

CUISINIER OU CUISINIÈRE

NORME PROFESSIONNELLE



EQ-5009

Cette norme a été adoptée par la ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale le 17 décembre 2024

La présente norme professionnelle a été révisée par le Conseil québécois de ressources humaines en tourisme (CQRHT), le comité sectoriel de main-d'œuvre de l'industrie touristique, grâce au soutien technique et financier de la Commission des partenaires du marché du travail (CPMT).



ÉQUIPE DE PRODUCTION

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



TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS.....	4
INTRODUCTION	7
RAISON D'ÊTRE DE LA NORME PROFESSIONNELLE	7
DESCRIPTION DE LA SITUATION ET DU DÉVELOPPEMENT DU MÉTIER.....	8
DÉFINITION DU MÉTIER.....	8
APPELLATIONS D'EMPLOI DE LA CNP	8
SCEAU ROUGE.....	9
DESCRIPTION DU SECTEUR DANS LEQUEL LE MÉTIER EST EXERCÉ	10
PROGRAMMES DE FORMATION DANS LES RÉSEAUX DE L'ÉDUCATION.....	10
CONDITIONS D'ENTRÉE SUR LE MARCHÉ DU TRAVAIL	11
CONTEXTE GÉNÉRAL D'EXERCICE DU MÉTIER	13
ENVIRONNEMENT DU TRAVAIL	13
ORGANISATION DU TRAVAIL.....	15
NIVEAUX D'EXERCICE DE LA PROFESSION	22
ARCHITECTURE DE LA NORME PROFESSIONNELLE.....	24
PARCOURS DE QUALIFICATION.....	24
CONDITIONS PARTICULIÈRES DE CERTIFICATION	25
TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES	25
PROFIL DE COMPÉTENCES.....	28
COMPÉTENCES ESSENTIELLES	29
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES	44

REMERCIEMENTS

Le Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT) et le comité d'orientation remercient les personnes qui ont accepté de collaborer à l'une ou l'autre des étapes du processus d'élaboration de la norme professionnelle pour le métier de cuisinier ou cuisinière. Leur participation est garante de la pertinence, de la validité et de la rigueur du processus de développement de cette norme professionnelle.

Personnes-ressources pour la révision du profil de compétences		
Gaston Barbas Chef corporatif 3 Brasseurs	Bruno Caron* Directeur régional, services alimentaires Résidences Soleil	Philippe Castel* Chef cuisinier Groupe restos Plaisirs
Caroline Charest Conseillère en ressources humaines Restaurant Normandin	Emmanuel Dansereau* Chef cuisinier La Cage Brasserie Sportive	Daniel Dumont* Directeur, opérations et développement Pacini
Omar Fathallah* Chef cuisinier Compass Canada	Marie-Claude Ferron Cheffe cuisinière Chartwell Domaine Cascade	Stéphane Garnier* Chef propriétaire Services alimentaires Le Gourmet
Jean-François Houde Chef exécutif Groupe restos Plaisirs	Jean-Michel Juillet* Chef exécutif Château Bromont	René Labbé Directeur régional La Cage Brasserie Sportive
Line Lapalme Chef corporative régionale Compass Canada	Louis-Philippe Laroche Directeur des ressources humaines Groupe St-Hubert	Carolyn McKinnell Cheffe cuisinière Traiteur Café Caus, Université de Sherbrooke
Heinrich Meesen* Chef exécutif George V	Keven Milliard Assistant gérant Restaurant Normandin	Audrey Peltier* Chef d'équipe Groupe St-Hubert
Alain Pénot Chef cuisinier Auberge du Lac-St-Pierre	Cédric St-Pierre* Chef exécutif Estérel Resort	Geoffrey Wickaert* Chef cuisinier Hôtel Le Bonne Entente

* Personnes ayant participé à l'atelier d'analyse de profession

Membres du comité d'orientation		
Patrick Benoît Directeur régional La Cage Brasserie Sportive	Philippe Castel Chef cuisinier et chef pâtissier Groupe Restos Plaisirs	Robert Dion Éditeur HRI Mag
Jean-René Dumas Syndicat des Métallos 9400 Vice-président, CQRHT	Daniel Dumont Directeur, opérations et développement Pacini	Yoan Duroy Coordonnateur provincial Société des Chefs, Cuisiniers et Pâtissiers du Québec
Daniel Hinojosa Garcia Coordonnateur de la formation professionnelle Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)	Carl Grenier Responsable de secteurs de formation Ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur du Québec	Cynthia Jodoin Vice-présidente aux ressources humaines La Cage Brasserie Sportive
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 Direction du développement des compétences et de l'intervention sectorielle	Jessica Lecours Coordonnatrice à la formation Restaurant Normandin
Jean-Michel Luc Chef cuisinier Modavie	Carolyn McKinnell Cheffe cuisinière Traiteur Café Caus, Université de Sherbrooke	Paul-Harry Toussaint Chef cuisinier Restaurant Kamuy
Michel Valiquette Trésorier Fédération du commerce (CSN)	Martin Vézina Association des restaurateurs du Québec	

Personnes-ressources pour la validation du profil de compétences

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

INTRODUCTION

RAISON D'ÊTRE DE LA NORME PROFESSIONNELLE

La **norme professionnelle** pour le métier de cuisinier ou de cuisinière sert de cadre de référence pour le développement et la reconnaissance des compétences.

Elle a été élaborée selon les paramètres du Cadre de développement et de reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre.

Elle fait consensus auprès des entreprises et de la main-d'œuvre du secteur et constitue un standard pour l'industrie, la Commission des partenaires du marché du travail et le ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale.

Elle décrit ce qui est fondamental dans l'ensemble des pratiques du métier et sert de référence pour la détermination des besoins d'apprentissage, pour la conception des outils choisis pour le développement et la reconnaissance des compétences, pour la structuration de l'apprentissage, pour l'évaluation des compétences et pour la certification professionnelle des cuisiniers ou cuisinières.

DESCRIPTION DE LA SITUATION ET DU DÉVELOPPEMENT DU MÉTIER

DÉFINITION 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. Au fil de leur 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 où il est exercé, 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.

APPELLATIONS D'EMPLOI DE LA CNP

La Classification nationale des professions (CNP) recense plusieurs groupes de professions reliées au domaine de la restauration. Trois d'entre eux relèvent directement du travail en cuisine : les **Chefs** (CNP 62200), les **Cuisiniers/cuisinières** (CNP 63200) et les **Serveurs/serveuses au comptoir, aides de cuisine et personnel de soutien assimilé** (CNP 65201). Ces groupes sont particulièrement intéressants puisqu'ils donnent à voir les différents niveaux d'exercice dans le domaine de la restauration¹.

Le groupe des **Chefs** (CNP 62200) comprend les « premiers chefs », qui, selon la définition de la CNP, effectuent essentiellement des tâches de gestion de même que les « sous-chefs » qui, en plus d'assurer un rôle de gestion et de supervision de premier niveau, participent à la confection des plats.

Le groupe des **Cuisiniers/cuisinières** (CNP 63200) représente l'ensemble des cuisiniers travaillant dans le domaine de la restauration, à l'exception de ceux et celles qui travaillent dans les restaurants de type *fast food* (McDonald's ou Subway, par exemple) inclus dans le groupe suivant (CNP 65201). Ainsi, le groupe des **Cuisiniers/cuisinières** englobe autant les personnes qui œuvrent dans les restaurants gastronomiques que celles qui travaillent dans des restaurants offrant une cuisine de tous les jours, y compris ceux appartenant à une chaîne (Normandin, Pacini ou St-Hubert, par exemple). La variante semi-spécialisée

1. La CNP recense deux autres métiers de bouche : les Bouchers/bouchères (CNP 63201) et les Boulangers-pâtisseries/Boulangères-pâtisseries (CNP 63202), ce dernier groupe représentant, en fait, deux métiers à part entière. Un autre groupe de la CNP mérite notre attention : les Opérateurs/opératrices de machines et de procédés industriels dans la transformation des aliments et des boissons (CNP 94140) qui travaillent dans des usines de transformation alimentaire comme celles qui approvisionnent certaines chaînes de restaurants en produits finis ou semi-finis. Ces opérateurs/opératrices, dont le métier n'a qu'un très lointain lien de parenté avec celui de cuisinier, sont de véritables travailleurs d'usine. Ils ne doivent pas être confondus avec les cuisiniers ou cuisinières qui travaillent dans les cuisines centralisées de groupes de restaurants ou dans des services alimentaires en restauration collective.

du métier y apparaît d'ailleurs sous différentes appellations : commis de cuisine, cuisinier de repas-minute, cuisinier de pizzas, cuisinier de casse-croûte, cuisinier à la chaîne², etc.

Enfin, le groupe des **Serveurs-serveuses au comptoir, aides de cuisine et personnel de soutien assimilé** (CNP 65201) est composé de deux sous-groupes : le sous-groupe des **Serveurs-serveuses au comptoir**, incluant des « préparateurs d'aliments », qui sont, en fait, les personnes travaillant à la confection et au service des plats dans les restaurants de *fast food*; et le sous-groupe des **aides de cuisine et personnel de soutien assimilé**, qui s'occupe principalement des tâches ménagères, du rangement et de la conservation des aliments, et de tâches connexes comme le lavage, l'épluchage et la coupe des fruits et légumes, des tâches généralement confiées aux aides-cuisiniers.

