travail tout au long du processus, et donc à **le nettoyer et à le ranger au fur et à mesure**.
- Au début de l'apprentissage, rappelez sans cesse cette règle d'or à votre apprenti ou apprentie jusqu'à ce qu'il ou elle l'ait intégrée. Pour ce faire, n'hésitez pas à en exposer les avantages :
 - maintenir une plus grande efficacité et une plus grande productivité, particulièrement au moment du « coup de feu »;
 - contribuer à prévenir et à réduire les risques d'accident (exemple : plancher souillé et glissant);
 - faciliter le nettoyage et l'assainissement du poste de travail et de l'équipement;
 - démontrer du respect pour les collègues qui utilisent le même poste de travail ou un poste de travail adjacent;
 - soigner l'image de l'établissement vis-à-vis d'éventuels visiteurs ou inspecteurs.
- Montrez-lui comment **organiser le poste de travail** selon les standards de l'établissement : où placer les aliments, où ranger les outils, etc.
- Répétez-lui régulièrement le dicton : « Une place pour chaque chose, et chaque chose à sa place ». S'il y a lieu, apprenez-lui votre propre méthode ou vos trucs pour arriver à maintenir votre poste de travail en ordre.
- Expliquez-lui les précautions à prendre pour ranger les outils fragiles, comme les couteaux ou la vaisselle cassable.

Nettoyage du poste de travail et de l'équipement

- Expliquez à votre apprenti ou apprentie que le nettoyage du poste de travail et de l'équipement comporte deux opérations distinctes et indissociables :
 - le lavage, qui consiste à déloger les particules d'aliments et les saletés de surface pouvant entrer en contact avec la nourriture;
 - l'assainissement, qui vise à réduire à un niveau sécuritaire le nombre de micro-organismes présents à la surface des outils et de l'équipement.
- Expliquez-lui les deux méthodes d'assainissement : thermique ou chimique.
- Présentez-lui les différents détergents et assainisseurs utilisés dans l'établissement et leur usage respectif. Insistez sur l'importance de respecter les consignes d'utilisation des fabricants. Profitez-en pour l'initier au SIMDUT, **le cas échéant**.
- Montrez-lui les techniques de base de nettoyage et d'assainissement de même que les accessoires à utiliser.
- Présentez-lui le **plan de nettoyage et d'assainissement** en vigueur dans l'établissement, en lui expliquant :
 - son rôle et ses obligations par rapport à ce plan;
 - le contenu du plan (surfaces, outils, appareils ou pièces devant faire l'objet d'un nettoyage et d'un assainissement; instructions relatives au démontage-remontage de l'équipement; méthode de nettoyage et d'assainissement; fréquence des opérations; personnes responsables, etc.);
 - le calendrier de nettoyage et d'assainissement à respecter;
 - le registre de nettoyage et d'assainissement à remplir.
- Concernant le nettoyage et l'entretien des appareils (robot culinaire, batteur-mélangeur, trancheur, etc.), montrez-lui à **tout démonter** et à procéder à l'entretien périodique en suivant les directives du fabricant, et à **tout nettoyer** avec rigueur. Indiquez-lui les endroits critiques où les aliments ont tendance à s'accumuler, et expliquez-lui comment les déloger.
- Insistez sur l'importance de ces opérations, qui ont pour objectifs d'assurer l'innocuité des aliments et de prévenir les intoxications alimentaires de même que les risques associés aux allergies alimentaires.
- Démontrez de manière explicite quelles sont vos attentes ou exigences en matière d'hygiène et de salubrité : par exemple, faites-lui constater les résultats auxquels vous êtes parvenu après avoir procédé à un nettoyage en règle d'une pièce d'équipement.
- Inspectez régulièrement son travail et discutez des points à améliorer jusqu'à ce que la personne en apprentissage ait fait siennes les normes de l'établissement en matière d'hygiène et de salubrité, en concordance avec les normes du MAPAQ.
- Faites-lui savoir que vous serez intransigeant ou intransigente sur cette question puisque la santé des clients, la sécurité du personnel et la réputation de l'établissement sont en jeu.
- Rappelez-lui que les infractions aux règles d'hygiène et de salubrité peuvent entraîner des amendes salées, pouvant aller jusqu'à la fermeture de l'établissement.

- Enfin, exposez-lui les **règles de santé et de sécurité** relatives au nettoyage et à l'entretien, particulièrement à propos de l'utilisation des produits chimiques, tels que les détergents et les assainisseurs. Entre autres, il faut :
 - respecter les instructions figurant sur l'étiquette du produit;
 - ne jamais mélanger des produits chimiques;
 - conserver les produits de nettoyage et d'assainissement dans des contenants étanches et clairement désignés;
 - entreposer les produits de nettoyage et d'assainissement ainsi que les accessoires (vadrouilles, seaux, etc.) à l'écart des aliments, de manière à ce qu'ils ne constituent pas une source de contamination;
 - prendre des précautions supplémentaires lors du nettoyage des couteaux et de l'équipement pouvant présenter un danger;
 - toujours débrancher les appareils électriques avant leur entretien (démontage, lavage, assainissement, remontage);
 - entreposer des objets lourds ou représentant un danger de manière adéquate.

Déchets

- Montrez à votre apprenti ou apprentie à traiter les déchets de l'établissement en respectant :
 - les règles d'hygiène et de salubrité (endroit distinct pour l'entreposage des déchets, lavage des mains après manipulation, etc.);
 - les règles de santé et de sécurité (par exemple, comment se débarrasser de la vaisselle cassée, comment remplir les sacs ou les bacs pour éviter qu'ils ne soient trop lourds, etc.);
 - les règles de protection environnementales (recyclage des contenants, compostage des végétaux, s'il y a lieu, recyclage des huiles, etc.).

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 1.1

Élément de compétence 1.2 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1	2	3
1.2	Procéder à l'entretien périodique de l'équipement			
	▶ Nettoyage complet des appareils tels que fours, plaques, friteuses, hottes, chambres froides, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Nettoyage complet des espaces de rangement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Vérification périodique du bon fonctionnement des appareils de cuisine et de conservation des aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Respect de la liste et du calendrier d'entretien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Maintien à jour des différents registres touchant le nettoyage et l'assainissement, les températures de conservation et la maintenance des équipements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Signalement des anomalies, selon la procédure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 1.2

Entretien périodique

- Présentez à votre apprenti ou apprentie le calendrier d'entretien des gros équipements, des chambres froides et des espaces de rangement et expliquez-lui son rôle par rapport à ce programme.
- Montrez-lui la procédure à suivre pour nettoyer ces lieux et ces équipements.
- Montrez-lui comment effectuer la vérification périodique des équipements et de leur fonctionnement (température des réfrigérateurs et des congélateurs; fonctionnement des compresseurs, etc.). Indiquez-lui la procédure à suivre en cas d'anomalie.
- Expliquez-lui comment compléter les différents registres d'entretien.
- Rappelez-lui les **règles de santé et de sécurité** relatives à l'entretien :
 - connaissance du SIMDUT et consultation des fiches signalétiques;
 - respect des dosages des produits chimiques utilisés;
 - débranchement des appareils électriques avant l'entretien;
 - respect des calendriers et des procédures d'entretien prescrits par les fabricants, etc.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 1.2

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 1

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous vous suggérons les étapes suivantes pour vous acquitter adéquatement de cette responsabilité :

- A) Avant de procéder à l'évaluation des apprentissages réalisés dans la compétence 1, vous devez vérifier les éléments suivants :
- L'apprentie ou l'apprenti a eu **suffisamment de temps** pour développer la compétence visée et respecter l'ensemble des conditions et des critères de performance décrits dans la compétence 1 du carnet d'apprentissage.
 - L'apprentie ou l'apprenti est capable d'effectuer les différentes tâches et opérations liées à l'entretien du poste de travail et de l'équipement, et ce, en respectant en tout temps les **mesures de santé et de sécurité** requises dans l'accomplissement de son travail.
 - L'apprentie ou l'apprenti adopte les attitudes et comportements professionnels décrits au début de la compétence 1.
- B) Vous devez remplir, avec l'apprentie ou l'apprenti, la section du carnet intitulée *Conditions particulières d'apprentissage*.
- C) Une fois l'apprentissage de la compétence 1 terminé et la compétence maîtrisée, l'apprentie ou l'apprenti et vous-même devez apposer dans le carnet vos signatures respectives.
- D) Enfin, pour confirmer la maîtrise de la compétence, vous devez faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.





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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 2

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.
- Maintenir une bonne hygiène corporelle et avoir une tenue vestimentaire appropriée.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 2

- Connaissance des règles d'hygiène et de salubrité en lien avec le **Milieu** et les **Méthodes** (Méthode des 5M). Voir : MAPAQ, [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#).
- Connaissance des règles de santé et de sécurité relatives à la réception et à l'entreposage des produits.
- Connaissance de base des systèmes et des instruments de mesure en lien avec la tâche.
- Connaissance de base des gammes d'aliments et de leurs qualités organoleptiques.

MODES D'APPRENTISSAGE LIÉS À LA COMPÉTENCE 2

- Mode d'apprentissage privilégié :
 - Activités pratiques (voir les *Étapes clés d'une activité de compagnonnage* dans la partie 1 du présent document)
- Autres modes d'apprentissage suggérés :
 - Lecture de documents, notamment :
 - MAPAQ, [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#)
 - CNESST, [Fiche explicative des risques à la santé et à la sécurité du travail pour la profession : cuisinière, cuisinier](#)
- Consultation de documents Web :
 - [Guides du CSMOCA](#) (Comité sectoriel de la main-d'œuvre du commerce de l'alimentation) :
 - *Guide des viandes et volailles*
 - *Guide des fruits et légumes*
 - *Guide de la poissonnerie*
 - *Guide des fromages et charcuteries*
 - *Guide de la boulangerie et viennoiserie*
 - *Guide de la pâtisserie*
 - [Thermoguide+](#) du MAPAQ

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 2

Concernant la progression des apprentissages liés à la compétence 2, « Réceptionner et entreposer les produits », nous vous suggérons de suivre les étapes suivantes :

- Commencez par vous faire accompagner par **la personne en apprentissage** lors de la réception des livraisons et de l'entreposage des produits. Demandez-lui d'observer attentivement votre manière de procéder, tout en la faisant participer.
- Enseignez-lui les bonnes techniques de manutention pour éviter les blessures et rappelez-lui les règles d'hygiène et de salubrité à suivre, dont le respect de la chaîne du froid.
- Expliquez-lui la méthode d'entreposage et de rotation des produits en vigueur dans l'établissement. Montrez-lui à entreposer chaque produit à l'emplacement prévu et à l'étiqueter correctement. Le cas échéant, enseignez-lui les techniques de déconditionnement et de transvidage des aliments.
- Lors de la réception des produits, montrez-lui à vérifier la correspondance entre les produits livrés et ceux qui ont été facturés, ou, mieux encore, entre les produits livrés et les produits commandés (si le système en vigueur dans votre établissement le permet). Enfin, petit à petit, initiez-la à évaluer la qualité des produits en fonction des critères de l'établissement, en lui expliquant la procédure à suivre en cas de non-conformité.
- Nous vous suggérons d'augmenter progressivement ses responsabilités par rapport à cette tâche, jusqu'à ce qu'elle puisse s'en acquitter de manière autonome.

Élément de compétence 2.1 et critères particuliers de performance	Échelle de progression des apprentissages		
	1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
2.1 Réceptionner les produits	1	2	3
▶ Préparation adéquate de la réception des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▶ Manutention des produits selon les techniques appropriées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▶ Utilisation sécuritaire des appareils de manutention, s'il y a lieu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.1

Préparation de la réception des produits

- Concernant la réception des produits, vous adaptez l'apprentissage en fonction des spécificités de votre établissement étant donné que cette tâche peut varier d'un endroit à l'autre, et ce, en fonction de critères, tels que :
 - le type et la taille de l'établissement (exemple : un petit bistrot de quartier ou le service alimentaire d'un hôpital);
 - l'horaire de livraison selon l'entente avec les fournisseurs (horaire de livraison aléatoire, plages horaires prédéterminées, *key drop* ou livraison en dehors des heures de travail, etc.);
 - le type de fournisseurs (grand distributeur ou petit producteur local), etc.
- De manière générale, vous montrez à votre apprenti ou apprentie comment :
 - planifier la réception des produits en fonction de l'horaire de livraison;
 - préparer ou libérer l'espace pour recevoir les produits;
 - préparer les contenants et le matériel destinés à l'entreposage des produits;
 - se débarrasser des cartons et emballages résiduels de manière appropriée.
- Rappelez-lui les règles d'hygiène et de salubrité qui s'appliquent à la réception et à la manutention des produits, comme le fait qu'il ne faut jamais déposer de caisses sur les comptoirs servant à la préparation des aliments.

Manutention des produits

- Concernant la manutention des produits proprement dite, vous enseignez à votre apprenti ou apprentie à utiliser les techniques pour soulever et transporter les charges de manière sécuritaire. **Si c'est le cas dans votre établissement**, montrez-lui comment utiliser les différents appareils de manutention à sa disposition (exemple : chariot, diable, table élévatrice, monte-charge, etc.).

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.1

Élément de compétence 2.2 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
2.2	Vérifier la conformité des produits	1	2	3
	▶ Comparaison systématique de la nature des produits livrés et de leur quantité avec le bordereau de livraison et le bon de commande	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Vérification méthodique de la qualité des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Vérification systématique du respect de la chaîne du froid	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Suivi en cas de non-conformité, selon la procédure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.2

Vérification de la nature des produits livrés et de leur quantité

- Vous expliquez à votre apprenti ou apprentie que la chose la plus importante à faire quand la commande arrive est de vérifier, d'une part, que ce qui a été facturé a bel et bien été livré et, d'autre part, qu'on a bel et bien reçu tout ce qui a été commandé, en quantité et dans le format demandé. En somme, il s'agit de s'assurer qu'on a reçu non seulement ce pour quoi on a payé, mais aussi ce dont on a besoin pour la production qui vient.
- N'hésitez pas à tirer des exemples de votre expérience personnelle pour lui montrer à quel point la logistique des approvisionnements et la planification de la production sont liées : par exemple, si les caisses d'huîtres prévues au menu ne sont pas rentrées, c'est tout le service qui en sera perturbé.
- Expliquez-lui que la vérification de la facture peut parfois s'avérer insuffisante, dans le cas où des produits en rupture de stock (*back order*) n'y seraient pas indiqués. C'est pourquoi la bonne pratique consiste à comparer le bordereau de livraison (ou la facture) avec le bon de commande (quelle que soit la forme que prend ce document).
- Cependant, faites-preuve de discernement : si, dans votre établissement, la commande est de la responsabilité du chef ou du sous-chef et que les cuisiniers n'ont pas accès au bon de commande, **la vérification effectuée par ces derniers portera alors sur les produits livrés et facturés.**
- Insistez sur le fait que cette vérification doit absolument être réalisée, quel que soit le mode de livraison : **sur le champ**, si les cuisiniers sont présents pour réceptionner les produits, ou **en différé**, dans le cas où les livraisons sont effectuées en dehors des heures de travail (*key drop delivery*).

Vérification de la qualité des produits

- Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie pourquoi la vérification de la qualité des matières premières se fait dès la réception de la marchandise (ou dès l'arrivée des cuisiniers pour leur quart de travail du matin dans le cas où les livraisons sont effectuées à l'aube ou durant la nuit).
- Précisez-lui pourquoi une inspection rigoureuse de la livraison est nécessaire avant de l'approuver en signant la facture ou le bordereau de livraison : une facture signée est une facture approuvée, conforme et livrée. Ainsi, il sera difficile, voire impossible, de retourner la marchandise si un défaut est détecté après la signature, à moins d'avoir un accord particulier avec le fournisseur.
- Décrivez les répercussions de l'acceptation d'une marchandise non conforme :
 - conséquences sur les coûts et sur la planification de la production;
 - insatisfaction du chef et, ultimement, des clients.
- L'apprenti ou l'apprentie doit donc être en mesure de vérifier la **qualité** ou la fraîcheur des aliments reçus, en tenant compte de différents critères, dont leurs qualités organoleptiques :
 - date de péremption ou durée de vie des produits;
 - état de l'emballage (intégrité et propreté);
 - odeur, aspect visuel et texture des aliments;
 - température et état de congélation-décongélation;
 - aliment décongelé, vendu comme frais;
 - étiquetage obligatoire (dans le cas d'huîtres ou de moules, par exemple), etc.

Respect de la chaîne du froid

- Expliquez à votre apprenti ou apprentie qu'il est primordial de s'assurer que la chaîne du froid a été respectée durant le transport et montrez-lui comment mesurer la **température** des aliments avec un thermomètre, mais aussi à utiliser son sens du toucher. Une bonne pratique, quand cela est approprié, consiste à constater soi-même les conditions d'entreposage dans le véhicule de livraison (température et propreté).

