

## *Cuisinier ou cuisinière*

---

### **Description du métier**

Un cuisinier ou une cuisinière est une personne capable de préparer de façon autonome les mets offerts au menu d'un établissement. Cela inclut la planification de son travail et la coordination avec d'autres employés et employées, l'utilisation des outils et des instruments de travail et l'organisation de son poste de travail, le choix et l'inspection des ingrédients, le calcul des quantités, la préparation et la coordination de la préparation des mets pour respecter les exigences relatives au service et d'autres critères de qualité. Le cuisinier ou la cuisinière doit accomplir son travail tout en assurant le respect des normes d'hygiène et de salubrité, le rangement et la propreté des outils et des espaces de travail et la minimisation des coûts de production, notamment par l'utilisation judicieuse des ingrédients et par le recours à des pratiques de conservation adéquates.

### **Norme professionnelle**

La norme professionnelle de cuisinier ou une cuisinière a été élaborée par le Comité sectoriel de main-d'oeuvre de l'industrie touristique avec le soutien de la Commission des partenaires du marché du travail et signée par le ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale le 15 avril 2010.

La norme professionnelle constitue le référentiel utilisé pour le développement des compétences, et pour la reconnaissance des compétences acquises au cours de l'expérience professionnelle.

Les représentants et représentantes de l'industrie de l'industrie touristique considèrent les compétences suivantes comme essentielles pour exercer le métier de cuisinier ou une cuisinière :

- 1—Planifier son travail
- 2— Réaliser une recette
- 3— Effectuer le service
- 4— Conserver les aliments
- 5— Entretenir le poste de travail et les outils

La ou les **compétences (s) complémentaires** suivantes peuvent également être acquises :

- 1— Développer des variantes au menu, aux recettes et à la présentation

La maîtrise des 5 compétences essentielles est obligatoire pour obtenir le certificat de qualification professionnelle de cuisinier ou cuisinière.

La démonstration de la maîtrise de la compétence complémentaire (**non obligatoire**) conduit à l'obtention d'une attestation de compétence pour la ou les compétences concernées.

### **Entreprises et travailleurs ou travailleuses visés par la norme**

La norme s'adresse principalement, mais pas exclusivement, aux travailleurs oeuvrant comme cuisiniers ou cuisinières dans les types d'établissements tels que restaurants indépendants, chaînes de restauration, restaurants d'hôtels, traiteurs et les cuisines institutionnelles.

Sont exclus de la définition du métier de cuisinier ou cuisinière les postes en chaînes de restauration rapide où il n'y a pas de service à table. Les gens qui y préparent les plats n'y exécutent que certaines des tâches et opérations habituellement confiées aux cuisiniers ou aux cuisinières et n'ont pas à maîtriser toutes les compétences qu'on leur reconnaît.

## **Qualification professionnelle**

Deux voies de qualification professionnelle s'offrent aux **cuisiniers ou cuisinières**.

Les personnes qui *débutent* dans l'exercice de la profession et celles qui l'exercent depuis peu de temps peuvent entreprendre une démarche qui vise le développement des compétences.

Quant aux **cuisiniers ou cuisinières expérimentés**, une démarche qui vise la reconnaissance des compétences leur est proposée.

## ***Développement des compétences***

### **Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT)**

Un programme d'apprentissage en milieu de travail visant le développement des compétences essentielles du métier a été élaboré par le Comité sectoriel de l'industrie touristique avec le soutien de la Commission des partenaires du marché du travail.

#### **Critères de sélection des apprenties ou apprentis**

La participation au programme est volontaire. L'apprenti ou l'apprentie est en emploi, il ou elle doit avoir 16 ans. Aucune expérience préalable du métier n'est requise.

La personne en apprentissage, son employeur et Emploi-Québec, signent une entente relative au développement des compétences de la main-d'œuvre dans le contexte du Programme d'apprentissage en milieu de travail.

#### **Critères de sélection des compagnons ou compagnes d'apprentissage**

Le rôle du compagnon ou de la compagne d'apprentissage est d'assurer l'acquisition des compétences et l'encadrement nécessaire à l'apprenti ou à l'apprentie inscrit au programme d'apprentissage et d'assurer le suivi auprès de l'employeur et du représentant ou de la représentante d'Emploi-Québec.