Si la CNP ne compte que trois groupes professionnels associés au travail en cuisine (chef, cuisinier, aide-cuisinier), nos observations sur le terrain nous montrent qu'il existe en fait quatre niveaux d'exercice à cette profession, quel que soit le milieu de pratique observé : aide-cuisinier, apprenti cuisinier ou commis de cuisine, cuisinier et chef cuisinier. Nous aurons l'occasion de revenir sur cette question dans la seconde partie du rapport.

Pour lors, nous proposons de nous conformer aux définitions de la CNP et de considérer les travailleurs qui exercent une variante semi-spécialisée du métier comme appartenant au groupe des **Cuisiniers/cuisinières** (CNP 63200) et de réserver l'appellation d'aide-cuisinier au personnel de soutien assimilé (CNP 65201).

SCEAU ROUGE

Le métier de cuisinier ou cuisinière est un métier désigné Sceau rouge, dont la norme a fait l'objet d'une refonte complète en 2020.

Nous estimons que le contenu de la présente norme professionnelle couvre plus de 90 % de la norme interprovinciale du Sceau rouge. Seules certaines tâches généralement dévolues non pas aux cuisiniers, mais aux chefs et aux sous-chefs³, de même que certaines techniques spécialisées⁴ y sont absentes ou partiellement représentées.

2. Concernant le terme de « cuisinier à la chaîne », une précision s'impose. Il existe, en effet, une norme Emerit portant ce titre en français que l'on donne pour équivalent du terme anglais « *line cook* ». Or, d'après la définition de ce poste et le contenu même de la norme, nous serions plutôt enclins à associer les *line cooks* de la norme Emerit à des **chefs de partie**. Dans le milieu de la restauration, particulièrement dans les restaurants à fort volume comme les restaurants de chaîne, on emploie le terme « cuisinier de ligne » (c'est-à-dire celui qui travaille sur la ligne de service) que l'on distingue du « cuisinier de production » dont le travail est exclusivement dédié à la préparation. Ce sont des cuisiniers ou cuisinières dont le travail est essentiellement orienté vers le service, même s'ils sont aussi appelés à faire de la mise en place, alors qu'un chef de partie va voir à l'ensemble de sa préparation, souvent aidé d'un second cuisinier ou d'un commis, puis effectuer son service. Pour notre part, nous serions tentés d'identifier les « cuisiniers à la chaîne » de la CNP à ces « cuisiniers de ligne », plus proches de la variante semi-spécialisée de la profession que des *line cooks* de la norme Emerit.
3. Il s'agit de tâches relatives à l'organisation du travail (B-4), la gestion de l'information (B-5), la gestion des produits (B-6), l'adaptation des pratiques culinaires (B-8) et le mentorat (B-9).
4. Mentionnons, ici, les techniques de préparation des charcuteries (L-33) et du chocolat (M-41) qui, en fait, relèvent d'autres métiers que celui de cuisinier (en l'occurrence, ceux de boucher-charcutier et de pâtissier-chocolatier).

DESCRIPTION DU SECTEUR DANS LEQUEL LE MÉTIER EST EXERCÉ

Selon les données du recensement, il y avait 47 000 cuisiniers ou cuisinières en emploi en 2021⁵, répartis principalement dans trois secteurs industriels : l'industrie des **Services d'hébergement et de restauration** (SCIAN 72) où, sans surprise, on trouve le gros de l'effectif, suivie de loin par le secteur des **Soins de santé** (SCIAN 62) et celui du **Commerce de détail** (SCIAN 44-45). Précisons que l'industrie des **Arts, spectacles et loisirs** (SCIAN 71), les **Services d'enseignement** (SCIAN 61) et le secteur de la **Fabrication** (SCIAN 31-33), emploient également un nombre relativement important de cuisiniers, quoique ce nombre demeure marginal en proportion de l'effectif total.

Tableau 1 – Répartition des cuisiniers ou cuisinières (CNP 6322) par secteurs SCIAN, personnes en emploi, 2021

CODE SCIAN	SECTEUR	EFFECTIF
72	Services d'hébergement et de restauration	74 %
62	Soins de santé et assistance sociale	14 %
44-45	Commerces de détail	5 %
71	Arts, spectacles et loisirs	1 %
	Autres (dont les Services d'enseignement et la Fabrication)	6 %
	Total - Industries	100 %

Source : IMT en ligne, octobre 2023.

PROGRAMMES DE FORMATION DANS LES RÉSEAUX DE L'ÉDUCATION

Au Québec, il existe deux programmes de formation professionnelle se rapportant au métier de cuisinier qui mènent à un diplôme du ministère de l'Éducation :

- le Diplôme d'études professionnelles (DEP) **Cuisine** (DEP 5311), un programme de 1 470 heures approuvé en 2008, aussi offert en anglais sous le titre de *Professional Cooking* (DEP 5811), qui constitue la formation de base pour exercer le métier;
- l'attestation de spécialisation professionnelle (ASP) **Cuisine du marché** (ASP 5324), approuvé en 2008, un programme spécialisé en cuisine gastronomique de 525 heures pour lequel le DEP est un prérequis et qui est aussi offert en anglais sous le titre de *Market-Fresh Cooking* (ASP 5824).

Il existe également une formation de courte durée, offerte dans certains centres de formation professionnelle, conduisant à un diplôme d'établissement :

- l'attestation d'études professionnelles (AEP) **Cuisine de restauration rapide** (AEP 4205), un programme de 465 heures qui offre une formation de base en cuisine de chaînes de restaurants.

5. Selon Statistique Canada et le recensement de 2016, ils étaient près de 60 000 cinq ans plus tôt. Cette baisse s'explique sans doute par la pandémie de COVID 19 survenue en 2020, qui a durement touché l'industrie du tourisme et de la restauration.

Enfin, mentionnons l'existence d'une formation de niveau collégial portant sur la gestion des établissements de restauration qui s'adresse aux superviseurs de services alimentaires (CNP 62020), aux responsables de cuisine ou aux chefs propriétaires :

- le diplôme d'études collégiales (DEC) **Gestion d'un établissement de restauration** (DEC 430.B0), un programme de 2 790 heures, approuvé en 2005, dont 2 130 heures sont allouées à la formation spécifique.

CONDITIONS D'ENTRÉE SUR LE MARCHÉ DU TRAVAIL

Parcours de formation

L'exercice d'un métier spécialisé repose sur la mise en œuvre de compétences dont la maîtrise suppose l'acquisition préalable de savoirs formels (connaissances pratiques) et de techniques spécifiques. Aussi, la maîtrise « au plein exercice » d'un tel métier exige-t-elle généralement une formation de type scolaire complétée par un apprentissage en cours d'emploi.

Selon cette définition, le métier de cuisinier présente toutes les caractéristiques d'un métier spécialisé. Il existe en effet un diplôme d'études professionnelles (DEP) permettant d'apprendre les différentes techniques de préparation, de cuisson, d'assemblage et de conservation des aliments, que l'apprenti cuisinier perfectionnera par la suite sur le marché du travail, que ce soit dans le cadre d'un programme structuré comme le PAMT ou au gré de ses expériences d'emploi⁶.

Or, si la formation professionnelle demeure le chemin d'accès privilégié, nombreux sont ceux et celles qui accèdent à la profession de cuisinier sans avoir bénéficié d'une formation scolaire préalable. C'est le cas des jeunes, entre autres, étudiants ou décrocheurs, qui constituent un bassin de recrutement important pour l'industrie de la restauration. Pour les uns, il s'agit d'un emploi de passage qu'ils quitteront une fois leurs études terminées; pour les autres, d'un domaine d'activités dans lequel ils vont persister, gravissant petit à petit les échelons grâce à de la formation « sur le tas » et des opportunités d'avancement. Les plus motivés sentiront même le besoin d'aller se perfectionner dans une école hôtelière après s'être initiés au métier, empruntant un parcours de formation inverse à celui qui prévaut habituellement au Québec pour les métiers spécialisés, où la formation initiale précède presque toujours l'entrée sur le marché du travail⁷.

À vrai dire, le milieu de la restauration se prête naturellement à l'apprentissage en milieu de travail, tout en étant propice à la progression professionnelle des travailleurs et travailleuses. L'organisation du travail y étant extrêmement hiérarchisée, à chaque niveau supérieur se trouve une personne-ressource pouvant agir comme compagnon auprès des travailleurs du niveau inférieur, qui aspirent à gravir les échelons à leur tour : de plongeur à aide-cuisinier; d'aide-cuisinier à commis de cuisine; de commis de cuisine à second cuisinier; de second cuisinier à premier cuisinier; de premier cuisinier à sous-chef, puis à chef.

6. Rappelons que, dans les autres provinces canadiennes, le programme d'apprentissage se déroule en mode dual, c'est-à-dire que l'apprentissage en milieu de travail alterne avec des périodes de formation en établissement scolaire.