Non-conformités

- Montrez à votre apprenti ou apprentie à exercer une extrême vigilance et à **ne jamais se fier entièrement à l'emballage** : il faut toujours s'assurer que le contenu correspond bien à ce qui est écrit. De même, rappelez-lui que des erreurs de code-barre peuvent survenir chez les fournisseurs, de sorte qu'on peut recevoir une boîte de petits pois alors qu'on avait commandé des haricots.
- Réceptionnez plusieurs livraisons avec lui ou avec elle et montrez-lui comment reconnaître les non-conformités les plus courantes. Apprenez-lui à être particulièrement attentif en ce qui concerne les aliments pour lesquels de telles non-conformités sont les plus fréquentes (par exemple, les poissons).
- Enfin, expliquez-lui la marche à suivre en cas de non-conformité. Il faut, entre autres, s'assurer d'obtenir une note de crédit pour tout produit retourné ou tout produit facturé, mais manquant, sans oublier d'aviser rapidement la personne responsable de la cuisine qu'il manque tel ou tel produit pour le service du midi ou du soir.
- Surtout, rappelez-lui qu'il faut toujours faire appel à son chef ou à sa cheffe en cas de doute sur la qualité d'un produit ou s'il y a un manque de coopération de la part d'un livreur ou d'un fournisseur. Ce n'est pas au commis ou à la personne en apprentissage de gérer les humeurs d'un livreur qui connaîtrait une mauvaise journée.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.2

Élément de compétence 2.3 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
2.3	Entreposer les produits	1	2	3
	▶ Respect de la séquence chronologique d'entreposage des aliments, s'il y a lieu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Entreposage des aliments aux endroits indiqués et selon la technique de conservation appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Entreposage des produits non alimentaires aux endroits indiqués et selon la méthode appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Respect du principe de rotation des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Étiquetage des produits selon la méthode appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.3

Séquence d'entreposage

- Dans l'optique du respect de la chaîne du froid, vous enseignez à votre apprenti ou apprentie à **privilégier** une séquence logique d'entreposage des produits : les produits congelés en premier, les produits réfrigérés en deuxième et les produits secs en dernier.
- Toutefois, rappelez-lui que cette bonne pratique n'est pas toujours possible : cela dépend, entre autres, de l'ordre dans lequel les aliments ont été paquetés dans le camion de livraison, même si, en principe, les fournisseurs sont aussi tenus de respecter les principes élémentaires de la chaîne du froid et de décharger leur cargaison en conséquence.

Lieu d'entreposage et de conservation des aliments

- Montrez à votre apprenti ou apprentie à ranger les aliments aux endroits appropriés : les produits congelés au congélateur, les produits réfrigérés dans la chambre froide ou au réfrigérateur, les produits secs dans la réserve sèche ou le magasin sec, etc.
- Il est important de lui apprendre, dès les premiers jours de travail, l'endroit exact où doivent être entreposés les aliments selon leur nature. Apprenez-lui à classer et à **ranger les aliments toujours à la même place** par souci d'efficacité et pour faciliter l'inventaire.
- Il faut également lui montrer les différentes zones thermiques d'un réfrigérateur (le haut, le bas, près de la porte, près du compresseur, etc.), et l'endroit où procéder aux relevés de température. Il ou elle doit apprendre à placer les aliments dans les endroits appropriés et selon les températures de conservation recommandées.

- Enseignez-lui les principales règles d'hygiène et de salubrité concernant l'entreposage et la disposition des aliments :
 - Ne jamais entreposer les récipients ou contenants d'aliments directement sur le sol. Ils doivent être placés au minimum à 10 cm du sol pour ce qui est des supports de rangement fixes et à 8 cm pour les supports amovibles.
 - Regrouper les produits selon leur nature et leur état, en s'assurant que les produits crus n'entrent jamais en contact avec les produits cuits ou prêts à manger. (Idéalement, l'établissement devrait disposer d'une échelle pour la viande et d'une autre pour les produits marins. De même, il devrait disposer d'une échelle pour les aliments crus et d'une autre pour les aliments cuits.)
 - Toujours placer les viandes et autres aliments crus dans des contenants et emballages couverts et les disposer dans les étagères situées en dessous des aliments prêts à manger (si on ne dispose pas d'espace de rangement distinct pour les produits crus et les produits cuits).
 - Toujours placer les protéines animales crues destinées à être mangées crues (en tartare, par exemple) au-dessus des protéines animales crues destinées à la cuisson.
 - Toujours entreposer les produits contenant des allergènes en dessous de ceux qui en sont exempts.
 - Les aliments secs doivent être rangés dans des contenants et placés dans la réserve sèche ou le magasin sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité.
 - Les produits de nettoyage et d'assainissement ainsi que les pesticides doivent être entreposés dans des lieux distincts de ceux où sont entreposés les aliments.

Rotation des produits

- Insistez sur l'importance d'appliquer le principe de rotation des produits « premiers entrés, premiers sortis » pour limiter les pertes et assurer la qualité du produit final.

Étiquetage

- Expliquez à votre apprenti ou apprentie les pratiques de l'établissement en matière d'étiquetage des produits. Faites-lui prendre conscience que l'étiquetage s'adresse non seulement à celui qui rédige l'étiquette, mais également à tous les membres du personnel, et que celle-ci doit être lisible pour tous.
- Insistez sur l'importance des opérations d'étiquetage tant du point de vue de la productivité et de la rentabilité que de la sécurité alimentaire, qu'il s'agisse :
 - d'identifier la place réservée aux différents aliments dans la chambre froide ou le magasin sec pour faciliter la gestion des stocks et repérer facilement les aliments;
 - d'indiquer la date de réception des produits afin d'assurer la rotation des stocks et de limiter les pertes;
 - d'identifier et de dater les produits sortis de leur emballage d'origine pour être placés dans de nouveaux contenants;
 - d'indiquer le fournisseur, le lot et le lieu de production des produits périssables représentant des risques particuliers pour la santé des consommateurs afin d'assurer leur traçabilité, mais aussi pour éviter d'avoir à jeter tout le stock en cas de rappel;
 - de se conformer à la réglementation concernant l'étiquetage obligatoire des mollusques bivalves marins vivants (on conserve l'étiquette du produit indiquant l'espèce, la date et la zone de cueillette ainsi que la facture en plus de remplir, le cas échéant, le registre prévu à cette fin), etc.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.3

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 2

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous vous suggérons les étapes suivantes pour vous acquitter adéquatement de cette responsabilité :

- A) Avant de procéder à l'évaluation des apprentissages réalisés dans la compétence 2, vous devez vérifier les éléments suivants :
- L'apprentie ou l'apprenti a eu **suffisamment de temps** pour développer la compétence visée et respecter l'ensemble des conditions et des critères de performance décrits dans la compétence 2 du carnet d'apprentissage.
 - L'apprentie ou l'apprenti est capable d'effectuer les différentes tâches et opérations liées à la réception et à l'entreposage des produits, et ce, en respectant en tout temps les **mesures de santé et de sécurité** requises dans l'accomplissement de son travail..
 - L'apprentie ou l'apprenti adopte les attitudes et comportements professionnels décrits au début de la compétence 2.
- B) Vous devez remplir, avec l'apprentie ou l'apprenti, la section du carnet intitulée *Conditions particulières d'apprentissage*.
- C) Une fois l'apprentissage de la compétence 2 terminé et la compétence maîtrisée, l'apprentie ou l'apprenti et vous-même devez apposer dans le carnet vos signatures respectives.
- D) Enfin, pour confirmer la maîtrise de la compétence, vous devez faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.



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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 3

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.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 3

- Connaissance des règles d'hygiène et de salubrité en lien avec la **Matière** et les **Méthodes** (Méthode des 5M). Voir : MAPAQ, [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#).
- Connaissance des règles de santé et de sécurité pour la profession de cuisinier ou de cuisinière.
- Connaissance de base des systèmes et des instruments de mesure en lien avec la tâche.
- Mathématiques élémentaires pour la conversion des mesures et le calcul des quantités.
- Connaissance de base des principaux modes de conservation des aliments.

MODES D'APPRENTISSAGE LIÉS À LA COMPÉTENCE 3

- Mode d'apprentissage privilégié :
 - Activités pratiques (voir les *Étapes clés d'une activité de compagnonnage* dans la partie 1 du présent document)
- Autres modes d'apprentissage suggérés :
 - Lecture de documents, notamment :
 - MAPAQ, [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#)
 - CNESST, [Fiche explicative des risques à la santé et à la sécurité du travail pour la profession : cuisinière, cuisinier](#)
 - Consultation de sites Web :
 - MAPAQ : [Qualité des aliments](#)
 - Association Restauration Québec : restauration.org
 - Formation de « [Manipulateur d'aliments](#) » du MAPAQ
 - [Thermoguide+](#) du MAPAQ

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 3

La compétence 3, « Conserver les aliments », est une compétence qu'on peut qualifier de générale ou de transversale, puisqu'elle est mobilisée dans la mise en œuvre de toutes les autres compétences de la norme, à l'exception peut-être de la compétence 1. En ce sens, son apprentissage devrait se faire, en grande partie, en concomitance avec l'apprentissage des autres compétences du carnet.

Concernant la progression des apprentissages, nous vous suggérons de suivre les étapes suivantes :

- Dans un premier temps, passez en revue avec la personne en apprentissage les règles d'hygiène et de salubrité préconisée par le MAPAQ, l'idéal étant que cette dernière ait suivi la formation de « Manipulateur d'aliments ». Au besoin, référez-vous à la section *Hygiène et salubrité* du présent document.
- Puis, initiez-la aux différentes techniques de conservation utilisées dans votre établissement, en commençant par les plus simples ou usuelles (réfrigération, congélation, emballage sous vide, etc.).
- Montrez-lui ensuite à appliquer les techniques propres au respect de la chaîne du froid et du chaud.
- Enfin, enseignez-lui la politique de l'établissement en matière de conservation des surplus de production. Profitez-en pour aborder certains principes de gestion de la production, qui seront approfondis à la compétence 9.

Élément de compétence 3.1 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
3.1	Appliquer les techniques de conditionnement des aliments frais en vue de leur conservation	1	2	3
	▶ Choix de la technique de conservation appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Utilisation adéquate des outils et de l'équipement nécessaires au conditionnement des aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Application correcte des techniques de conditionnement des aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Étiquetage des aliments selon la méthode appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Respect du principe de rotation des aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.1

Techniques de conservation

- Rappelez à votre apprenti ou apprentie que la conservation consiste à préserver non seulement la comestibilité des aliments, mais aussi leurs propriétés gustatives et nutritives de même que leur aspect.
- Vous pouvez lui exposer les principaux facteurs d'altération ou de contamination des aliments :
 - les organismes vivants (moisissures, bactéries, vermines, etc.);
 - l'humidité (absorption par les produits secs, puis oxydation ou moisissure);
 - l'air (oxydation, noircissement ou dessèchement);
 - le froid (brûlure et dessèchement);
 - les enzymes naturelles (par exemple, le mûrissement ou le brunissement des végétaux);
 - la lumière (accélération du mûrissement des végétaux, développement de toxines dans les pommes de terre, altération de la viande et des autres aliments);
 - le temps (dégradation naturelle, perte des vitamines ou des nutriments).

- Expliquez-lui la différence entre les **aliments potentiellement dangereux** et les **aliments non potentiellement dangereux**, tels que définis par le MAPAQ.
 - Les aliments potentiellement dangereux sont des « aliments qui peuvent permettre la croissance des micro-organismes pathogènes et, pour certains d'entre eux, la formation de toxines. Ces aliments requièrent donc un contrôle de leur température et, dans certains cas, de leur durée de conservation. »
 - Les aliments non potentiellement dangereux sont des « aliments qui ne permettent pas la croissance de micro-organismes pathogènes ni la production de toxines. Toutefois, ils peuvent être altérés par l'action de micro-organismes non pathogènes (ex. : levures ou bactéries lactiques) qui dégradent leur goût, leur texture, leur apparence et leur odeur. Dans ce cas, un aliment pourrait être impropre à la consommation humaine. Le processus d'altération peut même parfois modifier les caractéristiques des aliments jusqu'à les rendre potentiellement dangereux. »
- Rappelez-lui que le choix approprié d'un mode de conservation est motivé par le besoin de minimiser l'altération du produit et les risques de contamination. Ce choix se fait en fonction :
 - de la nature de l'aliment (le fait qu'il s'agisse d'un aliment potentiellement dangereux ou d'un aliment non potentiellement dangereux, par exemple);
 - des propriétés de conservation recherchées;
 - du type de contenant utilisé;
 - de l'objectif poursuivi (par exemple, est-ce que l'aliment doit être consommé dans les jours qui suivent, dans une semaine ou deux, ou à une date indéterminée);
 - du cycle de vie ou du degré de fraîcheur de l'aliment.
- Expliquez-lui que certaines techniques de conservation conviennent mieux que d'autres à certains aliments. Au besoin, référez-vous aux différents tableaux de conservation des aliments présents sur le Web.
- Rappelez-lui que tout aliment périssable ne va pas nécessairement au réfrigérateur. Donnez l'exemple de fruits et de légumes tels que les cucurbitacées (courges), les légumes racines, les tomates, les bananes, etc.
- Décrivez-lui les principales techniques de conservation et montrez-lui à appliquer **celles qui sont utilisées dans votre établissement**, telles que :
 - réfrigération;
 - séchage;
 - saumurage;
 - congélation;
 - fermentation;
 - confisage;
 - emballage sous vide;
 - fumage;
 - conserve.
 - déshydratation;
 - salage;

Congélation et réfrigération

- Expliquez à votre apprenti ou apprentie pourquoi le réfrigérateur et le congélateur ne servent qu'à entreposer des aliments déjà froids et ne doivent jamais servir à les refroidir, au risque :
 - d'augmenter la température du réfrigérateur et d'affecter ainsi les autres aliments;
 - d'accroître le taux d'humidité;
 - de surchauffer le compresseur et de provoquer des bris;
 - de faire éclater le contenant si l'aliment chaud est mis au congélateur avec un couvercle.
- Rappelez-lui qu'il n'est pas approprié d'utiliser les contenants ayant servi à la cuisson pour l'entreposage des aliments :
 - Ils ne sont alors pas disponibles pour d'autres cuissons.
 - Ils ne sont pas suffisamment hermétiques.
 - Ils allongent le temps de refroidissement, parce qu'ils conservent la chaleur de la cuisson, ou simplement en raison de leur masse plus difficile à refroidir.
- De même, il ne faut jamais utiliser de contenants en métal pour conserver des aliments au réfrigérateur : les aliments acides, comme la sauce tomate, peuvent interagir avec le métal.
- Rappelez-lui également quelques principes de base concernant la congélation :
 - La congélation doit se faire par petites quantités (par exemple, 1 kg à la fois par heure) pour qu'elle soit la plus rapide possible. Il ne faut jamais bourrer d'un coup un congélateur, parce que la congélation ne sera pas uniforme, et parce que cela risque d'endommager le compresseur. De même, en congelant les aliments en petite quantité, on optimise non seulement l'étape de la congélation, mais aussi celle de la décongélation, ce qui facilite ainsi la gestion de la production et la rotation des stocks.
 - Un aliment décongelé ne doit jamais être recongelé, à moins bien sûr qu'il n'ait été transformé entre-temps. Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie ce qui arrive à un aliment lorsqu'il est congelé, et surtout l'altération qu'il subit lorsqu'il est décongelé. Apprenez-lui à distinguer les aliments décongelés des aliments frais, notamment les viandes.
 - Il ne faut jamais remplir complètement un contenant qui doit aller au congélateur en raison du phénomène d'expansion de la matière congelée, etc.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.1

Élément de compétence 3.2 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
3.2	Appliquer les techniques propres à la conservation des aliments secs	1	2	3
	▶ Choix du contenant approprié pour la conservation des aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Choix du lieu de conservation approprié	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Étiquetage des aliments selon la méthode appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.2

- Concernant le choix des contenants, vous expliquez à votre apprenti ou apprentie qu'idéalement, tous les produits devraient être sortis des boîtes et des sacs pour être placés dans des contenants appropriés, même si, dans la réalité, c'est rarement le cas.
- Vous en profitez pour lui inculquer quelques principes de base :
 - Utiliser des contenants conçus précisément pour l'entreposage ou la conservation des aliments secs. Par exemple, les fines herbes séchées et les épices se conservent dans des contenants de verre opaque hermétiques placés dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur.
 - Utiliser des contenants toujours propres pour éviter les allergies ou les contaminations croisées; éviter de recycler des sacs (des sacs à pain, par exemple) ou des récipients ayant contenu des produits au fort potentiel allergène (beurres d'arachides ou de noix, fruits de mer, etc.).
 - Pour assurer la rotation des stocks, attendre de vider les bacs contenant des ingrédients en vrac comme la farine ou le sel, puis les nettoyer avant d'y transvider de nouveaux arrivages, plutôt que de les remplir au fur et à mesure en mélangeant le neuf avec le vieux.
 - En attendant de les transvider, s'assurer que les sacs ou les poches contenant des aliments secs sont bien fermés et ne reposent pas directement sur le sol.
- Concernant le lieu d'entreposage, expliquez à votre apprenti ou apprentie qu'il faut tenir compte de la nature du produit et des conditions d'entreposage, telles que la température et l'humidité. Par exemple, on évitera de placer le chocolat près d'une source de chaleur.
- Dès le début de l'apprentissage, inculquez-lui l'importance de bien étiqueter les produits (nature du produit, date d'entreposage et, le cas échéant, date de péremption), en particulier ceux qui ont été transvidés dans de nouveaux contenants.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.2

Élément de compétence 3.3 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
3.3	Appliquer les techniques propres au respect de la chaîne du froid	1	2	3
	▶ Application stricte des méthodes de décongélation des aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Application stricte des méthodes de refroidissement des aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Application stricte des méthodes de réserve au froid des aliments en vue du service, du transport ou de la livraison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.3

Décongélation

- Rappelez à votre apprenti ou apprentie qu'on ne décongèle jamais un aliment potentiellement dangereux à la température de la pièce, les surfaces extérieures de l'aliment demeurant trop longtemps exposées à des températures propices à la multiplication des micro-organismes pathogènes.
- Présentez-lui les méthodes sécuritaires de décongélation préconisées par le MAPAQ dans le [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#) :
 - au réfrigérateur;
 - au four à micro-ondes, tout de suite avant la cuisson;
 - au four traditionnel, en combinant décongélation et cuisson;
 - dans un contenant placé sous de l'eau potable maintenue à 21 °C ou moins, en veillant à ce que l'aliment soit complètement submergé;
 - dans le cas de poisson fumé emballé sous vide, toujours enlever l'emballage avant de placer l'aliment au réfrigérateur pour le décongeler.
- Enfin, indiquez-lui qu'il ne faut jamais oublier d'inscrire la date de décongélation, le cas échéant. Par exemple, si le produit a été cuisiné puis congelé en novembre et qu'on le décongèle en janvier, il faut inscrire la date de décongélation pour éviter tout problème éventuel avec les inspecteurs du MAPAQ.