7. De fait, ce parcours de formation à « contre-courant », schéma passablement répandu en restauration, semble-t-il, est plutôt improbable pour des métiers spécialisés comme ceux de machiniste, d'outilleur ou de mécanicien, tant l'acquisition des savoirs associés au métier (STEM), que ce soit par une formation scolaire pré-emploi ou en alternance travail-études, est indispensable pour accéder à la profession. Cela dit, ce parcours de formation n'est pas exclusif au métier de cuisinier : pensons au domaine de la construction où, en situation de pénurie de main-d'œuvre, il est tout à fait possible d'accéder à un métier spécialisé sans diplôme ni expérience, en profitant de « l'ouverture d'un bassin », quitte à aller suivre des cours de perfectionnement par la suite dans un centre de formation professionnelle.

En outre, la possibilité d'entrer dans la profession sans formation initiale se trouve facilitée par la présence de milieux de pratique où la maîtrise des connaissances et des techniques fondamentales n'est pas indispensable pour occuper un emploi étant donné le type de cuisine et surtout le mode de production culinaire y prévalant. Ainsi, dans ce type d'établissements (notamment, les restaurants de cuisine rapide et les chaînes de restaurants), où le métier de cuisinier s'apparente davantage à un métier semi-spécialisé, un simple entraînement à la tâche s'avère suffisant pour effectuer le travail.

Ces milieux n'en constituent pas moins une voie d'accès privilégiée à la profession puisqu'ils permettent de se familiariser avec l'organisation du travail en vigueur dans le domaine de la restauration et d'intégrer plusieurs des comportements professionnels qui lui sont propres. Ils représentent d'ailleurs un réservoir de main-d'œuvre important pour les restaurants indépendants. Ainsi, un candidat ou une candidate ayant de l'expérience en restauration rapide et qui aspirerait au plein exercice de la profession pourrait acquérir les compétences qui lui manquent en intégrant un nouveau milieu de travail propice à l'apprentissage de celles-ci, comme un restaurant hôtelier ou un bistrot de quartier.

Le domaine de la restauration favorise donc non seulement la mobilité verticale des travailleurs (le passage d'un niveau d'exercice à un autre), mais également leur mobilité horizontale (le passage d'une catégorie d'établissement à un autre). La présente norme professionnelle a été conçue de manière à refléter cette caractéristique fondamentale.

Critères d'embauche

En temps normal, les employeurs recherchent toujours des candidats avec diplôme et expérience. Et s'ils ont le choix entre deux candidats, plusieurs vont privilégier l'expérience sans scolarité au diplôme sans expérience. Évidemment, le poste d'entrée offert (aide-cuisinier, commis de cuisine ou cuisinier) varie en fonction de l'expérience et de la scolarité.

Dans certains milieux syndiqués (comme un établissement de restauration collective, par exemple), il faut absolument détenir une certification, qu'on occupe un poste de chef, de sous-chef ou de simple cuisinier. Fait intéressant, cette certification peut prendre la forme d'un diplôme d'une école hôtelière (DEP), mais aussi d'un certificat de qualification professionnelle (CQP).

Finalement, dans les établissements où les cuisiniers exercent ce qui s'apparente davantage à un métier semi-spécialisé, plus particulièrement dans les chaînes de restaurants qui font de la cuisine d'assemblage, on n'exige généralement ni diplôme ni expérience, puisqu'un simple entraînement à la tâche suffit pour pouvoir effectuer le travail, comme nous l'avons déjà mentionné.

La pandémie de 2020, combinée à la pénurie de main-d'œuvre généralisée, est venue porter un dur coup à l'industrie. Aussi, les critères d'embauche ont-ils été revus à la baisse, au point où on peut dire que l'accès à la profession sans formation initiale semble aujourd'hui la règle plutôt que l'exception. Il va sans dire que cette situation rend d'autant plus important le fait de pouvoir compter sur un programme d'apprentissage adapté à la réalité du métier et aux besoins de l'industrie.

CONTEXTE GÉNÉRAL D'EXERCICE DU MÉTIER

ENVIRONNEMENT DU TRAVAIL

Restauration commerciale et restauration collective

En restauration, on fait généralement la distinction entre deux grands univers ou milieux de pratique : la restauration commerciale et la restauration collective ou institutionnelle⁸.

La restauration commerciale regroupe la restauration dite « traditionnelle » (restaurant, bistrot, brasserie, auberge, etc.) et la « nouvelle » restauration (restauration rapide, comptoirs alimentaires ou *food courts*, traiteurs, mets pour emporter, *food truck*, etc.). Elle est offerte soit dans des établissements indépendants, soit dans des chaînes de restaurants.

La restauration collective ou institutionnelle est destinée aux membres d'une collectivité ou aux personnes qui fréquentent une institution (école, entreprise, hôpital, maison de retraite, CPE, établissement pénitentiaire, armée, etc.). Sa finalité première est fonctionnelle : assurer un apport nutritionnel au quotidien à sa clientèle. Elle peut être soit gérée directement par la collectivité ou l'institution (autrement dit, autogérée), soit concédée à des entreprises privées spécialisées dans ce type de restauration (concessions alimentaires). Elle est présente aussi bien dans des institutions publiques (école publique, hôpitaux, CHSLD, CPE, etc.) que dans les institutions privées (écoles privées, RPA, grandes entreprises, etc.).

Dans le tableau suivant, nous avons regroupé les différentes catégories d'établissements selon le type de restauration auquel elles appartiennent.

Tableau 2 – Catégories d'établissement selon le type de restauration

RESTAURATION COMMERCIALE	RESTAURATION COLLECTIVE
Restauration traditionnelle : • Restaurants indépendants ou de chaîne • Restaurants d'hôtel, auberges • Cafés, bistrots, brasseries ou pubs, etc. Nouvelle restauration : • Services de traiteur • Comptoirs alimentaires dans les aires de restauration des centres commerciaux • Commerces de détail offrant du prêt-à-manger • Camions de cuisine de rue, etc.	• Services alimentaires du secteur de la santé et des services sociaux (hôpitaux, CHSLD) • Services alimentaires de résidences pour aînés privées (RPA) • Services alimentaires d'établissements scolaires publics ou privés • Services alimentaires d'entreprises ou d'organisations • Services alimentaires des forces armées et des services correctionnels, etc.

Précisons que les traiteurs constituent un cas à part dans cette typologie. En effet, on peut considérer qu'ils sont à cheval entre les deux types de restauration selon qu'ils œuvrent dans le commercial (réceptions, banquets, événements, etc.) ou l'institutionnel (services alimentaires en concession).

8. L'information contenue dans les paragraphes suivants est en partie tirée du document AFPA, *Référentiel Emploi Activités Compétences, Cuisinier*, REAC TP-00358, 2009, p. 4-5.

Conditions de travail

La différence entre ces deux grands milieux de pratique tient, entre autres, aux conditions de travail. Celles-ci sont connues pour être relativement difficiles en restauration commerciale où les horaires sont atypiques (soirs, fins de semaine, jours fériés) et variables (selon l'achalandage et la saison), et les emplois majoritairement à temps partiel⁹.

Or, les conditions de travail sont généralement moins pénibles en restauration collective : le rythme de production y est moins effréné (particulièrement au moment du service), les horaires moins contraignants (travail de jour) et la stabilité de l'emploi plus grande. De plus, la syndicalisation, très peu présente en restauration commerciale¹⁰, y est plus répandue, que ce soit dans les grandes firmes spécialisées en cuisine collective ou dans les services alimentaires autogérés des institutions publiques ou privées.

Aussi, la restauration collective, quoique moins valorisée sur le plan symbolique que le travail dans les grands restaurants, constitue-t-elle une voie alternative pour les personnes voulant prolonger leur carrière après avoir subi l'usure du métier en restauration commerciale ou simplement soucieuses de mieux concilier vie professionnelle et vie familiale.

Cadre légal et réglementaire

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. Les exigences légales et réglementaires en matière d'alimentation sont contenues dans la **Loi sur les produits alimentaires** (LRQ, chap. P-29) et le **Règlement sur les aliments** (LRQ, chap. P-29, r. 1).

Il existe deux formations réglementées et obligatoires en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires, menant à des attestations du 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.

Outre les lois et règlements encadrant l'hygiène et la salubrité alimentaires, les restaurateurs doivent s'assurer que les produits de nettoyage et d'assainissement utilisés dans leur établissement sont conformes aux normes prévues par la Loi sur les aliments et drogues (LRC, A85, c. F-27) ou sont inscrits sur la **Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés** de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. De même, l'eau potable utilisée dans l'établissement doit répondre aux normes du **Règlement sur la qualité de l'eau potable** (chapitre Q-2, r. 40).

Enfin, certains employeurs demandent à leur personnel de cuisine de suivre une formation sur le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).

9. En 2022, 52 % des emplois étaient des emplois à temps partiel dans le secteur Hébergement et services de restauration. Voir : Statistique Canada, *Part de l'emploi à temps plein selon l'industrie*, statistique.quebec.ca/fr/produit/tableau/3272#tri_regn=17637&tri_sexe=1

10. En 2019, le taux de présence syndicale était de 8 % dans le secteur Hébergement et services de restauration. Voir : Alexis Labrosse, *La présence syndicale au Québec et au Canada en 2019*, MESS. www.travail.gouv.qc.ca/fileadmin/fichiers/Documents/presence_syndicale/2019.pdf

ORGANISATION DU TRAVAIL

Fonctions de travail et tâches

L'analyse de profession réalisée en 2022 par le CQRHT a mis en lumière les trois grandes fonctions de travail en cuisine que sont la conception, la gestion et la production. Nous les présentons ici avec les tâches qui y sont associées pour faciliter la compréhension des sections suivantes du rapport, notamment celle portant sur les niveaux d'exercice de la profession.