Refroidissement des aliments

- Expliquez-lui qu'il existe des règles à respecter pour refroidir les aliments potentiellement dangereux qui ont fait l'objet d'une cuisson. Ainsi, la température interne de l'aliment doit passer de 60 °C à 4 °C en moins de six heures et, à l'intérieur de ce laps de temps, il faut que la température interne passe de 60 °C à 21 °C en moins de deux heures.
- Exposez-lui les techniques préconisées par le MAPAQ dans son guide afin d'accélérer le refroidissement :
 - diviser les aliments en portions avant de les réfrigérer;
 - découper les grosses pièces de viande et les réfrigérer;
 - utiliser de grands contenants peu profonds, dont le matériau favorise un transfert thermique pour la réfrigération;
 - placer les aliments dans un bain d'eau glacée;
 - utiliser de l'équipement spécialisé, tel qu'une cellule, une chandelle ou une cuillère de refroidissement;
 - ne pas fermer le contenant hermétiquement durant le refroidissement pour favoriser l'évacuation de la chaleur.
- Si c'est la pratique dans votre établissement, montrez à votre apprenti ou apprentie à documenter les registres de production et de températures : par exemple, tel lot de soupe a été produit à telle date et à telle heure, puis mis à refroidir à telle heure; il a atteint 21 °C à telle heure, puis 4 °C à telle heure, etc.
- Rappelez-lui l'importance de maintenir la chaîne du froid (4 °C et moins) lors de la mise en réserve des aliments en vue du service, du transport ou de la livraison aux consommateurs. Montrez-lui à utiliser l'équipement prévu à cette fin dans votre établissement.
- Enfin, montrez-lui à vérifier régulièrement la température de l'équipement servant à la conservation ou à la mise en réserve des aliments en utilisant un thermomètre fiable et calibré. Montrez-lui aussi comment tenir le registre des températures, le cas échéant. Enfin, expliquez-lui la marche à suivre en cas de non-conformité.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.3

Élément de compétence 3.4 et critères particuliers de performance	Échelle de progression des apprentissages		
	1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
3.4 Appliquer les techniques propres au respect de la chaîne du chaud	1	2	3
▶ Application stricte des températures de cuisson des aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▶ Application stricte des méthodes de rethermalisation des aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▶ Application stricte des méthodes de réserve au chaud des aliments en vue du service, du transport ou de la livraison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.4

Températures de cuisson

- Expliquez à votre apprenti ou apprentie qu'une cuisson adéquate a pour but de détruire les micro-organismes pathogènes et d'assurer l'innocuité des aliments.
- Présentez-lui un tableau des températures de cuisson sécuritaires, tel que celui qui se trouve dans le [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#) du MAPAQ, et incitez-le à s'y référer au besoin. Vous pouvez aussi consulter le tableau reproduit dans la section *Hygiène et salubrité* du présent document.
- Expliquez-lui qu'il est possible d'utiliser des températures moindres à condition de suivre les recommandations des [Tableaux d'équivalence pour la cuisson des viandes et des volailles](#) du MAPAQ, ou de se conformer aux barèmes propres à la cuisson lente sous vide.
- Rappelez-lui que la semi-cuisson des viandes n'est pas recommandée par le MAPAQ, à moins de contrôler parfaitement le procédé et de prendre toutes les mesures nécessaires pour éviter que l'aliment ne soit maintenu trop longtemps dans la zone de danger (c'est-à-dire entre 4 °C et 60 °C).

Rethermalisation des aliments

- Expliquez-lui les règles à suivre pour la rethermalisation des aliments potentiellement dangereux, cuits et réfrigérés :
 - D'une part, on doit réchauffer les aliments de manière à ce que toutes les parties atteignent une température d'au moins 63 °C pendant trois minutes ou 74 °C, et ce, en moins de deux heures.
 - D'autre part, l'équipement servant à maintenir la chaleur (comme un réchaud, une soupière) ne doit pas être utilisé, car il ne permet pas de respecter ces critères.

Réserve au chaud

- Rappelez-lui l'importance de maintenir la chaîne du chaud (60 °C et plus) lors de la mise en réserve des aliments (après cuisson ou rethermalisation) en vue du service, du transport ou de la livraison aux consommateurs. Montrez-lui comment utiliser l'équipement prévu à cette fin dans votre établissement.
- Insistez sur l'importance de vérifier systématiquement que l'équipement de maintien de la chaleur (réchaud, passe, tiroir chauffant, soupière, armoire ou chariot de maintien des températures, etc.) fonctionne adéquatement.
- Montrez-lui comment procéder à la vérification de la température de l'équipement et de la température interne des aliments, et comment tenir le registre des températures, le cas échéant. Enfin, expliquez-lui la marche à suivre en cas de non-conformité.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.4

Élément de compétence 3.5 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1	2	3
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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Respect des directives quant aux surplus de production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Application stricte des méthodes de conservation des surplus de production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.5

- Concernant les surplus de production, rappelez à votre apprenti ou apprentie le principe fondamental voulant qu'on ne mélange jamais les restes avec les préparations du jour. Par exemple, on peut réutiliser une sauce préparée la veille en la rectifiant au besoin, mais on ne la mélange pas à celle qu'on a confectionnée le jour même. Il en va de même pour la soupe ou tout autre produit.
- Autre règle de base : on ne réchauffe jamais un aliment plus d'une fois, au risque de voir ses qualités organoleptiques se dégrader et les micro-organismes pathogènes proliférer. Souvent, mieux vaut réutiliser les surplus froids plutôt que de les réchauffer. Certains aliments ne se prêtent tout simplement pas à une réutilisation telle quelle (une poitrine de poulet ou du poisson, par exemple); si on veut réutiliser les surplus, il faut les retravailler et les servir différemment. C'est le cas d'un poulet rôti le jour 1, servi en salade ou en sandwich le jour 2, et en pâté ou en soupe le jour 3.
- De manière générale, les surplus de production destinés à une revalorisation doivent être :
 - étiquetés adéquatement;
 - refroidis et réchauffés conformément aux règles du MAPAQ;
 - réutilisés rapidement (mieux vaut les jeter que d'encombrer le frigo avec des restes qu'on n'utilisera pas).
- Ainsi, les surplus de production destinés à la poubelle ou au compost sont ceux :
 - qui ont déjà été réchauffés une fois;
 - qui sont en trop faible quantité pour être réutilisés;
 - dont les qualités organoleptiques sont dégradées;
 - qui n'offrent aucune possibilité de revalorisation.
- En abordant la question des surplus de production, profitez-en pour inculquer à votre apprenti ou apprentie des notions de gestion et de planification de la production. Faites-lui valoir qu'il faut toujours avoir un plan de revalorisation des surplus lorsqu'on établit un menu. Ainsi, en préparant un mets, on doit se demander ce qu'on va faire des restes en cas de surplus, le mieux étant évidemment de limiter les pertes en planifiant le plus justement possible le volume ou la quantité d'aliments à produire.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.5

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 3

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous vous suggérons les étapes suivantes pour vous acquitter adéquatement de cette responsabilité :

- A) Avant de procéder à l'évaluation des apprentissages réalisés dans la compétence 3, vous devez vérifier les éléments suivants :
- L'apprentie ou l'apprenti a eu **suffisamment de temps** pour développer la compétence visée et respecter l'ensemble des conditions et des critères de performance décrits dans la compétence 3 du carnet d'apprentissage.
 - L'apprentie ou l'apprenti est capable d'effectuer les différentes tâches et opérations relatives à la conservation des aliments, et ce, en respectant en tout temps les **mesures de santé et de sécurité** requises dans l'accomplissement de son travail.
 - L'apprentie ou l'apprenti adopte les attitudes et comportements professionnels décrits au début de la compétence 3.
- B) Vous devez remplir, avec l'apprentie ou l'apprenti, la section du carnet intitulée *Conditions particulières d'apprentissage*.
- C) Une fois l'apprentissage de la compétence 3 terminé et la compétence maîtrisée, l'apprentie ou l'apprenti et vous-même devez apposer dans le carnet vos signatures respectives.
- D) Enfin, pour confirmer la maîtrise de la compétence, vous devez faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.





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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 4

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.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 4

- Connaissance des règles d'hygiène et de salubrité en lien avec la **Matière**, les **Méthodes**, la **Main-d'œuvre**, le **Matériel** et le **Milieu** (Méthode des 5M). Voir : MAPAQ, [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#).
- Connaissance des règles de santé et de sécurité pour la profession de cuisinier ou de cuisinière.
- Connaissance de base des principales techniques de coupe des fruits et des légumes.
- Connaissance de base des systèmes et des instruments de mesure en lien avec la tâche.
- Mathématiques élémentaires pour la conversion des mesures et le calcul des quantités.

MODES D'APPRENTISSAGE LIÉS À LA COMPÉTENCE 4

- Mode d'apprentissage privilégié :
 - Activités pratiques (voir les *Étapes clés d'une activité de compagnonnage* dans la partie 1 du présent document)
- Autres modes d'apprentissage suggérés :
 - Lecture de documents, notamment :
 - MAPAQ, [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#)
 - CNESST, [Fiche explicative des risques à la santé et à la sécurité du travail pour la profession : cuisinière, cuisinier](#)
 - Consultation de sites Web :
 - MAPAQ : [Qualité des aliments](#)
 - Association Restauration Québec : restauration.org
 - Formation de « [Manipulateur d'aliments](#) » du MAPAQ

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 4

Concernant la progression des apprentissages liés à la compétence 4, « Appliquer les techniques de base en cuisine », nous vous suggérons de suivre les étapes suivantes :

- D'abord, passez en revue avec la personne en apprentissage les principales règles de santé et de sécurité concernant l'utilisation des outils et des appareils. Montrez-lui comment utiliser l'équipement de manière efficace et sécuritaire.
- Puis, enseignez-lui les méthodes de prétraitement des fruits et des légumes (nettoyage, épluchage, épépinage, etc.), de même que les techniques de coupe privilégiées dans votre établissement.
- Montrez-lui les méthodes de déconditionnement des aliments qu'elle aura à mettre en œuvre. Profitez-en pour renforcer les apprentissages réalisés aux compétences 2 et 3.
- Enfin, enseignez-lui les techniques de portionnage en insistant sur l'importance de cette tâche en apparence banale, mais combien importante dans la bonne marche d'un établissement de restauration. Profitez-en pour introduire certains principes importants touchant les différents aspects de la gestion d'une cuisine (gestion des coûts, gestion des stocks, gestion de la production, etc.) qui seront abordés de façon plus détaillée à la compétence 9.

**Élément de compétence 4.1
et critères particuliers de performance**

**Échelle de progression
des apprentissages**

1. En cours d'apprentissage (✓)
2. En progression (✓)
3. Maîtrisé (✓)

4.1	Utiliser les ustensiles, outils et appareils culinaires	1	2	3
	▶ Respect des règles de prévention des risques pour la santé et la sécurité du travail (coupure, brûlure, chute, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Utilisation adéquate de l'équipement de protection individuelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Utilisation sécuritaire des ustensiles et des outils à main	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Utilisation sécuritaire des outils et appareils électriques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Utilisation sécuritaire des appareils de cuisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Utilisation sécuritaire des outils d'affûtage, s'il y a lieu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.1

- Apprenez à votre apprenti ou apprentie à toujours sélectionner et utiliser un outil approprié au travail à effectuer. Rappelez-lui l'adage selon lequel « les bons outils font les bons ouvriers ».
- Enseignez-lui les **techniques de travail sécuritaires** tant dans l'utilisation des outils à main (comme le positionnement des mains lors de la découpe des aliments avec un couteau) que dans celle des outils et appareils électriques. (N'hésitez pas à vous référer à la section *Utilisation sécuritaire des outils et de l'équipement* du présent document.)
- Surtout, vous l'encouragez à faire part de ses craintes s'il ou elle ne se sent pas à l'aise de travailler avec un équipement présentant des risques pour sa santé et sa sécurité. Dans ce cas, vous lui prodiguez toute la formation et le soutien nécessaires pour qu'il ou elle puisse surmonter ses craintes.
- Habituez la personne en apprentissage à être attentive à tout signe pouvant indiquer le fonctionnement anormal d'un appareil (bruit, vibrations, etc.). Rappelez-lui la procédure à suivre dans le cas d'une telle défectuosité.
- Montrez-lui à utiliser convenablement les appareils de cuisson. Rappelez-lui qu'il faut porter une attention toute spéciale à ce type d'appareils, étant donné les risques qu'ils peuvent représenter pour sa santé et celle des autres : il faut toujours s'assurer du bon fonctionnement de ces appareils avant de les utiliser (en particulier, les cuisinières au gaz et les friteuses), sans oublier les systèmes de captation à la source et de ventilation.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.1

Élément de compétence 4.2
et critères particuliers de performance

Échelle de progression
des apprentissages

1. En cours d'apprentissage (✓)
2. En progression (✓)
3. Maîtrisé (✓)

4.2 Procéder au déconditionnement des aliments	1	2	3
▶ Respect des directives quant à la nature et à la quantité d'aliments à déconditionner	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▶ Application stricte des techniques de déconditionnement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.2

- Par déconditionnement, on entend le type d'opérations suivantes : décongélation des aliments, ouverture des sacs, des boîtes de conserve, des emballages sous vide, etc.
- Il est utile de rappeler qu'une partie des apprentissages se rapportant au déconditionnement des aliments ont été réalisés au moment d'aborder la compétence 2 (entreposage des produits) et la compétence 3 (conservation des aliments). C'est le cas, par exemple, des poissons et des fruits de mer qu'on aurait retirés des contenants en styromousse au moment de leur réception et placés dans des bacs prêts pour la mise en place (élément de compétence 2.3), ou des méthodes de décongélation décrites en parlant des techniques propres au respect de la chaîne du froid (élément de compétence 3.3).
- Ainsi, les apprentissages entourant le déconditionnement des aliments vous offrent des occasions de renforcer la maîtrise de notions fondamentales touchant l'hygiène et la salubrité chez votre apprenti ou apprentie.
- Par exemple, une opération en apparence aussi simple que l'ouverture des emballages sous vide peut faire l'objet d'un tel renforcement :
 - Vous enseignez à votre apprenti ou apprentie comment les ouvrir pour éviter les éclaboussures et ne pas abîmer le produit; l'usage de ciseaux est dans ce cas recommandé.
 - Vous lui indiquez aussi où les ouvrir pour limiter la contamination croisée : on ne déconditionnera pas les sacs sous vide, contenant du poulet cru, sur le comptoir de service où l'on procède au dressage des plats, par exemple. Cela peut être l'occasion d'aborder à nouveau le principe de la marche en avant avec votre apprenti ou apprentie (voir la section *Hygiène et salubrité* du présent document).

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.2

Élément de compétence 4.3 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
4.3	Appliquer les techniques de base de traitement des fruits et des légumes	1	2	3
	▶ Lavage adéquat des fruits et des légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Épluchage des fruits et des légumes selon la technique appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Coupe des fruits et des légumes au moyen d'un outil à main	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Coupe des fruits et des légumes au moyen d'un robot culinaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Conditionnement ou mise en réserve des fruits et des légumes selon la méthode appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.3

Lavage des fruits et des légumes

- Expliquez à votre apprenti ou apprentie les principales raisons expliquant l'importance d'un lavage adéquat des fruits et des légumes :
 - éliminer le plus possible les contaminants chimiques et bactériologiques;
 - faire en sorte de ne pas altérer le goût (ou la texture) de la préparation (avec des résidus de terre, par exemple);
 - rehausser le goût des aliments (rinçage des fines herbes, par exemple);
 - optimiser la conservation de certains fruits et légumes.
- Montrez-lui la manière de procéder pour laver chaque type de fruits ou de légumes : fruits et légumes à surface ferme (patates, carottes, agrumes, etc.); petits fruits délicats (baies, framboises); légumes à feuilles; fines herbes, etc.
- Expliquez-lui que certains aliments doivent non seulement être lavés, mais aussi brossés. C'est, entre autres, le cas des fruits et des légumes dont la pelure ne se mange pas (ananas, cantaloups, melons, courges, céleris-raves, etc.) pour éviter toute contamination au moment de la découpe.
- Rappelez-lui de porter une attention particulière aux légumes présentant des interstices, où les insectes et des résidus de terre peuvent se loger (laitue romaine, chou, poireau, céleri, etc.).
- Insistez sur l'importance de bien essorer et sécher les fruits et les légumes après les avoir lavés, en particulier ceux qui risquent de flétrir si on les place dans la chambre froide alors qu'ils sont encore mouillés.