Fonction de conception

Tâche 1 – Concevoir un nouveau menu

Tâche 2 – Développer des recettes

Tâche 3 – Implanter un nouveau menu

Fonction de gestion

Tâche 4 – Assurer la logistique des approvisionnements

Tâche 5 – Prendre des mesures pour contrôler les coûts

Tâche 6 – Assurer le fonctionnement de l'équipe

Fonction de production

Tâche 7 – Réceptionner et entreposer les produits

Tâche 8 – Préparer les aliments en vue du service

Tâche 9 – Organiser le poste de travail en vue du service

Tâche 10 – Assurer le service

Tâche 11 – Procéder à l'entretien du poste de travail et de l'équipement

Comme l'ont confirmé les données quantitatives sur les tâches recueillies lors de l'analyse de profession, les fonctions de gestion et de conception sont du ressort des chefs et des sous-chefs, tandis que les cuisiniers et les commis de cuisine accomplissent principalement des tâches de production, ce qui n'empêche pas les premiers de contribuer quotidiennement aux activités de production et les seconds de participer à l'occasion aux tâches de gestion ou de conception.

Les activités de production comprennent la **réception et l'entreposage** des produits alimentaires et non alimentaires; la **mise en place** (c'est-à-dire la préparation des aliments et l'organisation du poste de travail en vue du service); le **service** en cuisine ou « coup de feu », temps fort du quart de travail du personnel de cuisine (à ne pas confondre avec le service en salle), qui consiste à préparer, assembler et finaliser les plats, puis à dresser et envoyer les assiettes en fonction des commandes des clients. Ajoutons à cette liste le **nettoyage et l'assainissement** du poste de travail et de l'équipement tout au long du processus de production, une tâche qui revêt une importance particulière compte tenu des exigences en matière d'hygiène et de salubrité dont nous venons tout juste de parler.

Savoirs associés au métier

Pour accomplir son travail, un cuisinier ou une cuisinière fait appel à un corpus de connaissances et de techniques propres au métier. Il doit, entre autres :

- connaître les règles d'hygiène et de salubrité et les méthodes pour prévenir les contaminations, dont les méthodes de conservation des aliments;
- savoir interpréter des recettes et des fiches techniques, incluant l'utilisation d'instruments de mesure et la réalisation de calculs pour la conversion des unités de mesure et la transposition des quantités;
- utiliser du matériel spécialisé (coutellerie, outillage manuel, batterie de cuisine, matériel électromécanique, gros appareils tels que les plaques et les fours, etc.);
- mettre en œuvre différentes techniques et méthodes culinaires, telles que la préparation préliminaire des aliments (traitement des légumes, habillage des volailles, viandes et poissons, etc.); les préparations fondamentales (fonds, sauces, liaisons, etc.); les modes de cuisson des aliments; les techniques de base en boulangerie, pâtisserie, boucherie et charcuterie, etc.

L'étendue des techniques mises en œuvre varie en fonction du type de cuisine offert par l'établissement et du mode de production culinaire privilégié.

En effet, l'analyse de profession a démontré qu'au-delà des critères usuels utilisés pour définir les conditions d'exercice de la profession de cuisinier, tels que le type de cuisine (fine cuisine, cuisine familiale, cuisine rapide, cuisine du monde, cuisine fusion, cuisine végétarienne, etc.) ou la catégorie d'établissement (restaurants indépendants ou de chaînes, auberges, bistrot, traiteurs, cafétéria, etc.), deux paramètres s'avèrent particulièrement structurants : le mode de production culinaire et le mode de service en cuisine.

Modes de production culinaire : la cuisine de transformation et la cuisine d'assemblage

Dans la littérature portant sur le sujet, on oppose généralement deux grands modes de production culinaire : la cuisine de transformation et la cuisine d'assemblage¹¹. La cuisine de transformation est celle que l'on pratique dans les restaurants gastronomiques et les bistrot de quartier, par exemple. Elle consiste à réaliser des plats à partir de produits bruts (légumes et fruits crus entiers et non épluchés, carcasses, quartiers ou muscles pour les viandes, poissons et volailles à habiller, etc.) qui requièrent des conditions de stockage et de conservation particulières. La préparation et la transformation de ces aliments font appel à un corpus de connaissances et de techniques enseignées dans les écoles culinaires, et donnent souvent lieu à des spécialisations.

La cuisine d'assemblage, quant à elle, « [...] consiste à réaliser une production culinaire à partir de produits achetés dans un état déjà plus ou moins élaboré en les assemblant dans le cadre de la recette, avec ou sans cuisson. Elle a pour effet de transférer vers l'amont, en l'occurrence les industries agro-alimentaires, certaines phases de la production classique d'une cuisine, notamment les étapes préliminaires, permettant ainsi la réalisation d'effets d'échelle et de gain de productivité »¹².

La cuisine d'assemblage suppose donc l'impartition de l'ensemble ou d'une partie des activités réalisée en amont du service¹³, c'est-à-dire l'achat, le stockage, la préparation et la cuisson des aliments de base. Les produits finis ou semi-finis qui résultent de ces activités peuvent provenir soit d'une cuisine centralisée, où la production est faite selon des méthodes traditionnelles (pour desservir une petite bannière ou un groupe de restaurants, par exemple), soit d'une usine de transformation alimentaire ayant recours à des procédés industriels (c'est le modèle habituel des grandes chaînes de restaurants).

11. Voir, entre autres, Jean-Pierre Poulain, *La cuisine d'assemblage*, Éditions BPI, 1992, 71 p.

12. *Ibid.*, p. 18.

13. Par « service », nous entendons ici le service en cuisine, c'est-à-dire la rethermalisation ou la cuisson des aliments, de même que l'assemblage, la finalisation, le dressage et l'envoi des plats.

Ainsi, contrairement à la cuisine de transformation, la cuisine d'assemblage n'exige pas des cuisiniers qu'ils maîtrisent les techniques culinaires fondamentales. Ces derniers doivent néanmoins apprendre à travailler avec l'équipement et les produits spécifiques à ce mode de production.

Une typologie des modes de production culinaires

À vrai dire, le mode de production culinaire s'avère être le paramètre le plus structurant pour définir les conditions d'exercice de la profession de cuisinier. Ainsi, en nous inspirant de l'ouvrage de J.-P. Poulain et en nous basant sur les résultats de l'analyse de profession, nous avons élaboré une typologie des modes de production culinaire. Les voici présentés succinctement dans l'encadré qui suit.

Cuisine de transformation

Ce mode de production est celui des restaurants gastronomiques et des traiteurs haut de gamme, mais aussi de bistrots de quartier travaillant uniquement à partir de produits bruts. Le menu de ces établissements est limité et la production à faible volume.

Cuisine de transformation mixte

C'est le mode de production des établissements privilégiant une cuisine faite à partir de produits bruts, mais pouvant avoir recours à des produits finis ou semi-finis par souci de productivité ou dans certaines circonstances (l'organisation de banquets, par exemple). La production peut varier de faible à fort volume, mais la carte demeure habituellement limitée.

Cuisine d'assemblage de produits semi-finis

Établissements travaillant essentiellement avec des produits semi-finis (fruits et légumes préconditionnés, protéines animales préparées et portionnées, préparations de base déshydratées ou prêtes à l'emploi, etc.) pour des raisons de coûts, de productivité et de standardisation, mais aussi pour une question d'hygiène et de salubrité (le recours à ce genre de produits permettant de réduire les manipulations – celles des protéines animales, entre autres – et donc les risques de contamination). C'est le lot, entre autres, de la majorité des établissements de cuisine collective.

Cuisine d'assemblage de produits finis mixte

Établissements offrant à la fois des plats du jour élaborés à partir de produits finis prêts à l'emploi qu'il suffit de rethermaliser et de monter dans les assiettes, et des plats simples nécessitant une cuisson ou une préparation à la minute (hamburger, pizza, grillades, etc.). La finalité de ce type de cuisine est la productivité et la rapidité du service, car la production y est généralement à très fort volume et la carte diversifiée.

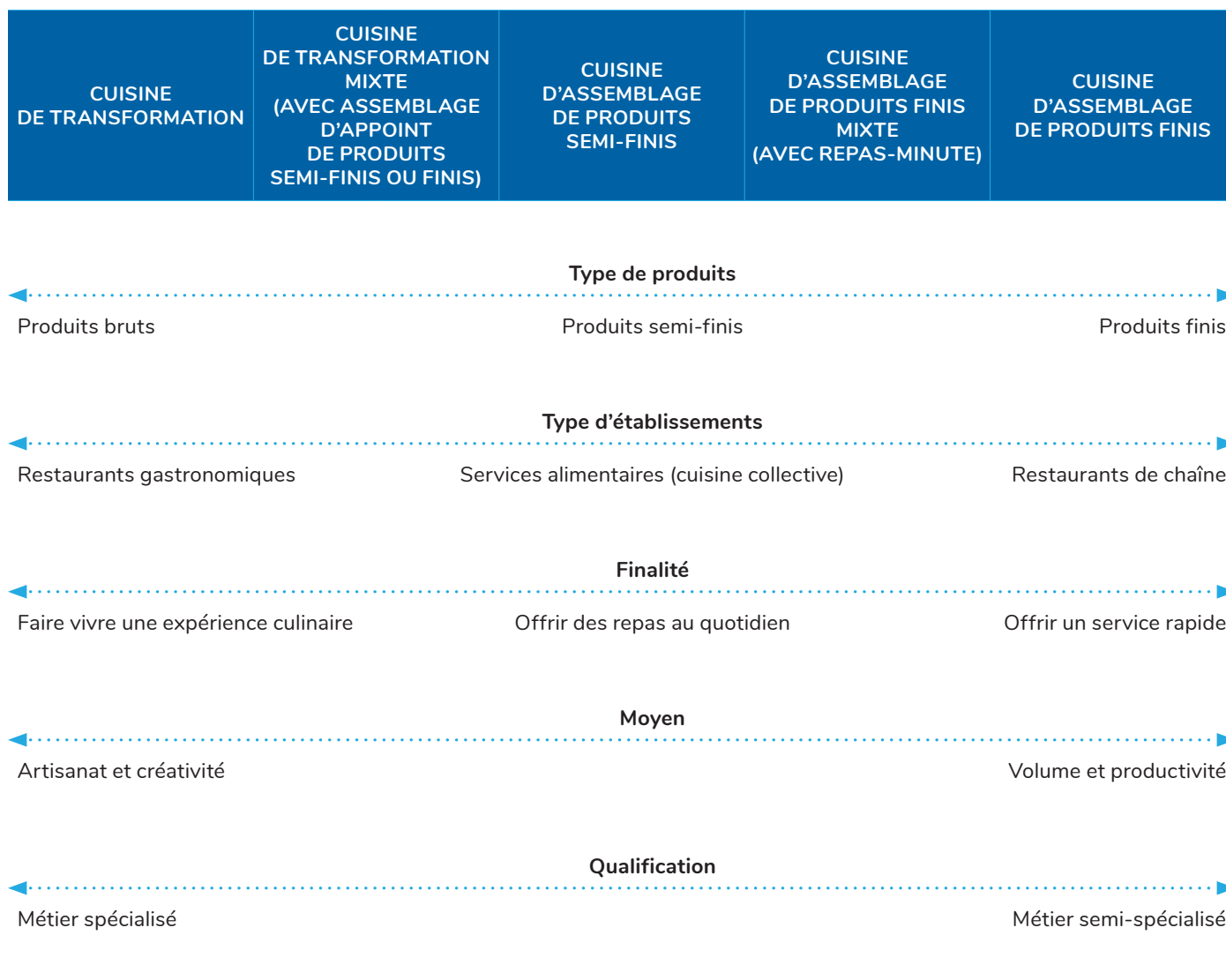
Cuisine d'assemblage de produits finis prêts à l'emploi

C'est le type de cuisine d'assemblage « pure » qui consiste simplement à rethermaliser les plats et à dresser les assiettes, toutes les étapes antérieures de production ayant été réalisées dans une usine de transformation alimentaire. À ce niveau, il serait plus juste de parler de « prêt à l'emploi » que d'assemblage.

La figure suivante permet de mieux illustrer notre propos en situant les deux grands modes de production ainsi que leurs variantes sur un continuum allant de la cuisine de transformation « pure » à la cuisine d'assemblage « pure ».

Comme on peut le constater, plus on évolue à droite du continuum, plus le niveau de transformation des produits utilisés est grand (et, donc, moins il est nécessaire de maîtriser les techniques culinaires fondamentales), plus on s'éloigne de la fine cuisine et de l'artisanat pour s'approcher d'une cuisine industrielle à fort volume, plus le métier de cuisinier perd en complexité pour s'apparenter davantage à un métier semi-spécialisé.

Figure 1 – Modes de production en cuisine



Il ne s'agit pas ici de porter un jugement de valeur sur l'un ou l'autre de ces modes d'organisation de la production. La technologie et le contexte socio-économique évoluent, et avec eux le métier de la restauration. D'ailleurs, les deux modes à l'état pur sont l'exception plutôt que la règle. Dans les faits, la majorité des établissements se situe au centre gauche du continuum, entre cuisine traditionnelle mixte et cuisine d'assemblage de produits semi-finis. En réalité, on peut affirmer que tous les établissements, sans exception, à un degré ou un autre, font de la cuisine d'assemblage.

Cela dit, selon ce modèle, la cuisine de transformation serait typique des restaurants gastronomiques, la cuisine d'assemblage de produits semi-finis, typique de la cuisine collective et la cuisine d'assemblage (mixte), typique des restaurants de chaîne. Il ne faut pas pour autant chercher à associer **dans l'absolu** un type d'établissements avec un mode de production particulier. Ainsi, les restaurants hôteliers offrant une cuisine gastronomique travaillent à l'occasion avec des produits finis achetés à des usines de transformation alimentaire (lors d'un banquet réunissant des centaines de convives, par exemple), faute de temps, de main-d'œuvre ou de disponibilité des produits. Autre exemple : les grandes chaînes de restauration ont tendance à tayloriser la production et la plupart d'entre elles adoptent une cuisine d'assemblage mixte (souvent alimentée par leur propre usine de transformation alimentaire), mais certaines peuvent faire le choix du « fait maison » (cuisine de transformation mixte), tout en gardant centralisée la conception des menus et en standardisant au maximum les opérations et le produit final.

Les finalités recherchées par les établissements et les moyens mis en œuvre pour y parvenir ne sont pas non plus exclusifs. En restauration collective, par exemple, certains services alimentaires produisent à très fort volume (c'est le cas dans les hôpitaux ou les écoles), tandis que d'autres servent chaque jour un nombre de repas limité (une RPA de taille modeste ou un CPE, par exemple). De même, bien que la finalité première dans ce type de restauration soit d'apporter à la collectivité desservie un apport nutritionnel quotidien, faire plaisir et soigner « l'expérience client » peut s'avérer aussi important que dans les restaurants gastronomiques (pensons aux personnes âgées dans les RPA pour qui les repas constituent un moment privilégié). Bref, les catégories de notre typologie ne sont pas mutuellement exclusives, un même établissement pouvant avoir recours à divers modes de production ou poursuivre en même temps différentes finalités.

La véritable utilité de cette typologie est de permettre de déterminer les différents profils de cuisiniers présents dans l'industrie. D'ores et déjà, il nous est possible d'en faire l'ébauche par mode de production culinaire.

Tableau 3 – Ébauche de profils de compétences des cuisiniers selon le mode de production

MODES DE PRODUCTION	PROFILS DE COMPÉTENCES
Cuisine de transformation	(Cuisiniers en plein exercice) • Interprétation et réalisation d'un éventail de recettes; • maîtrise des techniques culinaires de simples à complexes; • maîtrise des techniques de préparation préliminaire des fruits et légumes; • maîtrise des techniques de préparation préliminaire des viandes, volailles, poissons et fruits de mer; • maîtrise des préparations de base en cuisine (fonds, liaisons, sauces, préparations fondamentales); • maîtrise des divers modes de cuisson; • connaissance des méthodes de conservation des aliments et des règles d'hygiène et de salubrité.
Cuisine de transformation mixte	(Cuisiniers en plein exercice) • Mêmes compétences que la catégorie précédente en plus de savoir travailler avec les produits finis et semi-finis.
Cuisine d'assemblage de produits semi-finis	(Cuisiniers en plein exercice n'ayant pas à mettre en œuvre certaines compétences spécifiques à la transformation des produits bruts) • Mêmes compétences que la catégorie précédente, sauf la maîtrise de certaines techniques inhérentes aux préparations de base et à la préparation préliminaire des viandes, volailles, poissons et fruits de mer.
Cuisine d'assemblage de produits finis mixte	(« Monteurs d'assiettes » doublés de cuisiniers de repas-minute [<i>short order cook</i>]) • Interprétation et réalisation de recettes simples; • maîtrise de techniques culinaires élémentaires; • maîtrise des techniques inhérentes à l'utilisation de produits finis et semi-finis; • techniques de préparation élémentaires (déconditionnement des mets finis et semi-finis; nettoyage et coupe des fruits et légumes; tranchage de charcuteries; portionnage, etc.); • maîtrise de certains modes de cuisson minute; • connaissance des méthodes de conservation des aliments et des règles d'hygiène et de salubrité.
Cuisine d'assemblage de produits finis prêts à l'emploi	Les employés impliqués dans ce mode de production ne peuvent être considérés comme des cuisiniers; ils ne sont littéralement que de simples « monteurs d'assiettes ».

Cependant, pour dresser un portrait complet et pouvoir établir un profil de compétence le plus universel possible, il faut prendre en compte un autre facteur que le mode de production : le service en cuisine, comme tâche ou activité.