Épluchage

- En plus des techniques d'épluchage, vous enseignez à votre apprenti ou apprentie l'ensemble des techniques de préparation précédant la découpe des fruits et des légumes, comme épépinier, émonder, etc.
- Montrez-lui la manière de procéder pour chaque type de fruits et de légumes utilisés dans votre établissement. Passez en revue les différents outils à utiliser selon la tâche à effectuer. Rappelez-lui que l'utilisation de la bonne technique avec le bon outil permet d'accroître la productivité, de minimiser les pertes et d'atténuer les risques pour sa sécurité.

Coupe des fruits et légumes

- Enseignez à votre apprenti ou apprentie les principales coupes de fruits et de légumes **pratiquées dans votre établissement**, telles que les macédoines, les mirepoix, les bâtonnets ou les juliennes.
- Montrez-lui à utiliser de manière sécuritaire les couteaux ou les outils à main appropriés, en particulier ceux qui présentent des risques élevés quand on ne sait pas s'en servir (une mandoline, par exemple). Pour davantage de précisions, référez-vous à la section *Utilisation sécuritaire des outils et de l'équipement* du présent document.
- Concernant l'utilisation des robots culinaires, montrez-lui à sélectionner les bonnes lames et accessoires et rappelez-lui de ne jamais contourner les dispositifs de sécurité.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.3

Élément de compétence 4.4 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
4.4	Appliquer les techniques de base de traitement des fruits et des légumes	1	2	3
	▶ Portionnage des aliments selon la technique appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Portionnage des aliments selon la quantité requise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Utilisation adéquate des instruments de mesure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Conditionnement ou mise en réserve des aliments portionnés selon la méthode appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Étiquetage des aliments selon la méthode appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.4

Portionnage

- Le portionnage est souvent perçu comme une tâche répétitive et ennuyeuse, que le personnel de cuisine a tendance à repousser. Il est fort possible qu'à un moment ou à un autre, votre apprenti ou apprentie éprouve le même sentiment.
- Si c'est le cas, rappelez-lui qu'il s'agit d'une opération essentielle, sinon vitale, au bon fonctionnement de toute entreprise de restauration. Sans portionnage, il n'y a pas de **standardisation** possible, processus indispensable à la rentabilité dans un domaine d'activité aussi compétitif.
- Si l'occasion se présente, profitez-en pour introduire certaines notions qui seront approfondies à la compétence 9. Par exemple, expliquez-lui que le portionnage, en permettant de standardiser les produits et les méthodes de travail, a une incidence directe sur tous les plans : gestion des coûts, gestion de la production, gestion de la qualité et gestion des stocks.
- En effet, cette opération en apparence banale permet de :
 - contrôler les coûts de revient;
 - contrôler la quantité et la qualité de chaque plat, de même que ses propriétés nutritionnelles, le cas échéant;
 - réaliser les recettes de façon méthodique et précise;
 - travailler efficacement lors de la mise en place et du service;
 - faciliter l'inventaire (particulièrement l'inventaire de service ou par stock) et mieux planifier les besoins de production.

- Il est vrai que cette tâche peut s'avérer particulièrement ingrate lorsqu'on manque de technique ou de méthode. Montrez à votre apprenti ou apprentie comment s'en acquitter efficacement et le plus rapidement possible pour pouvoir passer à autre chose.
- Par exemple, plutôt que de peser chaque portion individuellement (c'est-à-dire déposer un contenant sur la balance, y ajouter la quantité requise, puis passer à la portion suivante, et ainsi de suite, *ad nauseam*), proposez-lui de **procéder par lot** : on place un plateau sur la balance, puis on y dépose une série de contenants individuels qu'on remplit et pèse de manière incrémentielle. L'idée, c'est de procéder le plus méthodiquement et rapidement possible, pour éviter de « s'endormir » à son poste et d'étirer le travail.
- Évidemment, vous devez vous assurer que votre apprenti ou apprentie connaît suffisamment les systèmes de mesure pour s'acquitter de sa tâche et vous devez lui montrer comment utiliser les instruments de mesure convenablement.
- De même, montrez-lui à sélectionner les instruments de transvidage adaptés à la tâche (goulot, entonnoir, déversoir, etc.) pour travailler efficacement et proprement, tout en limitant les pertes.
- Enfin, rappelez-lui l'importance de l'étiquetage des produits, en lui expliquant comment procéder.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.4

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 4

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous vous suggérons les étapes suivantes pour vous acquitter adéquatement de cette responsabilité :

- A) Avant de procéder à l'évaluation des apprentissages réalisés dans la compétence 4, vous devez vérifier les éléments suivants :
- L'apprentie ou l'apprenti a eu **suffisamment de temps** pour développer la compétence visée et respecter l'ensemble des conditions et des critères de performance décrits dans la compétence 4 du carnet d'apprentissage.
 - L'apprentie ou l'apprenti est capable d'effectuer les différentes tâches et opérations liées aux techniques de base en cuisine, et ce, en respectant en tout temps les **mesures de santé et de sécurité** requises dans l'accomplissement de son travail.
 - L'apprentie ou l'apprenti adopte les attitudes et comportements professionnels décrits au début de la compétence 4.
- B) Vous devez remplir, avec l'apprentie ou l'apprenti, la section du carnet intitulée *Conditions particulières d'apprentissage*.
- C) Une fois l'apprentissage de la compétence 4 terminé et la compétence maîtrisée, l'apprentie ou l'apprenti et vous-même devez apposer dans le carnet vos signatures respectives.
- D) Enfin, pour confirmer la maîtrise de la compétence, vous devez faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.





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

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 5

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 de ponctualité et d'assiduité au travail.
- Démontrer de l'intérêt pour le métier et son apprentissage.

Méthode de travail

- 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.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 5

- Connaissance des règles d'hygiène et de salubrité en lien avec la **Matière**, les **Méthodes**, la **Main-d'œuvre**, le **Matériel** et le **Milieu** (Méthode des 5M). Voir : MAPAQ, [*Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires*](#).
- Connaissance des règles de santé et de sécurité pour la profession de cuisinier ou de cuisinière.
- Connaissance de base des systèmes et des instruments de mesure en lien avec la tâche.
- Mathématiques élémentaires pour la conversion des mesures et le calcul des quantités.
- Connaissance de base des techniques de cuisson et de rethermalisation.

MODES D'APPRENTISSAGE LIÉS À LA COMPÉTENCE 5

- Mode d'apprentissage privilégié :
 - Activités pratiques (voir les *Étapes clés d'une activité de compagnonnage* dans la partie 1 du présent document)
- Autres modes d'apprentissage suggérés :
 - Lecture de documents, notamment :
 - MAPAQ, [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#)
 - CNESST, [Fiche explicative des risques à la santé et à la sécurité du travail pour la profession : cuisinière, cuisinier](#)
 - Consultation de sites Web :
 - MAPAQ : [Qualité des aliments](#)
 - Association Restauration Québec : restauration.org
 - Formation de « [Manipulateur d'aliments](#) » du MAPAQ

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 5

Dans la plupart des établissements, la compétence 5, « Apprêter des mets simples », est intimement liée à la compétence 8, « Assurer le servic ». Ces deux compétences peuvent donc faire l'objet d'apprentissages concomitants. Cependant, il est sans doute préférable de familiariser la personne en apprentissage avec les différents éléments (et donc les différentes recettes) du menu avant de lui faire vivre le « coup de feu ».

Concernant la progression des apprentissages, nous vous suggérons de suivre les étapes suivantes :

- En premier lieu, permettez à la personne en apprentissage de se familiariser avec l'organisation de la cuisine en lui accordant une période d'observation aux différents postes.
- Expliquez-lui le fonctionnement des appareils qu'elle aura à utiliser et montrez-lui comment organiser son poste de travail. Expliquez-lui comment interpréter les fiches techniques mises à la disposition des cuisiniers et cuisinières pour la réalisation des recettes et le montage des plats.
- Cherchez à développer la polyvalence chez la personne en apprentissage. Commencez par lui confier les postes spécialisés les plus simples, comme les friteuses, là où les opérations sont limitées et les assemblages, simples.
- Puis, initiez-la au poste froid, où la préparation des mets requiert un peu plus de techniques de mise en place et d'assemblage, comme pour les salades ou les sandwiches.
- Confiez-lui par la suite des tâches au poste chaud où elle apprendra progressivement les méthodes de rethermalisation, puis de cuisson à la plaque ou au piano, par exemple.
- Enfin, confiez-lui les tâches les plus complexes, comme les postes spécialisés requérant une technique et une organisation sans faille (le gril, par exemple).

Élément de compétence 5.1 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1	2	3
5.1	Apprêter des mets simples au poste froid			
	▶ Interprétation juste de la feuille de production et des fiches techniques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Préparation des ingrédients selon les techniques appropriées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Assemblage des aliments selon la méthode appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 5.1

- Compétence 5.1, tout comme les deux autres qui suivent, est intimement lié au service. Les compétences 5 et 8 peuvent donc faire l'objet d'apprentissages concomitants. Cependant, nous vous suggérons de familiariser d'abord la personne en apprentissage avec les différents éléments du menu (et donc avec les recettes) avant de lui faire vivre le « coup de feu ».
- Évidemment, la préparation de mets simples aux différents postes n'est pas exclusive au service : elle peut aussi bien s'effectuer dans les cuisines d'un traiteur ou d'un commerce de détail que dans celles d'un restaurant indépendant ou d'un grand hôtel, au moment de la « mise en place », par exemple.
- Rappelez à votre apprenti ou apprentie qu'il est important de respecter les standards de l'établissement quant à la qualité, à la quantité et à la présentation des mets. Vous l'habituez à se référer aux fiches techniques jusqu'à ce qu'il ou elle en maîtrise parfaitement le contenu.
- De même, veillez à ce qu'il ou elle soit en mesure de sélectionner et d'utiliser les bons outils et accessoires en fonction de la tâche à effectuer. Pour le dire de manière caricaturale, on ne mélange pas une salade et sa vinaigrette dans une chaudière, pas plus qu'on tourne les galettes de viande avec une cuillère.
- S'agissant de mets froids, vous lui rappelez les précautions à prendre pour respecter la chaîne du froid. Vous portez une attention particulière à la préparation des tartares, le cas échéant.
- Vous l'habituez à vérifier la qualité de chaque ingrédient avant d'entreprendre l'assemblage des mets. Il en va de sa responsabilité. Rappelez-lui l'adage : « Dans le doute, abstiens-toi. »
- Soulignez l'importance de respecter la séquence d'assemblage et le bon moment pour procéder aux différentes étapes de réalisation de la recette (éviter de mettre la vinaigrette dans la salade trop longtemps à l'avance, par exemple).

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 5.1

Élément de compétence 5.2 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
5.2	Apprêter des mets simples au poste chaud	1	2	3
	▶ Interprétation juste de la feuille de production et des fiches techniques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Préparation des ingrédients selon les techniques appropriées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Application correcte des techniques de cuisson ou de rethermalisation des aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Assemblage des aliments selon la méthode appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 5.2

- Concernant la réalisation des recettes, habituez votre apprenti ou apprentie à se référer aux fiches techniques jusqu'à ce qu'il ou elle en maîtrise parfaitement le contenu.
- Vous veillez à ce qu'il ou elle soit en mesure de sélectionner et d'utiliser les bons outils et accessoires en fonction de la tâche à effectuer.
- Rappelez-lui les précautions à prendre pour respecter la chaîne du chaud. Vous l'incitez à vérifier régulièrement le bon fonctionnement des appareils de cuisson ou de maintien de la température.
- Expliquez-lui les caractéristiques et le fonctionnement des différents appareils de cuisson utilisés au poste chaud dans votre établissement (cuisinière ou piano de cuisson, plaque, salamandre, four à micro-ondes, four à cuisson vapeur, four intelligent, etc.). Profitez-en pour passer en revue les principales règles de santé et de sécurité relatives à l'utilisation de ces équipements.
- Enseignez-lui les différentes techniques de cuisson utilisées dans votre établissement (modes, températures et temps de cuisson, temps de repos des aliments, etc.).
- Profitez-en pour renforcer les apprentissages déjà réalisés sur les règles d'hygiène et de salubrité, notamment concernant les risques de contamination croisée lorsqu'on fait cuire des aliments au fort potentiel allergène sur la plaque, par exemple.
- Vous l'habituez à vérifier la qualité de chaque ingrédient avant d'entreprendre la cuisson et l'assemblage des mets. Rappelez-lui l'adage : « Dans le doute, abstiens-toi. ».
- Soulignez l'importance de respecter la séquence d'assemblage et le bon moment pour procéder aux différentes étapes de réalisation de la recette.
- Même s'il s'agit de mets simples, inculquez-lui le sens du travail bien fait. Rappelez-lui qu'il est important de respecter les standards de l'établissement quant à la qualité, à la quantité et à la présentation des mets.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 5.2

Élément de compétence 5.3 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1	2	3
5.3	Apprêter des mets simples à un poste spécialisé			
	▶ Interprétation juste de la feuille de production et des fiches techniques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Préparation des ingrédients selon les techniques appropriées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Utilisation sécuritaire des appareils spécialisés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Application correcte des techniques de cuisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Assemblage des aliments selon la méthode appropriée, s'il y a lieu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 5.3

- Précisons d'abord ce qu'on entend par poste spécialisé : il s'agit d'un poste chaud où on utilise un appareil de cuisson spécialisé dans la préparation d'un type de mets en particulier (friteuse, gril, four à pizza, rôtisseuse, barbecue, fumoir, etc.).
- Concernant la réalisation des recettes, habituez votre apprenti ou apprentie à se référer aux fiches techniques jusqu'à ce qu'il ou elle en maîtrise parfaitement le contenu.
- Veillez à ce qu'il ou elle soit en mesure de sélectionner et d'utiliser les bons outils et accessoires en fonction de la tâche à effectuer.
- Vous lui rappelez les précautions à prendre pour respecter la chaîne du chaud. Vous l'incitez à vérifier régulièrement le bon fonctionnement des appareils de cuisson ou de maintien de la température.
- Vous lui expliquez les caractéristiques et le fonctionnement des différents appareils de cuisson utilisés aux postes spécialisés dans votre établissement. Profitez-en pour passer en revue les principales règles de santé et de sécurité relatives à l'utilisation de ces équipements.
- Vous lui enseignez les différentes techniques de cuisson inhérentes à l'utilisation de ces appareils (modes, températures et temps de cuisson, temps de repos des aliments, etc.).
- Renforcez les apprentissages déjà réalisés sur les règles d'hygiène et de salubrité. Par exemple, il peut s'agir des risques de contamination croisée lorsqu'on fait cuire des aliments au fort potentiel allergène sur le gril (il faut réserver un espace pour cuire le steak, un autre pour le poulet, un autre pour les poissons et fruits de mer, etc.).
- Vous l'habituez à vérifier la qualité de chaque ingrédient avant d'entreprendre la cuisson et l'assemblage des mets. Rappelez-lui l'adage : « Dans le doute, abstiens-toi. ».
- Soulignez l'importance de respecter la séquence d'assemblage et le bon moment pour procéder aux différentes étapes de réalisation de la recette.
- Même s'il s'agit de mets simples, inculquez-lui le sens du travail bien fait. Rappelez-lui qu'il est important de respecter les standards de l'établissement quant à la qualité, à la quantité et à la présentation des mets.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 5.3

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 5

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous vous suggérons les étapes suivantes pour vous acquitter adéquatement de cette responsabilité :

- A) Avant de procéder à l'évaluation des apprentissages réalisés dans la compétence 5, vous devez vérifier les éléments suivants :
- L'apprentie ou l'apprenti a eu **suffisamment de temps** pour développer la compétence visée et respecter l'ensemble des conditions et des critères de performance décrits dans la compétence 5 du carnet d'apprentissage.
 - L'apprentie ou l'apprenti est capable d'effectuer les différentes tâches et opérations pour apprêter des mets simples, et ce, en respectant en tout temps les **mesures de santé et de sécurité** requises dans l'accomplissement de son travail.
 - L'apprentie ou l'apprenti adopte les attitudes et comportements professionnels décrits au début de la compétence 5.
- B) Vous devez remplir, avec l'apprentie ou l'apprenti, la section du carnet intitulée *Conditions particulières d'apprentissage*.
- C) Une fois l'apprentissage de la compétence 5 terminé et la compétence maîtrisée, l'apprentie ou l'apprenti et vous-même devez apposer dans le carnet vos signatures respectives.
- D) Enfin, pour confirmer la maîtrise de la compétence, vous devez faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.





COMPÉTENCE 6 : EFFECTUER LES PRÉPARATIONS FONDAMENTALES

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;
 - d'une liste de préparation ou d'une feuille de production;
 - 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 ou semi-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.
- Tenue vestimentaire appropriée et respect des règles d'hygiène personnelle.
- Coordination efficace et communication appropriée avec les membres de l'équipe.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 6

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 de ponctualité et d'assiduité au travail.
- Démontrer de l'intérêt pour le métier et son apprentissage.

Méthode de travail

- 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.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 6

- Connaissance des règles d'hygiène et de salubrité en lien avec la **Matière**, les **Méthodes**, la **Main-d'œuvre**, le **Matériel** et le **Milieu** (Méthode des 5M). Voir : MAPAQ, [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#).
- Connaissance des règles de santé et de sécurité pour la profession de cuisinier ou de cuisinière.
- Connaissance des systèmes et des instruments de mesure en lien avec la tâche.
- Mathématiques élémentaires pour la conversion des mesures et le calcul des quantités.
- Connaissance de base du vocabulaire technique propre à la profession.

MODES D'APPRENTISSAGE LIÉS À LA COMPÉTENCE 6

- Mode d'apprentissage privilégié :
 - Activités pratiques (voir les *Étapes clés d'une activité de compagnonnage* dans la partie 1 du présent document)
- Autres modes d'apprentissage suggérés :
 - Lecture de documents, notamment :
 - MAPAQ, [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#)
 - CNESST, [Fiche explicative des risques à la santé et à la sécurité du travail pour la profession : cuisinière, cuisinier](#)

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 6

Concernant la progression des apprentissages liés à la compétence 6, « Effectuer les préparations fondamentales », nous vous suggérons de suivre les étapes suivantes :

- Avant toute chose, efforcez-vous de transmettre des consignes claires à votre apprenti ou apprentie pour éviter des erreurs coûteuses.
- Si c'est la pratique dans votre établissement, enseignez-lui d'abord à utiliser les produits semi-finis qu'on trouve sur le marché en suivant les indications du fabricant à la lettre. Puis, vous pouvez lui montrer à améliorer ces produits, qu'il s'agisse de fonds ou de sauces, en y additionnant parures et autres ingrédients aromatiques.
- En ce qui concerne la confection des bouillons, fonds et sauces à base de produits bruts, commencez par lui demander d'observer la manière de procéder afin qu'il ou elle se familiarise avec la séquence des opérations et l'équipement utilisé.
- Par la suite, faites-lui préparer les ingrédients de base et quantifier la recette. Puis, apprenez-lui à débarrasser les fonds.
- Une fois la routine bien établie, montrez-lui les techniques de cuisson, d'écumage et de dégraissage des préparations, puis la réduction, etc.
- Enfin, enseignez-lui les techniques inhérentes à la confection des différentes sauces utilisées dans votre établissement, dont les techniques de liaison.

Élément de compétence 6.1
et critères particuliers de performance

Échelle de progression
des apprentissages

1. En cours d'apprentissage (✓)
2. En progression (✓)
3. Maîtrisé (✓)

6.1	Préparer des fonds et des bouillons	1	2	3
	▶ Choix judicieux des ingrédients, des ustensiles, des outils et des appareils culinaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Interprétation juste des fiches techniques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Respect de la séquence des opérations	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Préparation des ingrédients, conformément à la recette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Application correcte des techniques de préparation et de cuisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Contrôle systématique de la qualité des fonds et des bouillons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Rectification appropriée de l'assaisonnement, s'il y a lieu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.1

- Comme il est spécifié dans la section Contexte de réalisation, l'élaboration des fonds, bouillons, fumets et autres préparations de base peut se faire avec des produits bruts ou des produits semi-finis ou avec un mélange des deux.
- Cela dit, même si vous travaillez à partir de produits semi-finis dans votre établissement, assurez-vous que votre apprenti ou apprentie puisse faire la différence entre un fonds, un bouillon, un fumet, une demi-glace, etc., et qu'il ou elle connaît minimalement les techniques associées à ces préparations fondamentales (sans nécessairement devoir les mettre en œuvre dans le cadre de son apprentissage), de même que leur utilisation respective. Cela lui sera utile, ne serait-ce que pour rehausser le goût des préparations en poudre, par exemple.
- Expliquez à votre apprenti ou apprentie que la confection de bouillons et de fonds à partir de produits bruts pose des problèmes importants en matière d'hygiène et de salubrité, en particulier dans le cas d'une production à fort volume.

- Ainsi, la séquence des opérations entourant la confection de ces préparations selon les techniques traditionnelles peut compromettre le respect des règles relatives au maintien de la chaîne du froid et du chaud.
 - En effet, après avoir fait mijoter la préparation pendant plusieurs heures, il faut la faire se décanter, puis séparer le gras. Or, ces opérations nécessitent un refroidissement rapide si on ne veut pas flirter trop longtemps avec la zone de danger (de 4 °C à 60 °C).
 - De même, une fois ces étapes réalisées, si on veut faire une demi-glace, par exemple, il faut procéder à une seconde chauffe pour obtenir la réduction. Or, pour éviter que le fond ou le bouillon ne demeure trop longtemps dans la zone de danger, il faut pouvoir réchauffer la préparation le plus rapidement possible.
 - Ces opérations peuvent s'avérer problématiques si on ne dispose pas de l'équipement nécessaire pour traiter un volume important. Enseignez à votre apprenti ou apprentie les méthodes pour surmonter ces difficultés. Une solution consiste à répartir le bouillon ou le fond dans plusieurs contenants ou chaudrons pour atteindre la température recherchée dans les temps prescrits.
- Rappelez-lui également que la confection de bouillons et de fonds complique la logistique de la production : cela prend du temps et, dans le cas d'une production à fort volume, peut mobiliser beaucoup d'équipement qui n'est alors plus disponible pour d'autres préparations. C'est pourquoi on procède généralement en dehors des heures de pointe.
- Efforcez-vous de transmettre des consignes claires à votre apprenti ou apprentie pour éviter des erreurs coûteuses, comme se retrouver avec des kilogrammes d'os bouillis dans le frigo et des litres de bouillon dans le caniveau! Allez-y progressivement dans son apprentissage :
 - Commencez par lui demander d'observer la manière de procéder afin qu'il ou elle se familiarise avec la séquence des opérations et l'équipement utilisé.
 - Par la suite, faites-lui préparer les ingrédients et quantifier la recette.
 - Puis, apprenez-lui à débarrasser les fonds, c'est-à-dire à transvider le liquide dans un réceptacle approprié et à disposer des os et des parures dans des sacs à poubelle doubles.
 - Une fois la routine bien établie, montrez-lui les techniques de cuisson, d'écumage et de dégraissage des préparations, puis la réduction, etc.
- Si c'est la pratique dans votre établissement, enseignez à votre apprenti ou apprentie **comment travailler avec les produits semi-finis**. Expliquez-lui la différence entre une poudre à dilution instantanée et une autre qui ne l'est pas, par exemple. Soulignez l'importance de respecter scrupuleusement les directives du fabricant, du moins tant qu'on n'est pas familiarisé avec le produit.
- Le cas échéant, montrez-lui les différents cas de figure possibles dans l'utilisation des produits :
 - 1) ajouter de la poudre à une préparation fondamentale classique;
 - 2) ajouter des produits bruts à une préparation en poudre.
 - Par exemple, en raison de la montée du prix des matières premières, celle des os en particulier, préparer une sauce demi-glace, c'est littéralement voir les dollars partir en fumée. Pour obtenir une demi-glace de qualité tout en économisant temps et argent, on peut préparer un fond, le faire réduire partiellement, puis y ajouter de la poudre de bœuf pour obtenir la consistance recherchée.
 - À l'inverse, il est tout à fait possible d'ajouter des parures à un fond en poudre pour en rehausser le goût, etc.
- Enfin, montrez à votre apprenti ou apprentie comment utiliser correctement et de manière sécuritaire l'équipement spécialisé servant à la confection des fonds et bouillons, comme les faitouts, les braisières et les marmites à vapeur basculantes (*steam pot*).

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.1

Élément de compétence 6.2 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
6.2	Préparer des sauces	1	2	3
	▶ Choix judicieux des ingrédients, des ustensiles, des outils et des appareils culinaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Interprétation juste des fiches techniques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Respect de la séquence des opérations	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Préparation des ingrédients, conformément à la recette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Application correcte des techniques de préparation et de cuisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Contrôle systématique de la qualité des sauces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Rectification appropriée de l'assaisonnement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.2

- Comme il est spécifié dans la section *Contexte de réalisation*, l'élaboration des sauces peut se faire avec des produits bruts ou des produits semi-finis.
- Apprenez à votre apprenti ou apprentie à distinguer les différents types de sauces à partir des grandes catégories : sucrées et salées, chaudes et froides, sauces de base et sauces dérivées, etc.
- Montrez-lui à préparer les sauces de base utilisées dans votre établissement. Insistez sur l'importance de suivre la recette et apprenez-lui à en évaluer le résultat non seulement à partir du goût, mais aussi à partir de la texture et de la consistance de la préparation.
- Montrez-lui à confectionner des sauces dérivées à partir d'une sauce de base (comme on ferait une sauce porto ou une sauce au poivre à partir d'une bordelaise, par exemple), que cette base soit faite sur place (7.1) ou achetée d'un fournisseur comme produit semi-fini.
- Expliquez-lui que, lorsqu'on maîtrise les sauces de base, il est toujours possible de se référer à un livre de recettes ou aux ressources du Web pour apprêter des sauces particulières, qui se comptent par centaines.

- Rappelez-lui la règle numéro 1 : « Ne pas échapper la sauce », au propre comme au figuré.
 - Quand on considère le coût de revient d'une sauce faite uniquement à partir d'une réduction, on ne veut surtout pas l'échapper par terre en faisant un geste précipité ou en la transvidant dans un contenant qui ne résisterait pas à la chaleur.
 - On ne veut pas, non plus, « échapper » la sauce dans le chaudron, en la laissant coller au fond, par exemple.
- Portez une attention particulière aux techniques de liaison permettant de confectionner les sauces utilisées dans votre établissement : liaison à base d'amidon, à base d'œuf, à base de produits laitiers, par réduction, par émulsion, à base de purées de légumes ou de fruits, etc. Souvent, ces techniques sont acquises sur le tard par les apprentis cuisiniers ou apprenties cuisinières qui n'ont pas suivi de formation professionnelle préalablement à leur entrée sur le marché du travail.
- Si c'est la pratique dans votre établissement, montrez-lui comment utiliser les « nouveaux » produits liants ou épaississants qu'on trouve sur le marché.
- Montrez-lui à utiliser efficacement et de manière sécuritaire l'équipement servant à la préparation des sauces dans votre établissement, dont les appareils intelligents (braisière, faitout, marmite à vapeur, four intelligent, mélangeur multifonctions, multicuiseur, etc.).
- Enfin, enseignez-lui les méthodes de conditionnement des sauces (congélation, réfrigération, mise en pot, emballage sous vide, etc.) en fonction du type de préparation et de son usage.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.2

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 6

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous vous suggérons les étapes suivantes pour vous acquitter adéquatement de cette responsabilité :

- A) Avant de procéder à l'évaluation des apprentissages réalisés dans la compétence 6, vous devez vérifier les éléments suivants :
- L'apprentie ou l'apprenti a eu **suffisamment de temps** pour développer la compétence visée et respecter l'ensemble des conditions et des critères de performance décrits dans la compétence 6 du carnet d'apprentissage.
 - L'apprentie ou l'apprenti est capable d'effectuer les différentes tâches et opérations liées à la réalisation des préparations fondamentales, et ce, en respectant en tout temps les **mesures de santé et de sécurité** requises dans l'accomplissement de son travail.
 - L'apprentie ou l'apprenti adopte les attitudes et comportements professionnels décrits au début de la compétence 6.
- B) Vous devez remplir, avec l'apprentie ou l'apprenti, la section du carnet intitulée *Conditions particulières d'apprentissage*.
- C) Une fois l'apprentissage de la compétence 6 terminé et la compétence maîtrisée, l'apprentie ou l'apprenti et vous-même devez apposer dans le carnet vos signatures respectives.
- D) Enfin, pour confirmer la maîtrise de la compétence, vous devez faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.





COMPÉTENCE 7 : APPRÊTER DES METS ÉLABORÉS

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 ou d'une feuille de production;
 - d'un répertoire de recettes et de fiches techniques.
- En fonction :
 - ses 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 ou semi-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 et 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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 7

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 de ponctualité et d'assiduité au travail.
- Démontrer de l'intérêt pour le métier et son apprentissage.

Méthode de travail

- 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.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 7

- Connaissance des règles d'hygiène et de salubrité en lien avec la **Matière**, les **Méthodes**, la **Main-d'œuvre**, le **Matériel** et le **Milieu** (Méthode des 5M). Voir : MAPAQ, [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#).
- Connaissance des règles de santé et de sécurité pour la profession de cuisinier ou de cuisinière.
- Connaissance des systèmes et des instruments de mesure en lien avec la tâche.
- Mathématiques élémentaires pour la conversion des mesures et le calcul des quantités.
- Connaissance de base des gammes d'aliments et de leurs qualités organoleptiques.
- Connaissance de base en alimentation, dont le [Guide alimentaire canadien](#).
- Connaissance des modes, températures et temps de cuisson.
- Connaissance de base du vocabulaire technique propre à la profession.

D'APPRENTISSAGE LIÉS À LA COMPÉTENCE 7

- Mode d'apprentissage privilégié :
 - Activités pratiques (voir les *Étapes clés d'une activité de compagnonnage* dans la partie 1 du présent document)
- Autres modes d'apprentissage suggérés :
 - Lecture de documents, notamment :
 - MAPAQ, [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#)
 - CNESST, [Fiche explicative des risques à la santé et à la sécurité du travail pour la profession : cuisinière, cuisinier](#)
- Consultation de documents Web :
 - [Guides du CSMOCA](#) (Comité sectoriel de la main-d'œuvre du commerce de l'alimentation) :
 - *Guide des viandes et volailles*
 - *Guide des fruits et légumes*
 - *Guide de la poissonnerie*
 - *Guide des fromages et charcuteries*
 - *Guide de la boulangerie et viennoiserie*
 - *Guide de la pâtisserie*
 - MAPAQ, [Températures de cuisson et de conservation des aliments](#)
 - MAPAQ, [Tableaux d'équivalence pour la cuisson des viandes et des volailles](#)
 - Santé Canada, [Températures de cuisson sécuritaires](#)
 - [Thermoguide+](#) du MAPAQ

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 7

Précisons d'abord que, pour se voir confirmer la maîtrise de la compétence 7, « Apprêter des mets élaborés », l'apprenti ou l'apprentie devra avoir terminé l'apprentissage d'au moins **cinq éléments de compétence sur les six** que compte la compétence, **dont l'élément 7.3 obligatoirement**.

Concernant la progression des apprentissages, nous vous suggérons de suivre les étapes suivantes :

- Prévoyez d'abord une période d'observation pour que la personne en apprentissage puisse se familiariser avec les différents postes. Renforcez sa capacité à interpréter les fiches techniques et à quantifier les recettes. Expliquez-lui le fonctionnement des appareils et de l'équipement qu'elle aura à utiliser.
- Dans un premier temps, demandez-lui de vous assister dans la préparation des différents mets qui composent le menu, en lui expliquant le pourquoi et le comment de chacun de vos gestes.
- Dans un deuxième temps, confiez-lui la préparation de mets faisant appel à des techniques de cuisson faciles à maîtriser et comportant peu d'ingrédients, comme certaines garnitures de fruits et de légumes. Augmentez progressivement la complexité des préparations, du point de vue tant des méthodes de cuisson que des techniques d'assemblage ou de présentation.
- Pour chaque recette, nous vous suggérons de lui enseigner d'abord à réaliser **une à une** les différentes opérations nécessaires à l'obtention du résultat final, comme préparer chacun des ingrédients avant d'entreprendre la cuisson et de procéder à l'assemblage. Puis, une fois chacune de ces étapes maîtrisées, montrez-lui à mener **plusieurs opérations simultanément**, de sorte qu'il ou elle apprendra à optimiser la séquence et le temps de travail pour réaliser une recette.