Le cas particulier du service en restauration

La délicate question du service, qui constituait d'ailleurs l'un des principaux écueils de la norme de 2010, nous oblige à prendre en considération un autre facteur que le mode de production pour comprendre la disparité des milieux de pratique et son incidence sur le profil des travailleurs.

Ainsi, le « coup de feu », propre au travail de restaurant, sollicite de la part des cuisiniers des compétences culinaires, certes, mais plus encore des aptitudes particulières : la capacité à travailler sous pression et à résister au stress, la capacité à réaliser plusieurs tâches ou à traiter plusieurs éléments d'information en même temps, sans oublier l'aptitude pour le travail d'équipe. Or, certains milieux échappent à cette effervescence typique du travail en restauration ou, du moins, la vivent différemment. C'est le cas dans certains types d'établissements de restauration collective, là où le nombre de repas à servir est connu et le choix de menus limité¹⁴, mais c'est également vrai dans les cuisines centralisées d'institutions publiques ou privées, dans les commerces de détail offrant du prêt-à-manger et chez les traiteurs offrant un service de banquet¹⁵.

Ainsi, dans une des RPA que nous avons visitées, le service représente le moment où, contrairement au « coup de feu » en restauration commerciale, l'activité des cuisiniers ralentit : la mise en place est terminée, les mets sont dans les réchauds, le dressage des assiettes peut être confié à des aides alimentaires, voire au personnel de salle, les cuisiniers attendent la fin du repas pour se remettre au travail en prévision du prochain service.

C'est tout un contraste avec le tourbillon vécu en restauration commerciale. Il faut bien sûr éviter les généralisations. Dans les services alimentaires d'écoles ou d'entreprises, par exemple, l'offre culinaire est composée de plats du jour, mais souvent aussi de comptoirs où sont préparés des repas à la minute; cette offre peut donc être très variée. Aussi, les cuisiniers, après avoir fait leur mise en place, agissent-ils comme cuisiniers de repas à la minute (short order cook) et sont souvent fort sollicités.

Il n'en demeure pas moins que **le service est la tâche qui distingue le plus l'univers de la restauration commerciale de celui de la restauration collective**. À preuve, le milieu de la restauration collective constitue tout autant un plan de sortie pour permettre aux cuisiniers de prolonger leur carrière après avoir œuvré en restauration commerciale et subi l'usure du métier, qu'une solution alternative pour ceux et celles qui voudraient exercer le métier de cuisinier, mais qui n'ont pas les aptitudes ou le désir de subir la pression et le stress inhérents au travail de restaurant.

Bref, pour que la norme professionnelle puisse s'appliquer indifféremment dans les deux grands types de restauration et dans les différentes catégories d'établissements, **il faut absolument rendre facultative la compétence portant sur le service**, pourtant essentielle en restauration commerciale traditionnelle, telle que nous l'avons définie plus haut.

14. En restauration collective, le choix est limité à chaque repas, mais le menu varie de jour en jour sur une période d'un mois, par exemple, alors que, dans un restaurant, celui-ci est habituellement établi pour la saison.
15. Même si le nombre de repas à servir est connu, tout n'est pas toujours si simple qu'il n'y paraît, cependant. Là comme ailleurs en cuisine, l'imprévu nous guette. Ainsi, « l'événementiel » réserve souvent des surprises par rapport au « corporatif », plus prévisible.

NIVEAUX D'EXERCICE DE LA PROFESSION

Pour définir les niveaux d'exercice de la profession, nous proposons de recourir à la méthodologie de la cartographie des emplois¹⁶. Cette méthodologie présente les emplois d'un secteur d'activités par niveaux de qualification et par filières professionnelles. Pour les fins de notre analyse, nous l'avons adaptée de manière à présenter les emplois en cuisine par niveaux et par milieux d'exercice.

Ainsi, pour les fins de la démonstration, nous avons retenu trois milieux de pratique : la brigade classique dans les restaurants gastronomiques; l'organisation du travail qui prévaut dans les services alimentaires en restauration collective; et, enfin, l'organisation propre aux restaurants de chaîne.

Tableau 4 – Cartographie des emplois de la cuisine

NIVEAUX D'EXERCICE (nature des travaux confiés)	TYPES D'EMPLOIS ET MILIEUX D'EXERCICE		
	TYPES D'EMPLOIS (dans les restaurants gastronomiques)	TYPES D'EMPLOIS (en cuisine collective)	TYPES D'EMPLOIS (en restaurants de chaîne)
N3 – Travaux analytiques	• Chef cuisinier • Sous-chef	• Chef cuisinier • Sous-chef ou • Responsable de cuisine • Responsable de cuisine adjoint	• Gérant • Assistant-gérant
N2 – Travaux originaux et complexes	• Chef de partie • Demi-chef de partie ou • 1^{er} cuisinier • 2^e cuisinier	• Cuisinier	• Chef d'équipe
N1 – Travaux courants et répétitifs	• 3^e cuisinier ou • Apprenti cuisinier ou • Commis de cuisine	• Assistant cuisinier ou • Apprenti cuisinier	• Cuisinier
N0 – Travaux simples et de base	• Aide-cuisinier • Plongeur	• Aide alimentaire, aide général • Plongeur	• Aide-cuisinier • Plongeur

16. Cette méthodologie a été mise au point par Sylvie Ann Hart alors qu'elle était directrice de la recherche au Comité sectoriel de la main-d'œuvre dans la fabrication métallique industrielle (CSMOFMI).

Le niveau 0 est celui du personnel de soutien, correspondant au groupe 65201 de la CNP, qui effectue les travaux simples et de base. Ce sont les aide-cuisiniers et les plongeurs qui font essentiellement des tâches ménagères et qui donnent un coup de main pour le rangement et la manutention des marchandises, et la préparation préliminaire des fruits et légumes (lavage, épluchage). C'est le **niveau d'entrée dans la profession** pour les personnes qui ne détiennent ni diplôme ni expérience.

Le niveau 1 est celui des travaux courants et répétitifs; il correspond aux emplois de ceux et celles qu'on désigne tantôt comme commis de cuisine, tantôt comme troisième cuisinier, tantôt comme apprenti cuisinier. Dans les deux premiers milieux (restaurants gastronomiques et restauration collective), c'est le **poste d'entrée dans la profession** pour les personnes qui possèdent une formation scolaire en cuisine. C'est également le **niveau de qualification recherché pour les cuisiniers dans les restaurants de chaîne** (sauf exception), et plus généralement dans les restaurants qui pratiquent une cuisine d'assemblage mixte. Aussi, ce niveau représente-t-il à la fois une étape dans le parcours professionnel de ceux et celles qui aspirent au plein exercice du métier, et une variante semi-spécialisée du même métier.

Le niveau 2 est celui des travaux originaux et complexes de la profession. C'est le niveau visé par la norme professionnelle, celui du **plein exercice**. Il regroupe tous ceux et celles dont la responsabilité est la confection des repas. On les appelle tantôt chef de partie ou chef d'équipe, tantôt premier ou second cuisinier, tantôt simplement cuisinier. À leurs tâches de production, peuvent s'ajouter, avec l'expérience, des tâches connexes de conception, de gestion, de contrôle qualité ou de formation¹⁷.

Le niveau 3 est celui des travaux analytiques, qui incluent les travaux créatifs et de gestion propres au métier. Il correspond au **niveau supérieur de la profession** qui n'est pas couvert par la présente norme professionnelle. Sont inclus dans cette catégorie les responsables de cuisine, chefs et sous-chefs, de même que les gérants et assistants-gérants. À des degrés divers, tous sont impliqués dans la production, souvent au moment du service¹⁸. Toutefois, leur responsabilité première est la gestion de tout ce qui entoure le fonctionnement de la cuisine. La conception des menus, des recettes et des présentations est aussi inhérente à leur travail, sauf dans les chaînes de restaurants et certains grands groupes de restauration collective où cette fonction est dévolue à un chef « corporatif ». Les termes de gérant et d'assistant-gérant utilisés dans les chaînes de restaurants témoignent d'ailleurs du fait que le rôle de ces derniers se cantonne à la fonction de gestion (outre leur implication souvent essentielle dans la fonction de production, comme nous venons de le mentionner).

-
17. C'est d'ailleurs pourquoi nous avons fait du niveau 2 le niveau des chefs d'équipe dans les restaurants de chaînes puisque, en plus de maîtriser l'ensemble des tâches en cuisine propres à leur milieu de pratique, ils participent aux activités de gestion de la production et de formation du personnel.
18. À une exception près : les chefs qui exercent leur profession dans un milieu syndiqué où la convention collective interdit aux cadres de mettre la main à la pâte.

ARCHITECTURE DE LA NORME PROFESSIONNELLE

PARCOURS DE QUALIFICATION

La norme professionnelle a été structurée de façon à assurer la qualification d'un plus grand nombre de cuisiniers ou cuisinières. Le profil de compétences est basé sur le principe de la progression professionnelle et compte deux niveaux ou parcours de qualification menant chacun à un certificat de qualification professionnel (CQP) : « Cuisinier ou cuisinière – Niveau 1 » et « Cuisinier ou cuisinière – Niveau 2 ».

En fait, le premier parcours de qualification, qui regroupe les tâches simples, courantes et répétitives du métier (soit les N0 et N1 de notre cartographie des emplois), représente à la fois une étape dans le parcours professionnel de ceux et celles qui aspirent au plein exercice et une variante semi-spécialisée du métier.