Élément de compétence 7.1 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓)		
		2. En progression (✓)		
		3. Maîtrisé (✓)		
7.1	Apprêter des soupes et des potages	1	2	3
	▶ Choix judicieux des ingrédients, des ustensiles, des outils et des appareils culinaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Interprétation juste des fiches techniques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Respect de la séquence des opérations	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Préparation des ingrédients, conformément à la recette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Cuisson des aliments selon le mode approprié	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Assemblage des aliments selon la méthode appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Contrôle systématique de la qualité des mets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Justesse des cuissons et équilibre des assaisonnements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Application correcte des techniques culinaires requises	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.1

- Expliquez à votre apprenti ou apprentie les caractéristiques des différents **types de soupes et potages** :
 - soupes ou potages taillés (à base de légumes taillés, comme la soupe paysanne ou la minestrone);
 - potages liés (crèmes, veloutés, chaudière, bisque, etc.);
 - potages clairs (consommés).
- Insistez sur l'importance de suivre les recettes. Enseignez-lui les **techniques** inhérentes à chacun des types de potages servis dans votre établissement :
 - respect du choix des ingrédients et de leur équilibre dans la recette;
 - utilisation du fond ou du bouillon approprié;
 - mise en œuvre des techniques de liaison dans le cas des potages liés;
 - méthodes de cuisson des différents ingrédients, dont le respect des temps de cuisson propres à chacun;
 - séquence et méthode d'assemblage des ingrédients, etc.
- Enseignez-lui d'abord à réaliser **une à une** les différentes opérations nécessaires à l'obtention du résultat final, comme préparer chacun des ingrédients avant d'entreprendre la cuisson et de procéder à l'assemblage.
- Puis, une fois chacune de ces étapes maîtrisées, montrez-lui à mener **plusieurs opérations simultanément** (faire suer ses oignons pendant qu'on coupe les autres légumes, par exemple), de sorte qu'il ou elle apprendra à optimiser la séquence et le temps de travail pour réaliser une recette.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.1

Élément de compétence 7.2 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
7.2	Préparer des garnitures à base de fruits et de légumes	1	2	3
	▶ Choix judicieux des ingrédients, des ustensiles, des outils et des appareils culinaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Interprétation juste des fiches techniques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Respect de la séquence des opérations	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Préparation des ingrédients, conformément à la recette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Cuisson des aliments selon le mode approprié	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Assemblage des aliments selon la méthode appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Contrôle systématique de la qualité des mets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Justesse des cuissons et équilibre des assaisonnements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Application correcte des techniques culinaires requises	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.2

- Précisons d'abord qu'une « garniture » est tout ce qui garnit ou accompagne un plat. Elle peut être simple (un seul élément) ou composée (plusieurs ingrédients). Il peut s'agir :
 - de légumes ou de fruits servant d'accompagnement aux protéines (légumes bouillis, braisés, à la vapeur, sautés, grillés, gratinés, frits ou glacés; purées; tomates farcies; salades, etc.);
 - d'une salsa de fruits et de légumes accompagnant un poisson, une viande ou un plat de protéines végétales;
 - d'une farce ou d'un appareil de base;
 - d'une garniture aromatique ou décorative, etc.
- Selon l'usage réservé aux différentes garnitures préparées dans votre établissement, vous montrez à votre apprenti ou apprentie les techniques se rapportant à :
 - la coupe des fruits et des légumes;
 - l'assemblage des ingrédients;
 - la cuisson des aliments;
 - la présentation (aspect visuel);
 - la mise en réserve des garnitures en vue du service, etc.
- S'agissant de garnitures, vous l'incitez à porter une attention toute particulière à la combinaison des saveurs et à la complémentarité des aliments, sur les plans tant gustatif et nutritionnel que visuel.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.2

Élément de compétence 7.3 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
7.3	Apprêter des protéines animales	1	2	3
	▶ Choix judicieux des ingrédients, des ustensiles, des outils et des appareils culinaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Interprétation juste des fiches techniques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Respect de la séquence des opérations	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Préparation des ingrédients, conformément à la recette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Cuisson des aliments selon le mode approprié	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Assemblage des aliments selon la méthode appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Contrôle systématique de la qualité des mets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Justesse des cuissons et équilibre des assaisonnements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Application correcte des techniques culinaires requises	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.3

- D'abord, vous faites prendre conscience à votre apprenti ou apprentie que les protéines animales constituent habituellement l'élément le plus coûteux d'un plat.
- Vous soulignez l'importance de bien comprendre les propriétés des différents types de protéines animales afin de choisir le mode de cuisson le plus approprié pour conserver leurs qualités organoleptiques (goût, apparence, texture, etc.) et nutritionnelles.
- Vous lui expliquez les caractéristiques des viandes, volailles ou produits marins, de même que des différentes coupes ou parties de l'animal servis dans votre établissement. Pour ce faire, vous pouvez vous référer au *Guide des viandes et volailles* et au *Guide de la poissonnerie* du Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation ([CSMOCA](#)).
- Vous enseignez à votre apprenti ou apprentie les différentes techniques de cuisson mises en œuvre dans votre établissement, qu'il s'agisse de méthodes traditionnelles (braiser, rôtir, griller, poêler, etc.) ou de techniques faisant appel à de l'équipement spécialisé (cuisson sous vide, au four intelligent, etc.).

- Concernant les méthodes de cuisson traditionnelles, expliquez-lui les principes de base propres aux différentes étapes du processus, comme la saisie de la viande, la cuisson et le temps de repos.
- Montrez-lui comment évaluer le degré de cuisson des différentes viandes, volailles, poissons ou fruits de mer à partir de critères, tels que la température interne de l'aliment, sa coloration, sa texture au toucher et l'écoulement de liquide (myoglobine).
- Insistez sur l'importance de respecter les températures de cuisson sécuritaires recommandées par le MAPAQ et Santé Canada. Au besoin, référez-vous aux tableaux des températures de cuisson disponibles sur les sites Web de ces ministères, dont les [Tableaux d'équivalence pour la cuisson des viandes et des volailles](#) du MAPAQ (voir la section *Hygiène et salubrité* du présent document).
- Portez une attention particulière aux opérations pouvant représenter un risque quant au maintien de la chaîne du froid et du chaud (comme la semi-cuisson des aliments en vue du service ou le fait de tempérer la viande avant la cuisson).
- Enfin, si c'est la pratique dans votre établissement, montrez-lui comment effectuer les principales techniques d'habillage, de parage et de découpe en utilisant les bons outils et en minimisant les pertes.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.3

Élément de compétence 7.4 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
7.4	Apprêter des protéines végétales	1	2	3
	▶ Choix judicieux des ingrédients, des ustensiles, des outils et des appareils culinaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Interprétation juste des fiches techniques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Respect de la séquence des opérations	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Préparation des ingrédients, conformément à la recette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Cuisson des aliments selon le mode approprié	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Assemblage des aliments selon la méthode appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Contrôle systématique de la qualité des mets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Justesse des cuissons et équilibre des assaisonnements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Application correcte des techniques culinaires requises	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.4

- Vous expliquez à votre apprenti ou apprentie les caractéristiques des différentes protéines végétales cuisinées dans votre établissement (produits à base de soya, seitan, légumineuses, céréales, oléagineux, algues, etc.).
- Vous lui enseignez les techniques se rapportant :
 - au prétraitement de ces protéines (trempage, réhydratation, marinage, etc.);
 - aux différents modes de cuisson (griller, sauter, cuire à la vapeur, cuire en sauce, etc.);
 - à l'assemblage des ingrédients;
 - à la présentation des plats.
- Vous portez une attention toute particulière à l'assaisonnement et à la combinaison des saveurs, puisque les protéines végétales ont souvent un goût neutre.
- Enfin, vous soulignez l'importance de la complémentarité des aliments pour assurer l'équilibre nutritionnel des mets confectionnés à partir de protéines végétales.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.4

Élément de compétence 7.5 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
7.5	Apprêter des céréales, des pâtes et des farinages	1	2	3
	▶ Choix judicieux des ingrédients, des ustensiles, des outils et des appareils culinaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Interprétation juste des fiches techniques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Respect de la séquence des opérations	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Préparation des ingrédients, conformément à la recette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Cuisson des aliments selon le mode approprié	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Assemblage des aliments selon la méthode appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Contrôle systématique de la qualité des mets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Justesse des cuissons et équilibre des assaisonnements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Application correcte des techniques culinaires requises	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.5

- D'abord, quelques précisions sur la définition des aliments dont il est ici question :
 - Les céréales regroupent les féculents, tels que le riz, le blé (ou la semoule de blé) et le maïs, ainsi que toutes les autres céréales (orge, millet, quinoa, etc.).
 - Les pâtes sont essentiellement les pâtes alimentaires (nouilles) fraîches ou sèches.
 - Les farinages sont constitués des pâtes salées ou sucrées, ainsi que des pâtes à frire.
- Pour confectionner un plat, on peut travailler soit avec des pâtes alimentaires et des farinages qu'on aura fabriqués soi-même, soit avec des produits semi-finis (pâtes alimentaires sèches ou pâtes à tarte du commerce, par exemple). Pour le dire clairement, l'apprentissage et la maîtrise des techniques de fabrication des pâtes fraîches, des pâtes salées ou sucrées, du pain ou de la pâte à pizza maison, par exemple, **ne sont pas obligatoires**, même si cela représente un atout certain. À vous d'ajuster l'apprentissage en fonction de la réalité de votre établissement.
- En principe, l'apprentissage de cet élément de compétence devrait se faire conjointement avec celui des autres éléments de la compétence 7. Par exemple, pour confectionner une quiche, on travaillera à partir de farinages, d'une garniture de légumes et de protéines animales. Il en va de même pour un risotto aux fruits de mer ou pour une soupe repas asiatique, etc.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.5

Élément de compétence 7.6 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1	2	3
7.6	Apprêter des desserts			
	▶ Choix judicieux des ingrédients, des ustensiles, des outils et des appareils culinaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Interprétation juste des fiches techniques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Respect de la séquence des opérations	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Préparation des ingrédients, conformément à la recette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Cuisson des aliments selon le mode approprié	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Assemblage des aliments selon la méthode appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Contrôle systématique de la qualité des mets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Justesse des cuissons et équilibre des assaisonnements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Application correcte des techniques culinaires requises	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.6

- Le métier de pâtissier étant un métier en soi, l'apprentissage de l'élément de compétence 7.6 porte sur la confection de desserts simples (les « desserts du jour ») à partir de produits bruts ou semi-finis. Il peut s'agir de mousse au chocolat ou autres, de gâteaux ou biscuits de base, de flan, de crème brûlée ou de crème caramel, de fondant au chocolat, de tartes, etc.
- Expliquez à votre apprenti ou apprentie que la préparation des desserts, que l'on assimile parfois à de la chimie, exige précision et minutie. Montrez-lui à :
 - suivre scrupuleusement les recettes (poids et quantité, étapes de préparation, techniques requises);
 - respecter les températures et les temps de cuisson avec précision;
 - utiliser les bonnes techniques d'assemblage;
 - soigner la présentation.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.6

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 7

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous vous suggérons les étapes suivantes pour vous acquitter adéquatement de cette responsabilité :

- A) Avant de procéder à l'évaluation des apprentissages réalisés dans la compétence 7, vous devez vérifier les éléments suivants :
- L'apprentie ou l'apprenti a eu **suffisamment de temps** pour développer la compétence visée et respecter l'ensemble des conditions et des critères de performance décrits dans la compétence 7 du carnet d'apprentissage. En l'occurrence, l'apprenti ou l'apprentie devra maîtriser au moins **cinq éléments de compétence sur les six** que compte la compétence, **dont l'élément 7.3 obligatoirement**.
 - L'apprentie ou l'apprenti est capable d'effectuer les différentes tâches et opérations pour apprêter des mets élaborés, et ce, en respectant en tout temps les **mesures de santé et de sécurité** requises dans l'accomplissement de son travail.
 - L'apprentie ou l'apprenti adopte les attitudes et comportements professionnels décrits au début de la compétence 7.
- B) Vous devez remplir, avec l'apprentie ou l'apprenti, la section du carnet intitulée *Conditions particulières d'apprentissage*.
- C) Une fois l'apprentissage de la compétence 7 terminé et la compétence maîtrisée, l'apprentie ou l'apprenti et vous-même devez apposer dans le carnet vos signatures respectives.
- D) Enfin, pour confirmer la maîtrise de la compétence, vous devez faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.





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.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 8

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 de ponctualité et 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.

MODES D'APPRENTISSAGE LIÉS À LA COMPÉTENCE 8

- Mode d'apprentissage privilégié :
 - Activités pratiques (voir les *Étapes clés d'une activité de compagnonnage* dans la partie 1 du présent document)
- Autres modes d'apprentissage suggérés :
 - Lecture de documents, notamment :
 - MAPAQ, [*Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires*](#)
 - CNESST, [*Fiche explicative des risques à la santé et à la sécurité du travail pour la profession : cuisinière, cuisinier*](#)
- Consultation de documents Web :
 - [Guides du CSMOCA](#) (Comité sectoriel de la main-d'œuvre du commerce de l'alimentation) :
 - *Guide des viandes et volailles*
 - *Guide des fruits et légumes*
 - *Guide de la poissonnerie*
 - *Guide des fromages et charcuteries*
 - *Guide de la boulangerie et viennoiserie*
 - *Guide de la pâtisserie*
 - MAPAQ, [*Températures de cuisson et de conservation des aliments*](#)
 - MAPAQ, [*Tableaux d'équivalence pour la cuisson des viandes et des volailles*](#)
 - Santé Canada, [*Températures de cuisson sécuritaires*](#)
 - [Thermoguide+](#) du MAPAQ

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 8

Concernant la progression des apprentissages liés à la compétence 8, « Assurer le service » nous vous suggérons de suivre les étapes suivantes :

- Au préalable, assurez-vous que la personne en apprentissage maîtrise minimalement le jargon du service et qu'il connaît assez bien le menu.
- Cherchez à développer la polyvalence chez cette personne. Faites-lui faire le tour des postes sur la ligne de service, en commençant par les postes les plus simples : le dressage des assiettes, le poste froid, les postes chauds, le gril, etc. Au début, jumelez-la à une personne expérimentée qu'elle peut observer tout en suivant ses directives. Progressivement, confiez-lui davantage de responsabilités.
- Au début, permettez-lui de se concentrer sur une seule préparation à la fois. Puis, progressivement, apprenez-lui à « jongler » avec plusieurs plats en même temps. À mesure que votre apprenti ou apprentie gagne en confiance et en rapidité, confiez-lui des préparations de plus en plus complexes jusqu'à ce qu'il ou elle puisse s'acquitter de l'ensemble des tâches requises par chacun des postes (sauf, peut-être, celui d'aboyeur), et ce, de façon autonome.
- Enfin, vous lui apprenez à interpréter les commandes des clients, conformément à la manière dont est organisé le service dans votre établissement. Petit à petit, vous l'amenez à anticiper la séquence de préparation des différents plats, de concert avec ses collègues en cuisine et le service en salle.

Élément de compétence 8.1 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
8.1	Organiser le poste de travail en vue du service	1	2	3
	▶ Mise en marche des appareils de cuisson et des réchauds selon la procédure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Préparation méthodique des outils et du matériel requis pour le service	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Alimentation adéquate du poste de travail en ingrédients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.1

- Vous expliquez à votre apprenti ou apprentie que l'organisation des postes de travail est une condition indispensable à l'efficacité du service. Pour que cette organisation soit elle-même efficace, elle doit répondre à trois critères :
 - la mise en marche des appareils de cuisson et des réchauds, selon la procédure;
 - la préparation méthodique des outils et du matériel requis pour le service (montage du poste de travail), selon les standards de l'établissement;
 - l'alimentation adéquate du poste de travail en ingrédients.

Mise en marche des appareils

- Vous montrez à votre apprenti ou apprentie la procédure à suivre pour mettre en marche les appareils de cuisson et les appareils de maintien des températures. Les passes sont-elles allumées? L'huile de la friteuse a-t-elle eu le temps de chauffer suffisamment? Et ainsi de suite. Vous insistez sur l'importance de vérifier périodiquement les températures de fonctionnement de ces appareils et, s'il y a lieu, que ceux-ci sont alimentés correctement (de l'eau pour le bain-marie ou du bois pour le four à bois, par exemple).

Montage du poste de travail

- Le montage du poste de travail est une étape cruciale de la mise en place. Vous montrez à votre apprenti ou apprentie à préparer méthodiquement tous les outils et le matériel dont il aura besoin pour le service, selon les standards de l'établissement.
- Vous lui expliquez que la standardisation des postes de travail (c'est-à-dire placer les outils, le matériel et les ingrédients de manière ergonomique, selon un ordre logique et toujours au même endroit) permet de développer des automatismes et d'optimiser le temps de service. Elle permet également à tout membre de la brigade de prendre la relève au pied levé, sans devoir passer par une période d'adaptation à se demander où sont les choses.

- Cette standardisation, établie en fonction des besoins de l'établissement, est basée sur des principes fondamentaux :
 - permettre de procéder à l'assemblage des mets de façon fluide et linéaire (comme sur une chaîne de montage);
 - éviter au cuisinier ou à la cuisinière d'avoir à croiser les bras pour saisir outils et ingrédients pendant la préparation des mets;
 - éviter d'empiéter sur l'espace des postes adjacents, etc.
- Dans certains cas, il sera peut-être nécessaire de démontrer l'efficacité de votre méthode à la personne en apprentissage, surtout si elle a acquis une certaine expérience du métier dans d'autres restaurants où on procédait différemment. Avant de la lancer dans le feu de l'action, faites quelques plats devant elle, en lui demandant de bien observer vos mouvements et la fluidité avec laquelle vous procédez à l'assemblage des mets. Au besoin, mettez-la au défi d'imaginer un setup plus efficace, en organisant un concours de rapidité.
- N'hésitez pas à répéter le dicton : « Une place pour chaque chose, et chaque chose à sa place ». Insistez sur l'importance de nettoyer au fur et à mesure : mieux vaut prendre le temps d'essuyer une coulée de sauce sur le champ plutôt que d'avoir à frotter longuement à la fin du service. Incitez votre apprenti ou apprentie à prendre soin de son matériel. Par exemple, éviter de cramer les aliments dans une poêle permet de la réutiliser sans devoir l'envoyer à la plonge pour qu'elle soit récurée.
- Faites-lui prendre conscience que les quelques secondes grappillées çà et là font toute la différence. Décuplés, tous ces petits gestes finissent par avoir un impact sur :
 - l'efficacité du service (et, donc, la satisfaction des clients);
 - la somme de travail en aval du service (plonge et ménage);
 - le stress du personnel;
 - l'usure du matériel;
 - et, en fin de compte, le succès de l'établissement.

Alimentation du poste de travail en ingrédients

- Concernant l'alimentation du poste de travail en ingrédients, rappelez à la personne en apprentissage qu'elle demeure responsable de la qualité des aliments qui iront dans l'assiette des clients. Invitez-la à « mettre son nez » partout, avant le service, pour s'assurer de la fraîcheur des produits.
- Insistez sur l'importance de s'assurer qu'il y aura suffisamment d'ingrédients de rechange (*back up*) pour tout le service.
- Montrez-lui à être proactif ou proactive lorsque le volume du service est plus élevé que prévu et qu'on sait qu'on va manquer d'ingrédients. Mieux vaut prendre l'initiative et agir tôt, en reprenant la mise en place durant les « temps morts », que d'attendre que les bacs soient vides.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.1

Élément de compétence 8.2 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
8.2	Prendre connaissance des commandes des clients	1	2	3
	▶ Interprétation juste des commandes écrites ou verbales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Respect des demandes spéciales des clients quant à la cuisson, aux garnitures, à l'assaisonnement, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Respect strict des contraintes alimentaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.2

- Avant d'aborder cet élément de compétence, vous devez vous assurer que votre apprenti ou apprentie maîtrise déjà le jargon du service et qu'il connaît parfaitement le menu. Il ou elle aura préalablement acquis de l'expérience en assistant un cuisinier d'expérience durant le service et en suivant ses directives à la lettre.
- Progressivement, vous lui apprenez à interpréter les commandes des clients, conformément à la manière dont est organisé le service dans votre établissement. Petit à petit, vous l'amenez à anticiper la séquence de préparation des différents plats de concert avec ses collègues en cuisine et le service en salle.
- Insistez sur l'importance d'être constamment attentif aux directives de la personne qui agit comme chef d'orchestre lors du service (aboyeur). Si possible, montrez-lui comment exercer sa mémoire. Transmettez-lui vos techniques et vos trucs pour retenir tous les détails des commandes et n'en oublier aucune.

Demandes spéciales et contraintes alimentaires

- Vous devez également vous assurer que votre apprenti ou apprentie a une connaissance suffisante des allergènes prioritaires à déclarations obligatoires recensés par le MAPAQ et Santé Canada et de leur présence dans le menu. Au besoin, vous lui parlez des autres types de contraintes alimentaires (intolérance au lactose ou au gluten, régime végétarien ou végétalien, interdits religieux, etc.) qu'il est susceptible de rencontrer selon la clientèle qui fréquente l'établissement.
- Vous lui montrez comment satisfaire, dans les limites du possible, les demandes spéciales des clients, tout en lui faisant comprendre que cela doit se faire **en accord avec les politiques de l'établissement**.

- En effet, s'il est facile de satisfaire certaines demandes (demander un steak bien cuit ou refuser une salade qui accompagne un repas, par exemple), des considérations d'ordre financier, légal ou autre peuvent faire en sorte qu'il est difficile, voire impossible, d'acquiescer à d'autres. Votre rôle consiste à expliquer à votre apprenti ou apprentie la procédure à suivre selon les différentes situations qui se présentent :
 - Par exemple, remplacer des frites par une portion de légumes a une incidence sur le coût de revient d'un plat. Cela peut également avoir pour effet de chambouler la mise en place et de faire en sorte qu'on manque de tel ou tel ingrédient en cours de service. Que faire quand ce genre de demandes parviennent en cuisine?
 - À la demande d'un client, on peut parfois remplacer ou omettre un ingrédient dans une recette, que ce soit pour une question de goût, d'intolérance alimentaire, de régime particulier ou d'interdit religieux. Mais, parfois ce n'est tout simplement pas possible. Y a-t-il des directives à cet égard, comme la liste des ingrédients qu'on peut remplacer dans les recettes et quels succédanés utiliser?
 - Il peut s'avérer impossible (et c'est souvent le cas) de garantir l'absence totale d'un allergène dans le menu. Aussi, dans le cas d'une allergie grave, l'établissement peut-il n'avoir d'autre choix que de refuser de servir un client, etc.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.2

Élément de compétence 8.3 et critères particuliers de performance	Échelle de progression des apprentissages		
	1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
8.3 Assurer la coordination avec les membres de l'équipe	1	2	3
▶ Distribution efficace du travail aux différents postes, s'il y a lieu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▶ Coordination du temps de réalisation des tâches avec les autres postes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▶ Coordination du travail avec le service en salle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.3

- Sauf dans certains contextes particuliers où le cuisinier ou la cuisinière agit seul, le service est un travail d'équipe qui exige une parfaite coordination entre ses différents membres. Votre rôle consiste à montrer à la personne en apprentissage comment coordonner ses actions avec celles des autres sur la ligne de service, en fonction des pratiques de l'établissement.
- Concernant le premier critère de performance (« distribution efficace des tâches aux différents postes »), une précision s'impose. On ne peut pas s'attendre à ce qu'un apprenti ou une apprentie assume cette responsabilité d'entrée de jeu, puisqu'il s'agit d'une des tâches les plus complexes en restauration. D'ailleurs, certaines personnes n'atteindront jamais ce niveau de responsabilité qui exige une grande capacité à gérer son stress, un leadership fort et une dose de crédibilité.
- Votre rôle consiste à vous assurer que la personne en apprentissage atteigne une bonne compréhension de ce rôle de chef d'orchestre (aboyeur, responsable au carreau, au passe, au centre, etc.) sans nécessairement en maîtriser toutes les facettes. Elle devra d'abord acquérir de l'expérience et faire le tour des différents postes sur la ligne de service, bref démontrer sa polyvalence. Vers la fin de son apprentissage, s'il y a lieu (c'est-à-dire selon le contexte d'exercice du métier dans votre établissement, le fonctionnement de la brigade et les dispositions de la personne en apprentissage), vous pourrez tranquillement l'initier à ce rôle, lors d'une journée moins achalandée, comme un lundi.
- Concernant la coordination du travail avec le service en salle, précisons que même si la compétence 8 s'adresse d'abord et avant tout à ceux et celles qui travaillent dans un restaurant, elle peut aussi s'appliquer à d'autres catégories d'établissements. Aussi, le contact avec la clientèle peut-il se faire par l'entremise du personnel de salle ou être direct, comme dans le cas d'un comptoir de cafétéria ou d'un buffet, par exemple.

- Insistez auprès de votre apprenti ou apprentie sur l'importance de maintenir une communication efficace avec le service en salle. Apprenez-lui à moduler la séquence de traitement des commandes en fonction des « signaux » de la salle ou des clients.
 - Expliquez-lui, par exemple, que servir un groupe de 16 personnes en restaurant n'est pas la même chose que servir quatre tables de quatre. Pour du personnel sans expérience, c'est la panique assurée. Il faut savoir moduler le service en conséquence : on peut, par exemple, se dépêcher à servir toutes les petites tables arrivées avant le groupe. Puis, ralentir le service pour les tables arrivées après, en les avertissant du délai, afin de pouvoir se concentrer sur le groupe.
 - Autre exemple : le client ne va pas nécessairement dire s'il est pressé ou non. D'où l'importance d'apprendre à interpréter les signaux de la salle. Par exemple, on ne brusquera pas le service pour un petit groupe de gens d'affaires qui tiennent une réunion de travail sur l'heure du dîner, etc.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.3

Élément de compétence 8.4 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
8.4	Préparer les mets	1	2	3
	▶ Assemblage des mets froids selon la méthode appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Assemblage des mets chauds selon la méthode appropriée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Application correcte des méthodes de cuisson minute (dont les sautés et les grillades)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Application correcte des techniques de rethermalisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Disposition des garnitures en fonction des plats	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Vérification systématique de l'assaisonnement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Finalisation des sauces selon la technique appropriée, s'il y a lieu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.4

- Vous veillez à ce que votre apprenti ou apprentie applique correctement les techniques de base, tout en respectant les standards de l'établissement, en ce qui a trait à l'assemblage des mets, la cuisson et la rethermalisation des aliments, la préparation et la disposition des garnitures, la finalisation des sauces, etc.
- Inculquez-lui l'habitude de goûter les mets pour en vérifier la qualité. Rappelez-lui l'adage voulant que « si tous les cuisiniers goûtaient ce qu'ils préparent, on mangerait mieux ».
- Soulignez l'importance de goûter non seulement les mets préparés à la minute au moment du service, mais également les aliments précuits lors de la mise en place du matin ou de la veille, afin d'en vérifier l'assaisonnement initial et le degré de cuisson. Cela est d'autant plus important quand on change de cuvée ou de fournée (batch) en cours de service. Par exemple, si le risotto qui prend habituellement six minutes à finaliser a été sous-cuit lors de la mise en place, il faudra compter plus de temps pour le préparer au moment du service. Tout cela aura évidemment une incidence sur le déroulement du service et sa coordination.

- Sachant que les différents modes de cuisson ont déjà fait l'objet d'apprentissages aux compétences 5 et 7, profitez-en pour transmettre vos trucs du métier dans le contexte du service. Montrez-lui, entre autres, à adapter ses techniques de cuisson aux conditions de fonctionnement des appareils et à optimiser l'utilisation de l'équipement. Par exemple :
 - Vers la fin du service, les appareils de cuisson (et la cuisine elle-même) ont emmagasiné un maximum de chaleur et deviennent encore plus efficaces, ce qui peut jouer sur les temps de cuisson ou de rethermalisation.
 - On ne doit pas utiliser une poêle froide pour sauter les aliments; en plaçant ses poêlons au-dessus du piano, on s'assure d'atteindre la température optimale plus rapidement, etc.
- Cherchez à développer la polyvalence chez la personne en apprentissage. Faites-lui faire le tour des postes sur la ligne de service, en commençant par les postes les plus simples : le dressage des assiettes, le poste froid, les postes chauds, le gril, etc. Au début, jumelez-la à une personne expérimentée qu'elle peut observer tout en suivant ses directives.
- En commençant, permettez-lui de se concentrer sur une seule préparation à la fois. Puis, progressivement, apprenez-lui à « jongler » avec plusieurs plats en même temps. À mesure que votre apprenti ou apprentie gagne en confiance et en rapidité, confiez-lui des préparations de plus en plus complexes jusqu'à ce qu'il ou elle puisse s'acquitter de l'ensemble des tâches requises par chacun des postes (sauf, peut-être, celui d'aboyeur), et ce, de façon autonome.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.4

Élément de compétence 8.5 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
8.5	Assurer la coordination avec les membres de l'équipe	1	2	3
	▶ Application correcte des techniques de présentation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Vérification systématique de la température et de la propreté de l'assiette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Envoi des assiettes au service en salle ou aux clients, selon la procédure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.5

- Expliquez à votre apprenti ou apprentie que la personne responsable du dressage final des plats doit avoir en tête trois grandes préoccupations :
 - la propreté de l'assiette ou du plat de service;
 - la température de service;
 - la présentation esthétique du plat.
- Insistez sur l'importance de s'assurer qu'on dispose de suffisamment d'assiettes et d'accessoires (des dentelles en papier, par exemple), pour procéder au dressage des plats tout au long du service. Rappelez-lui que l'hygiène reste une exigence fondamentale; la plus jolie présentation perd de son charme si l'assiette est encore sale ou tachée malgré son passage à la plonge.
- Montrez-lui comment vérifier la température des aliments et la rectifier au besoin. Expliquez-lui l'importance du choix de l'assiette et de sa température pour le service. Une assiette sortant de la plonge ne convient pas pour servir des aliments froids. Par ailleurs, les aliments chauds devraient préférablement être servis dans une assiette elle-même chaude. De manière générale, il n'est pas recommandé de servir du chaud et du froid dans la même assiette.
- Exposez-lui les normes et les attentes de l'établissement par rapport à la présentation des plats. Enseignez-lui les bonnes techniques et montrez-lui à utiliser les bons outils de dressage (pinces, louche à sauce, etc.) pour effectuer les bonnes opérations.
- Demandez-lui d'observer la manière dont vous procédez pour dresser les différents plats. Utilisez des photos ou des croquis au besoin pour l'aider à mémoriser la séquence des opérations. Au début, accordez-lui le droit de commettre des erreurs, mais laissez-lui également le soin de les corriger ou de reprendre le travail au besoin. Faites-la pratiquer jusqu'à ce qu'elle atteigne une dextérité et une rapidité d'exécution satisfaisantes, entre autres, pour que les aliments ne refroidissent pas. Enfin, apprenez-lui à optimiser le nombre et la séquence des mouvements nécessaires pour effectuer le dressage de chaque assiette.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.5

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 8

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous vous suggérons les étapes suivantes pour vous acquitter adéquatement de cette responsabilité :

- A) Avant de procéder à l'évaluation des apprentissages réalisés dans la compétence 8, vous devez vérifier les éléments suivants :
- L'apprentie ou l'apprenti a eu **suffisamment de temps** pour développer la compétence visée et respecter l'ensemble des conditions et des critères de performance décrits dans la compétence 8 du carnet d'apprentissage.
 - L'apprentie ou l'apprenti est capable d'effectuer les différentes tâches et opérations relatives au service, et ce, en respectant en tout temps les **mesures de santé et de sécurité** requises dans l'accomplissement de son travail.
 - L'apprentie ou l'apprenti adopte les attitudes et comportements professionnels décrits au début de la compétence 8.
- B) Vous devez remplir, avec l'apprentie ou l'apprenti, la section du carnet intitulée *Conditions particulières d'apprentissage*.
- C) Une fois l'apprentissage de la compétence 8 terminé et la compétence maîtrisée, l'apprentie ou l'apprenti et vous-même devez apposer dans le carnet vos signatures respectives.
- D) Enfin, pour confirmer la maîtrise de la compétence, vous devez faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.



COMPÉTENCE 9 : PARTICIPER À LA GESTION DE LA CUISINE

CONTEXTE DE RÉALISATION

- Sous la supervision d'un supérieur immédiat ou d'un responsable de cuisine.
- En coordination avec les autres membres de l'équipe de cuisine.
- En lien avec des fournisseurs.
- À partir :
 - des lignes directrices concernant les possibilités de développer ou d'adapter les recettes ou les présentations;
 - d'un répertoire de recettes et de fiches techniques;
 - de l'inventaire, de bons de commande et de feuilles de production.
- En fonction :
 - des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires;
 - des règles de santé et de sécurité du travail;
 - du menu, du volume de production et de l'état des stocks;
 - des compétences et de la disponibilité de la main-d'œuvre;
 - des traditions culinaires de l'établissement et de son type de clientèle;
 - de la disponibilité de produits et des arrivages;
 - des contraintes alimentaires de la clientèle et du coût des produits.
- 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
 - d'un ordinateur, s'il y a lieu.

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 et des délais d'exécution.
- Maintien de la propreté du poste de travail.
- Tenue vestimentaire appropriée et respect des règles d'hygiène personnelle.
- Coordination efficace et communication appropriée avec les membres de l'équipe.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 9

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 de ponctualité et 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.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 9

- Connaissance des règles d'hygiène et de salubrité en lien avec la **Matière**, les **Méthodes**, la **Main-d'œuvre**, le **Matériel** et le **Milieu** (Méthode des 5M). Voir : MAPAQ, [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#).
- Connaissance des règles de santé et de sécurité pour la profession de cuisinier ou de cuisinière.
- Connaissance des systèmes et des instruments de mesure en lien avec la tâche.
- Mathématiques élémentaires pour la conversion des mesures et le calcul des quantités.
- Connaissance de base du vocabulaire technique propre à la profession.
- Connaissance de base des concepts de gestion et de comptabilité en restauration.

MODES D'APPRENTISSAGE LIÉS À LA COMPÉTENCE 9

- Mode d'apprentissage privilégié :
 - Activités pratiques (voir les *Étapes clés d'une activité de compagnonnage* dans la partie 1 du présent document)
- Autres modes d'apprentissage suggérés :
 - Lecture de documents, notamment :
 - MAPAQ, [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#)
 - CNESST, [Fiche explicative des risques à la santé et à la sécurité du travail pour la profession](#)

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 9

- De manière générale, on peut considérer qu'il existe trois grands paliers marquant la progression dans l'apprentissage du métier :
 - « Chef! Oui, chef! » : c'est l'étape où l'on suit les directives sans se questionner. L'apprenti ou l'apprentie est en pleine formation et nécessite un encadrement soutenu.
 - « Oui, chef! Mais pourquoi, chef? » : à cette étape, la personne en apprentissage a atteint un bon niveau de compréhension du métier. Elle est maintenant en mesure de se questionner sur les fondements de la profession, et de réinvestir les éléments de réponse dans sa pratique, jusqu'à la pleine autonomie.
 - « Pourquoi ne pas faire ça, chef? » : à cette étape, l'apprenti ou l'apprentie a dépassé les attentes et atteint un niveau de qualification lui permettant d'apporter sa contribution à la définition des méthodes, à la gestion de la cuisine et à la création du menu. C'est un signe indéniable que votre compagnonnage a porté ses fruits.
- Ainsi, l'apprentissage de la compétence 9 devrait permettre à votre apprenti ou apprentie de développer des habiletés en matière de gestion, mais aussi d'exprimer sa créativité. Dans un premier temps, accueillez ses suggestions, même s'il s'agit parfois de fausses bonnes idées. Laissez-lui l'occasion d'apprendre de ses essais-erreurs. **Le cas échéant**, si vous considérez que la personne est prête, vous pourrez lui confier son propre « projet d'amélioration continue » ou l'associer à un projet d'équipe.
- Cela dit, certaines personnes n'atteindront jamais ce troisième niveau de développement professionnel, soit parce qu'elles n'en ont pas la capacité, soit parce qu'elles n'en ont pas l'ambition, soit parce que le contexte d'exercice de la profession dans l'établissement n'est pas propice à cet épanouissement. C'est d'ailleurs pour cette raison que la « Participation à la gestion de la cuisine » est considérée comme une compétence complémentaire. À vous d'exercer votre discernement à cet égard.