Le second parcours de qualification, qui renvoie aux tâches originales et complexes (soit le N2 de notre cartographie) est celui du plein exercice de la profession de cuisinier. Il correspond *grosso modo* à la norme interprovinciale du Sceau rouge.

Ainsi, la norme professionnelle comporte 9 compétences réparties comme suit :

Compétences essentielles communes aux deux parcours de qualification

1. Faire l'entretien du poste de travail et de l'équipement
2. Réceptionner et entreposer les produits
3. Conserver les aliments
4. Appliquer les techniques de base en cuisine
5. Apprêter des mets simples

Compétences essentielles spécifiques au second parcours de qualification

6. Réaliser les préparations fondamentales
7. Apprêter des mets élaborés

Compétence complémentaire commune aux deux parcours de qualification

8. Assurer le service

Compétence complémentaire spécifique au second parcours de qualification

9. Participer à la gestion de la cuisine

Ainsi, celui ou celle qui maîtrise les cinq premières compétences de la norme reçoit le CQP de « Cuisinier ou cuisinière – Niveau 1 » ; celui ou celle qui maîtrise les sept compétences essentielles de la norme, le CQP de « Cuisinier ou cuisinière – Niveau 2 ». La compétence 8, complémentaire, s'applique à l'un ou l'autre cas. La compétence 9, également complémentaire, s'adresse exclusivement au second niveau de qualification. Rappelons que chacune des compétences complémentaires donne droit à une attestation de compétence.

Pour plus de clarté, nous avons schématisé les deux parcours de qualification dans le tableau suivant :

Tableau 5 – 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)

CONDITIONS PARTICULIÈRES DE CERTIFICATION

Pour se voir confirmer la maîtrise de la compétence 7, l'apprenti ou l'apprentie devra avoir complété l'apprentissage d'au moins cinq éléments sur les six que compte la compétence, dont obligatoirement l'élément de compétence 7.3.

TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES

Le tableau 6 à la page suivante présente de manière succincte l'ensemble des compétences et des éléments de compétences de la norme. La section suivante décrit le profil de compétences de manière détaillée.

Tableau 6 – Tableau synthèse des compétences

COMPÉTENCES		ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES				
COMPÉTENCES ESSENTIELLES COMMUNES AUX DEUX PARCOURS DE QUALIFICATION (NIVEAUX 1 ET 2)						
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 6 – Tableau synthèse des compétences (suite)

COMPÉTENCES		ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES				
COMPÉTENCES ESSENTIELLES SPÉCIFIQUES AU SECOND PARCOURS DE QUALIFICATION (NIVEAU 2)						
6. Effectuer les préparations fondamentales	6.1 Préparer des fonds et des bouillons	6.2 Préparer des sauces				
	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 PARCOURS DE QUALIFICATION (NIVEAUX 1 ET 2)						
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 SPÉCIFIQUE AU SECOND PARCOURS DE QUALIFICATION (NIVEAU 2)						
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			

PROFIL DE COMPÉTENCES

INDICATIONS POUR LA LECTURE DES COMPÉTENCES DÉCRITES DANS LE PROFIL

On retrouve cinq rubriques dans chaque tableau décrivant les compétences du profil. Ci-après un extrait de la compétence 1 à titre d'exemple.

- 1 **L'ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE** décrit la finalité recherchée en situation de travail; la tâche que la personne est capable de faire à l'issue de son apprentissage.
- 2 **LE CONTEXTE DE RÉALISATION** précise les circonstances possibles entourant la mise en œuvre de la compétence; notamment l'environnement, le matériel, les outils, etc.
- 3 **LES CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE** sont les indicateurs pour juger de la maîtrise de la compétence dans son ensemble.
- 4 **LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE** précisent les différentes activités de travail à réaliser pour accomplir la tâche visée par la compétence.
- 5 **LES CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE** sont les indicateurs pour juger de la maîtrise de chaque élément de la compétence.

MÉTIER : CUISINIER

Code CNP : 63200

1

Compétence 1 – Faire l'entretien du poste de travail et de l'équipement

2

Contexte de réalisation

- En cuisine et dans les zones de conservation des aliments.
- Seul ou en équipe.
- [...]

3

Critères généraux de performance

- Application stricte des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- [...]

4

Éléments de compétence	Critères particuliers de performance
1.1 Nettoyer et maintenir la propreté du poste de travail	- Nettoyage adéquat et maintien de la propreté du poste de travail tout au long du processus. [...]

5

COMPÉTENCES ESSENTIELLES

MÉTIER : CUISINIER

Code CNP : 63200

Compétence 1 – Faire l'entretien du poste de travail et de l'équipement

Contexte de réalisation

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

Critères généraux de performance

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

Éléments de compétence	Critères particuliers de performance
1.1 Nettoyer et maintenir la propreté du poste de travail	• Nettoyage adéquat et maintien de la propreté du poste de travail tout au long du processus. • Nettoyage adéquat des outils et des petits appareils culinaires. • Rangement des outils et des petits appareils culinaires aux endroits appropriés au fur et à mesure de leur utilisation. • Application stricte des méthodes de prévention des contaminations. • Disposition des déchets de manière appropriée.
1.2 Procéder à l'entretien périodique de l'équipement	• Nettoyage complet des appareils tels que fours, plaques, friteuses, hottes, chambres froides, etc. • Nettoyage complet des espaces de rangement. • Vérification périodique du bon fonctionnement des appareils de cuisine et de conservation des aliments. • Respect de la liste et du calendrier d'entretien. • Maintien à jour des différents registres touchant le nettoyage et l'assainissement, les températures de conservation et la maintenance des équipements. • Signalement des anomalies, selon la procédure.

MÉTIER : CUISINIER**Code CNP : 63200****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 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.

Éléments de compétence	Critères particuliers de performance
2.1 Réceptionner les produits	• Préparation adéquate de la réception des produits. • Manutention des produits selon les techniques appropriées. • Utilisation sécuritaire des appareils de manutention.
2.2 Vérifier la conformité des produits	• Comparaison systématique de la nature des produits livrés et de leur quantité avec le bordereau de livraison et le bon de commande. • Vérification méthodique de la qualité des produits. • Vérification systématique du respect de la chaîne du froid. • Suivi en cas de non-conformité, selon la procédure.
2.3 Entreposer les produits	• Respect de la séquence chronologique d'entreposage des aliments (1 - produits congelés; 2 - produits réfrigérés; 3 - produits secs). • Entreposage des aliments aux endroits indiqués et selon la technique de conservation appropriée. • Entreposage des produits non alimentaires aux endroits indiqués et selon la méthode appropriée. • Respect du principe de rotation des produits. • Étiquetage des produits selon la méthode appropriée.

MÉTIER : CUISINIER**Code CNP : 63200****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.

Éléments de compétence	Critères particuliers de performance
3.1 Appliquer les techniques de conditionnement des aliments frais en vue de leur conservation	• Choix de la technique de conservation appropriée. • Utilisation adéquate des outils et de l'équipement nécessaires au conditionnement des aliments. • Application correcte des techniques de conditionnement des aliments. • Étiquetage des aliments selon la méthode appropriée. • Respect du principe de rotation des aliments.
3.2 Appliquer les techniques propres à la conservation des aliments secs	• Choix du contenant approprié pour la conservation des aliments. • Choix du lieu de conservation approprié. • Étiquetage des aliments selon la méthode appropriée.
3.3 Appliquer les techniques propres au respect de la chaîne du froid	• Application stricte des méthodes de décongélation des aliments. • Application stricte des méthodes de refroidissement des aliments. • Application stricte des méthodes de réserve au froid des aliments en vue du service, du transport ou de la livraison.
3.4 Appliquer les techniques propres au respect de la chaîne du chaud	• Application stricte des températures de cuisson des aliments. • Application stricte des méthodes de rethermalisation des aliments. • Application stricte des méthodes de réserve au chaud des aliments en vue du service, du transport ou de la livraison.
3.5 Déterminer les surplus de production à conserver	• Évaluation juste des surplus de production à conserver en fonction de leur comestibilité et de leurs qualités organoleptiques. • Respect des directives quant aux surplus de production. • Application stricte des méthodes de conservation des surplus de production.

MÉTIER : CUISINIER**Code CNP : 63200****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.

Éléments de compétence	Critères particuliers de performance
4.1 Utiliser les ustensiles, outils et appareils culinaires	• Respect des règles de prévention des risques pour la santé et la sécurité du travail. • Utilisation adéquate de l'équipement de protection individuelle. • Utilisation sécuritaire des ustensiles et des outils à main. • Utilisation sécuritaire des outils et appareils électriques. • Utilisation sécuritaire des appareils de cuisson. • Utilisation sécuritaire.
4.2 Procéder au déconditionnement des aliments	• Respect des directives quant à la nature et la quantité d'aliments à déconditionner. • Application stricte des techniques de déconditionnement.
4.3 Appliquer les techniques de base de traitement des fruits et des légumes	• Lavage adéquat des fruits et des légumes. • Épluchage des fruits et des légumes selon la technique appropriée. • Coupe des fruits et des légumes au moyen d'un outil à main. • Coupe des fruits et des légumes au moyen d'un robot culinaire. • Conditionnement ou mise en réserve des fruits et des légumes selon la méthode appropriée. • Étiquetage des aliments selon la méthode appropriée.
4.4 Portionner les aliments	• Portionnage des aliments selon la technique appropriée. • Portionnage des aliments selon la quantité requise. • Utilisation adéquate des instruments de mesure. • Conditionnement ou mise en réserve des aliments portionnés selon la méthode appropriée. • Étiquetage des aliments selon la méthode appropriée.