Élément de compétence 9.1 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages 1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
9.1	Participer à la gestion des stocks	1	2	3
	▶ Inventaire des stocks en fonction du menu et du volume de production anticipé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Identification des produits à commander en fonction de l'inventaire et des besoins de production, selon la procédure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Commande des produits auprès des fournisseurs selon la procédure, s'il y a lieu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.1

- Vous initiez votre apprenti ou apprentie à la prise d'inventaire selon la méthode employée dans votre établissement. Idéalement, cette prise d'inventaire est facilitée par l'entreposage méthodique des produits dans les différents lieux de stockage : les mêmes produits placés toujours aux mêmes endroits, clairement identifiés et étiquetés (date d'entrée, date de sortie estimée, nombre ou quantité disponible et à commander, etc.).
- Puis, vous lui montrez à dresser la liste des produits à commander en fonction du volume de production anticipée. Encore là, l'idéal est d'avoir une grille d'inventaire ou une liste de commande ordonnancées selon la méthode d'entreposage des produits dans les différents emplacements (magasin sec, chambre froide, congélateurs, etc.), permettant ainsi de remplir la grille ou la liste de façon linéaire ou continue.
- Apprenez-lui à tenir compte des délais de livraison quand vient le temps d'identifier les produits à commander pour maintenir l'inventaire de service (par stock) à un niveau approprié. Montrez-lui aussi à ajuster les commandes en fonction des impondérables (une rue barrée qui risque d'affecter le volume d'achalandage dans les semaines à venir, par exemple).
- Mettez-le ou mettez-la en garde contre le « syndrome de l'écureuil » en cuisine, qui consiste à commander ou à produire à l'excès, et à remplir les congélateurs de peur de manquer de produits. Trop produire, c'est de l'argent qui dort dans le congélateur, une mauvaise utilisation des ressources de l'établissement et des dépenses en salaires inutiles, sans compter les risques de pertes en cas d'imprévu (bris de congélateur, fermeture du restaurant due à des circonstances exceptionnelles comme une pandémie, etc.).

- Enfin, s'il y a lieu, vous lui confiez la commande des produits auprès des fournisseurs. Allez-y par étapes : commencez par des produits dont la fréquence de livraison est élevée de sorte qu'on peut facilement corriger le tir en cas d'erreur (le pain ou les fruits et légumes, par exemple). Puis augmentez progressivement ses responsabilités jusqu'à la commande générale de l'établissement.
- Prenez le temps de lui expliquer l'importance de procéder à l'inventaire des stocks régulièrement, particulièrement dans une industrie comme la restauration où les marges bénéficiaires sont faibles. Comme cet inventaire permet d'évaluer le coût des marchandises vendues sur une période donnée, et d'estimer la marge bénéficiaire brute, en procédant ainsi, il est plus facile de corriger le tir rapidement si on constate qu'on produit à perte.
- Bref, l'apprentissage de cet élément de compétence permet d'initier la personne en apprentissage à des principes de gestion élémentaires, mais fondamentaux, lui fait prendre conscience de l'importance de tous les petits gestes sur la rentabilité de l'établissement, et l'aide à mieux s'acquitter de ses tâches au quotidien par une mise en œuvre raisonnée des compétences de la norme (particulièrement des compétences 2, 4, 5, 6 et 7).

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.1

Élément de compétence 9.2 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
9.2	Participer à la gestion de la production	1	2	3
	▶ Interprétation juste des feuilles de production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Quantification exacte des aliments à préparer et des ingrédients requis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Planification méthodique des étapes de production et de leur séquence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Coordination efficace de la production avec les membres de l'équipe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Contrôle efficace des surplus de production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Suggestions pertinentes pour l'organisation de la cuisine et l'amélioration des méthodes de production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.2

- Avant toute chose, une précision s'impose : il est ici question de la production au sens large, et non pas du sens restreint que l'on donne parfois à ce mot (synonyme de mise en place) par opposition au service.
- Lorsque votre apprenti ou apprentie a acquis suffisamment d'expérience dans l'exécution des tâches normalement attendues d'un cuisinier ou d'une cuisinière en plein exercice, vous pouvez l'initier progressivement à la planification de la production. Celle-ci commence avec l'interprétation juste des feuilles de production, la quantification exacte des aliments à préparer et la planification méthodique des étapes de production et de leur séquence, dont l'estimation du temps de production. Vous lui montrez aussi à coordonner efficacement le travail avec les différents membres de l'équipe en tenant compte des forces de chacun.
- Vous lui apprenez comment contrôler les surplus de production ce qui, dans bien des cas, passe par une gestion efficace de la décongélation des aliments. Vous lui inculquez l'habitude de prévoir à l'avance la revalorisation qu'on pourra faire des surplus, le cas échéant.
- Lorsque l'occasion se présente, vous accueillez avec ouverture ses suggestions pour l'organisation de la cuisine et l'amélioration des méthodes de production, même s'il s'agit parfois de fausses bonnes idées. Mieux vaut laisser la personne apprendre de ses essais et erreurs que d'étouffer ses initiatives. Cela lui permettra de se sentir impliquée dans le succès de l'établissement, d'amorcer un processus de réflexion sur la pratique du métier et lui donnera tout simplement la possibilité d'évoluer vers plus de responsabilités, si telle est son ambition.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.2

Élément de compétence 9.3 et critères particuliers de performance		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓) 2. En progression (✓) 3. Maîtrisé (✓)		
9.3	Participer à la gestion des menus	1	2	3
	▶ Suggestions de modification au menu en conformité avec les standards de l'établissement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Suggestions pertinentes pour l'amélioration des recettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Utilisation judicieuse de produits de remplacement pour respecter les contraintes alimentaires ou limiter les coûts de production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▶ Suggestions de modification dans la présentation des plats en conformité avec les standards de l'établissement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.3

- Lorsque la personne en apprentissage démontre qu'elle est en mesure de s'impliquer davantage dans les différents aspects de la gestion de la cuisine, c'est là un signe indéniable que le compagnonnage a porté ses fruits. De manière générale, sa progression devrait suivre ces trois grandes étapes :
 - « Chef! Oui, chef! » : c'est l'étape où l'on suit les directives sans se questionner. L'apprenti ou l'apprentie est en pleine formation et nécessite un encadrement soutenu.
 - « Oui, chef! Mais pourquoi, chef? » : à cette étape, la personne en apprentissage a atteint un bon niveau de compréhension du métier. Elle est maintenant en mesure de se questionner sur les fondements de la profession, et de réinvestir les éléments de réponse dans sa pratique, jusqu'à la pleine autonomie.
 - « Pourquoi ne pas faire ça, chef? » : à cette étape, l'apprenti ou l'apprentie a dépassé les attentes et atteint un niveau de qualification lui permettant d'apporter sa contribution à la définition des méthodes, à la gestion de la cuisine et à la création du menu.

- Certaines personnes n'atteindront jamais ce troisième niveau de développement professionnel, soit parce qu'elles n'en ont pas la capacité, soit parce qu'elles n'en ont tout simplement pas l'ambition. C'est à vous d'exercer votre discernement à cet égard. Le métier de cuisinier ou cuisinière est un métier ardu, qui comporte une certaine dose de créativité; lorsque l'occasion se présente, il faut laisser cette créativité s'exprimer.
- Ainsi, après deux ans d'apprentissage, certaines personnes chercheront à s'impliquer davantage dans l'amélioration du produit, en suggérant des modifications au menu, aux recettes, à la présentation des plats, etc. Si c'est le cas de votre apprenti ou apprentie, n'hésitez pas à lui donner l'occasion de consolider ses acquis, en lui permettant de participer à la création d'un plat sur l'ardoise, par exemple.
- Soyez à l'écoute des besoins de la personne en apprentissage. Dans la mesure du possible, laissez-la contribuer au succès de l'établissement à la hauteur de ses ambitions. Une telle attitude est de nature à valoriser les individus, favoriser leur sentiment d'appartenance et, ainsi, augmenter la cohésion de l'équipe.

NOTES DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.3

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 9

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous vous suggérons les étapes suivantes pour vous acquitter adéquatement de cette responsabilité :

- A) Avant de procéder à l'évaluation des apprentissages réalisés dans la compétence 9, vous devez vérifier les éléments suivants :
- L'apprentie ou l'apprenti a eu **suffisamment de temps** pour développer la compétence visée et respecter l'ensemble des conditions et des critères de performance décrits dans la compétence 9 du carnet d'apprentissage.
 - L'apprentie ou l'apprenti est capable d'effectuer les différentes tâches et opérations pour participer à la gestion de la cuisine, et ce, en respectant en tout temps les **mesures de santé et de sécurité** requises dans l'accomplissement de son travail.
 - L'apprentie ou l'apprenti adopte les attitudes et comportements professionnels décrits au début de la compétence 9.
- B) Vous devez remplir, avec l'apprentie ou l'apprenti, la section du carnet intitulée *Conditions particulières d'apprentissage*.
- C) Une fois l'apprentissage de la compétence 9 terminé et la compétence maîtrisée, l'apprentie ou l'apprenti et vous-même devez apposer dans le carnet vos signatures respectives.
- D) Enfin, pour confirmer la maîtrise de la compétence, vous devez faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.

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		
<p>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)</p> <p>1.2 Exposition aux fumées de cuisson</p> <p>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)</p>	<p>L'exposition aux produits dangereux peut se faire par inhalation ou absorption cutanée.</p> <p>L'exposition aux risques chimiques peut entraîner les effets suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • irritation des voies respiratoires, de la peau ou des yeux; • brûlures; • intoxication; • cancer. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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).

TYPE DE RISQUES	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ	MESURES DE PRÉVENTION
2 RISQUES BIOLOGIQUES		
<p>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).</p> <p>2.1 Contact avec des personnes (collègue de travail, fournisseur, livreur, clientèle, etc.)</p> <p>2.2 Exposition à des micro-organismes (manipulation de viandes crues, aliments périmés)</p>	<p>L'exposition aux micro-organismes peut se faire par :</p> <ul style="list-style-type: none"> • agents infectieux (virus, parasites, champignons, bactéries, etc.); • vecteurs (humains, insectes, animaux, etc.); • agents allergènes, toxines (aliments). <p>L'exposition aux risques biologiques peut entraîner les effets suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<p>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)</p> <p>3.2 Contact avec des produits ou des objets froids (manipulation d'aliments froids ou gelés, utilisation de glace sèche)</p> <p>3.3 Exposition à des températures ambiantes chaudes ou froides (chaleur radiante des fours, chambre froide)</p>	<p>Les risques thermiques peuvent exister en présence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • de températures froides ou chaudes; • d'objets ou de matériaux à des températures extrêmes. <p>L'exposition aux risques thermiques peut entraîner les effets suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chaleur : brûlures, déshydratation, épuisement par la chaleur, coup de chaleur. • Froid : troubles musculosquelettiques (TMS), engelures, fissures ou crevasses aux mains et aux doigts, hypothermie. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<p>3.4 Lors d'utilisation de machines et d'équipements (hotte, mélangeur)</p> <p>3.5 Lors de la manipulation d'objets (vaisselles, chaudrons)</p> <p>3.6 Voix humaine (annonce des commandes et des plats)</p>	<p>Les risques d'exposition au bruit continu, intermittent, impulsif ou de choc peuvent exister en présence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • d'outils manuels; • d'équipements ou d'appareils électriques; • de manipulation d'objets. <p>L'exposition au bruit peut entraîner les effets suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • détérioration de l'acuité auditive; • fatigue auditive; • acouphène; • fatigue, stress, baisse de la vigilance. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduire le bruit à la source. • Isoler tout poste de travail exposé au bruit. • Insonoriser les locaux de travail. • 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. • 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		
<p>4.1 Lors de la réception de la marchandise (soulèvement de charges lourdes, ex. : sac de farine)</p> <p>4.2 Lors de la préparation des aliments et des mets (station debout prolongée, mouvements répétitifs)</p>	<p>Les risques ergonomiques peuvent exister dans les situations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • postures contraignantes ou statiques; • travail debout; • efforts excessifs; • mouvements répétitifs; • cycles de récupération inadéquats. <p>L'exposition aux risques ergonomiques peut entraîner les effets suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • troubles musculosquelettiques (TMS) : atteinte des muscles, des os, des tendons, des ligaments, des articulations, des nerfs, des vaisseaux sanguins et d'autres tissus mous. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

TYPE DE RISQUES	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ	MESURES DE PRÉVENTION
5 RISQUES PSYCHOSOCIAUX		
Organisation du travail		
<p>5.1 Exposition à différentes sources de stress (pression pour assurer la qualité du service, gestion du temps, des approvisionnements et des ressources humaines)</p>	<p>Les risques psychosociaux liés à l'organisation du travail existent dans les situations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • surcharge de travail; • rythme de travail élevé; • demande psychologique élevée; • interruptions fréquentes; • horaire de travail irrégulier; • cadence excessive. <p>L'exposition aux risques psychosociaux liés à l'organisation du travail peut entraîner les effets suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<p>6.1 Contact avec des équipements et des machines (mélangeur, laminoir, hachoir)</p> <p>6.2 Contact avec du matériel, des outils et des appareils piquants ou tranchants (couteaux, verre brisé, mandoline, tranche-viande, coupe-légumes)</p>	<p>Le contact avec des zones dangereuses peut entraîner les risques à la sécurité suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • coupure, sectionnement ou cisaillement; • écrasement ou choc; • frottement ou abrasion; • perforation ou piqûre. <p>Le contact avec des zones dangereuses peut entraîner les effets suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • égratignure, ecchymose, plaie ouverte; • perforation, piqûre, irritation; • brûlure par friction; • blessures multiples; • coupure/lacération; • amputation. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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)		
<p>6.3 Plancher glissant (eau, huile de friteuse, glace, aliments au sol)</p> <p>6.4 Travaux en hauteur (utilisation d'escabeaux ou de marchepieds)</p>	<p>Les risques de chute existent dans les situations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • circulation sur un plancher ou dans un escalier glissant, inégal ou encombré; • exécution d'un travail en hauteur. <p>Les chutes peuvent entraîner les effets suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • fracture; • fracture multiple; • traumatisme crânien; • lombalgie; • entorse; • paralysie; • décès. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<p>6.5 Lors de la cuisson des aliments (au four, sur la cuisinière, sur la plaque, à la torche)</p> <p>6.6 Lors de l'utilisation de friteuse</p> <p>6.7 Par la présence d'appareils de cuisson alimentés au gaz (propane, gaz naturel)</p>	<p>Les risques d'incendies et explosions existent dans les situations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Les incendies et les explosions peuvent entraîner les effets suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • brûlures; • blessures multiples; • décès. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

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		Échelle de progression des apprentissages		
		1. En cours d'apprentissage (✓)		
		2. En progression (✓)		
		3. Maîtrisé (✓)		
		1	2	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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	Procéder à l'entretien périodique de l'équipement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compétence 2 : Réceptionner et entreposer les produits				
2.1	Réceptionner les produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2	Vérifier la conformité des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3	Entreposer les produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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		Échelle de progression des apprentissages		
		1	2	3
Compétence 3 : Conserver les aliments				
3.1	Appliquer les techniques de conditionnement des aliments frais en vue de leur conservation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2	Appliquer les techniques propres à la conservation des aliments secs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3	Appliquer les techniques propres au respect de la chaîne du froid	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4	Appliquer les techniques propres au respect de la chaîne du chaud	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5	Déterminer les surplus de production à conserver	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compétence 4 : Appliquer les techniques de base en cuisine				
4.1	Utiliser les ustensiles, outils et appareils culinaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2	Procéder au déconditionnement des aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3	Appliquer les techniques de base de traitement des fruits et des légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4	Portionner les aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compétence 5 : Apprêter des mets simples				
5.1	Apprêter des mets simples au poste froid	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2	Apprêter des mets simples au poste chaud	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3	Apprêter des mets simples à un poste spécialisé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compétence 6 : Effectuer les préparations fondamentales				
6.1	Préparer des fonds et des bouillons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2	Préparer des sauces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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		Échelle de progression des apprentissages		
		1	2	3
Compétence 7 : Apprêter des mets élaborés				
7.1	Apprêter des soupes et des potages	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2	Préparer des garnitures à base de fruits et de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3	Apprêter des protéines animales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4	Apprêter des protéines végétales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.5	Apprêter des céréales, des pâtes et des farinages	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.6	Apprêter des desserts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compétence 8 : Assurer le service				
8.1	Organiser le poste de travail en vue du service	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2	Prendre connaissance des commandes des clients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3	Assurer la coordination avec les membres de l'équipe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4	Préparer les mets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5	Dresser les plats et envoyer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compétence 9 : Participer à la gestion de la cuisine				
9.1	Participer à la gestion des stocks	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.2	Participer à la gestion de la production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.3	Participer à la gestion des menus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 