MÉTIER : CUISINIER**Code CNP : 63200****Compétence 5 – Apprêter des mets simples****Contexte de réalisation**

- Seul ou en collaboration avec des membres de l'équipe.
- En cuisine.
- Sous la supervision de son 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.
- 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 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.

Éléments de compétence	Critères particuliers de performance
5.1 Apprêter des mets simples au poste froid	• Interprétation juste de la feuille de production et des fiches techniques. • Préparation des ingrédients selon les techniques appropriées. • Assemblage des aliments selon la méthode appropriée.
5.2 Apprêter des mets simples au poste chaud (au piano)	• Interprétation juste de la feuille de production et des fiches techniques. • Préparation des ingrédients selon les techniques appropriées. • Application correcte des techniques de cuisson ou de <i>rethermalisation</i> des aliments. • Assemblage des aliments selon la méthode appropriée.
5.3 Apprêter des mets simples à un poste spécialisé	• Interprétation juste de la feuille de production et des fiches techniques. • Préparation des ingrédients selon les techniques appropriées. • Utilisation sécuritaire des appareils spécialisés. • Application correcte des techniques de cuisson. • Assemblage des aliments selon la méthode appropriée.

MÉTIER : CUISINIER**Code CNP : 63200****Compétence 6 – Réaliser 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.
- 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.
- Coordination efficace et communication appropriée avec les membres de l'équipe.

Éléments de compétence	Critères particuliers de performance
6.1 Préparer des fonds et des bouillons	• Choix judicieux des ingrédients, des ustensiles, des outils et des appareils culinaires. • Interprétation juste des fiches techniques. • Respect de la séquence des opérations. • Préparation des ingrédients, conformément à la recette. • Application correcte des techniques de préparation et de cuisson . • Contrôle systématique de la qualité des fonds et des bouillons. • Rectification appropriée de l'assaisonnement.
6.2 Préparer des sauces	• Choix judicieux des ingrédients, des ustensiles, des outils et des appareils culinaires. • Interprétation juste des fiches techniques. • Respect de la séquence des opérations. • Préparation des ingrédients, conformément à la recette. • Application correcte des techniques de préparation et de cuisson . • Contrôle systématique de la qualité des sauces. • Rectification appropriée de l'assaisonnement.

MÉTIER : CUISINIER**Code CNP : 63200****Compétence 7 – Apprêter des mets élaborés****Contexte de réalisation**

- Seul ou en collaboration avec des membres de l'équipe.
- En cuisine.
- Sous la supervision de son 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 :
 - 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.
- 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 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.

Éléments de compétence	Critères particuliers de performance
7.1 Apprêter des soupes et des potages	• Choix judicieux des ingrédients, des ustensiles, des outils et des appareils culinaires. • Interprétation juste des fiches techniques. • Respect de la séquence des opérations. • Préparation des ingrédients, conformément à la recette. • Cuisson des aliments selon le mode approprié. • Assemblage des aliments selon la méthode appropriée. • Contrôle systématique de la qualité des mets. • Justesse des cuissons et équilibre des assaisonnements. • Application correcte des techniques culinaires requises.
7.2 Préparer des garnitures à base de fruits et de légumes	• Choix judicieux des ingrédients, des ustensiles, des outils et des appareils culinaires. • Interprétation juste des fiches techniques. • Respect de la séquence des opérations. • Préparation des ingrédients, conformément à la recette. • Cuisson des aliments selon le mode approprié. • Assemblage des aliments selon la méthode appropriée. • Contrôle systématique de la qualité des mets. • Justesse des cuissons et équilibre des assaisonnements. • Application correcte des techniques culinaires requises.
7.3 Apprêter des protéines animales	• Choix judicieux des ingrédients, des ustensiles, des outils et des appareils culinaires. • Interprétation juste des fiches techniques. • Respect de la séquence des opérations. • Préparation des ingrédients, conformément à la recette. • Cuisson des aliments selon le mode approprié. • Assemblage des aliments selon la méthode appropriée. • Contrôle systématique de la qualité des mets. • Justesse des cuissons et équilibre des assaisonnements. • Application correcte des techniques culinaires requises.

Éléments de compétence	Critères particuliers de performance
7.4 Apprêter des protéines végétales	• Choix judicieux des ingrédients, des ustensiles, des outils et des appareils culinaires. • Interprétation juste des fiches techniques. • Respect de la séquence des opérations. • Préparation des ingrédients, conformément à la recette. • Cuisson des aliments selon le mode approprié. • Assemblage des aliments selon la méthode appropriée. • Contrôle systématique de la qualité des mets. • Justesse des cuissons et équilibre des assaisonnements. • Application correcte des techniques culinaires requises.
7.5 Apprêter des céréales, des pâtes et des farinages	• Choix judicieux des ingrédients, des ustensiles, des outils et des appareils culinaires. • Interprétation juste des fiches techniques. • Respect de la séquence des opérations. • Préparation des ingrédients, conformément à la recette. • Cuisson des aliments selon le mode approprié. • Assemblage des aliments selon la méthode appropriée. • Contrôle systématique de la qualité des mets. • Justesse des cuissons et équilibre des assaisonnements. • Application correcte des techniques culinaires requises.
7.6 Apprêter des desserts	• Choix judicieux des ingrédients, des ustensiles, des outils et des appareils culinaires. • Interprétation juste des fiches techniques. • Respect de la séquence des opérations. • Préparation des ingrédients, conformément à la recette. • Cuisson des aliments selon le mode approprié. • Assemblage des aliments selon la méthode appropriée. • Contrôle de la qualité des mets. • Justesse des cuissons et équilibre des assaisonnements. • Application correcte des techniques culinaires requises.

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

MÉTIER : CUISINIER

Code CNP : 63200

Compétence 8 – Assurer le service en cuisine

Contexte de réalisation

- Sous la supervision du supérieur immédiat ou du 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.
- 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 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.

Éléments de compétence	Critères particuliers de performance
8.1 Organiser le poste de travail en vue du service	• Mise en marche des appareils de cuisson et des réchauds selon la procédure. • Préparation méthodique des outils et du matériel requis pour le service. • Alimentation adéquate du poste de travail en ingrédients.
8.2 Prendre connaissance des commandes des clients	• Interprétation juste des commandes écrites ou verbales. • Respect des demandes spéciales des clients quant à la cuisson, aux garnitures, à l'assaisonnement, etc. • Respect strict des contraintes alimentaires.
8.3 Assurer la coordination avec les membres de l'équipe	• Distribution efficace du travail aux différents postes. • Coordination du temps de réalisation des tâches avec les autres postes. • Coordination du travail avec le service en salle.
8.4 Préparer les mets	• Assemblage des mets froids selon la méthode appropriée. • Assemblage des mets chauds selon la méthode appropriée. • Application correcte des méthodes de cuisson minute (dont les sautés et les grillades). • Application correcte des techniques de <i>rethermalisation</i>. • Disposition des garnitures en fonction des plats. • Vérification systématique de l'assaisonnement. • Finalisation des sauces selon la technique appropriée.
8.5 Dresser les plats et envoyer	• Application correcte des techniques de présentation. • Vérification systématique de la température et de la propreté de l'assiette. • Envoi des assiettes au service en salle ou aux clients, selon la procédure.

MÉTIER : CUISINIER**Code CNP : 63200****Compétence 9 – Participer à la gestion de la cuisine****Contexte de réalisation**

- Sous la supervision du supérieur immédiat ou du responsable de la 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.
- 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.
- Coordination efficace et communication appropriée avec les membres de l'équipe.

Éléments de compétence	Critères particuliers de performance
9.1 Participer à la gestion des stocks	• Inventaire des stocks en fonction du menu et du volume de production anticipé. • Identification des produits à commander en fonction de l'inventaire et des besoins de production, selon la procédure. • Commande des produits auprès des fournisseurs selon la procédure.
9.2 Participer à la gestion de la production	• Interprétation juste des feuilles de production. • Quantification exacte des aliments à préparer et des ingrédients requis. • Planification méthodique des étapes de production et de leur séquence. • Coordination efficace de la production avec les membres de l'équipe. • Contrôle efficace des surplus de production. • Suggestions pertinentes pour l'organisation de la cuisine et l'amélioration des méthodes de production.
9.3 Participer à la gestion des menus	• Suggestions de modification au menu en conformité avec les standards de l'établissement. • Suggestions pertinentes pour l'amélioration des recettes. • Utilisation judicieuse de produits de remplacement pour respecter les contraintes alimentaires ou limiter les coûts de production. • Suggestions de modification dans la présentation des plats en conformité avec les standards de l'établissement.

**Emploi
et Solidarité sociale**

Québec