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage est une personne qualifiée qui maîtrise pleinement les compétences faisant l'objet de la norme professionnelle, qui est capable de communiquer avec des apprentis et apprenties, de les soutenir et d'attester qu'ils ou elles ont accompli leur apprentissage. Le compagnon ou la compagne d'apprentissage devrait, en outre, être titulaire d'un certificat de qualification professionnelle du métier. On pourra faire exception à cette règle lorsqu'une entreprise ne compte parmi ses effectifs aucune personne titulaire du certificat de qualification.

Le choix du compagnon est très important et le comité sectoriel suggère fortement aux employeurs de sélectionner une personne qui remplit les conditions suivantes :

- détenir un diplôme reconnu (DEP, BEP, CAP ou autres) ou l'équivalent;
- posséder un minimum de 5 ans d'expérience pertinente;
- avoir complété avec succès la formation en hygiène et salubrité exigée par la loi.

#### **Ratio compagnon/apprentis ou apprenties**

Le Comité sectoriel considère qu'un compagnon ou une compagne peut accompagner au plus de deux apprentis dans le programme d'apprentissage en milieu de travail.

#### **Durée de l'apprentissage**

La durée de l'apprentissage pour un candidat ou une candidate s'inscrivant au PAMT peut varier selon l'expérience

de l'apprenti ou de l'apprentie, l'organisation du travail, etc.

Le Comité sectoriel considère que la durée de l'apprentissage pour acquérir la maîtrise des compétences essentielles du métier de **cuisinier ou cuisinière** peut s'étaler sur une période de deux ans.

### **Conditions de certification**

Au terme de l'apprentissage, pour obtenir le **certificat de qualification professionnelle**, l'apprenti ou l'apprentie doit démontrer qu'il ou qu'elle maîtrise pleinement les compétences essentielles faisant l'objet de la norme professionnelle.

L'apprenti ou l'apprentie qui ne maîtrise pas toutes les compétences essentielles faisant l'objet de la norme professionnelle peut recevoir une **attestation** pour les compétences maîtrisées.

**Certification Sceau Rouge :** La personne en apprentissage pourrait être admissible, selon certaines conditions, à une subvention incitative à l'apprentissage (un programme de Service Canada). La personne qui détient un certificat de qualification professionnelle délivré par Emploi-Québec est admissible, selon certaines conditions, au programme de qualification professionnelle interprovincial ou Sceau rouge de cuisinier ou cuisinière.

### ***Emploi-Québec***

Pour plus d'information sur le Programme d'apprentissage en milieu de travail,  
vous pouvez communiquer avec le centre local d'emploi le plus près de chez vous  
ou visiter le site Internet d'Emploi-Québec :

[emploi-quebec.gouv.qc.ca](http://emploi-quebec.gouv.qc.ca)

### ***Comité sectoriel de la main-d'œuvre de l'industrie touristique***

#### ***CQRHT***

2751, boulevard Jacques-Cartier Est, Bureau 200

Longueuil (Québec) J4N 1L7

Téléphone : 450 651-6111

Téléphone sans frais : 450 651-1567

[www.cqrht.qc.ca](http://www.cqrht.qc.ca)

## ***Reconnaissance des compétences d'une personne expérimentée***

Un cuisinier ou une cuisinière qui maîtrise déjà l'ensemble des compétences essentielles faisant l'objet de la norme professionnelle, sans détenir une qualification officielle, peut faire reconnaître ses compétences en vue de l'obtention d'un certificat de qualification professionnelle de cuisinier ou de cuisinière.

### ***Recommandation en ce qui a trait à l'admissibilité***

Pour être admissible à la démarche de reconnaissance des compétences, le comité sectoriel recommande qu'un cuisinier ou une cuisinière démontre généralement deux ans d'expérience acquise à ce titre.

### ***Démarche de reconnaissance des compétences***

Voici les étapes d'une démarche en reconnaissance des compétences :

#### **1. L'accueil et la préparation du candidat ou de la candidate**

L'accueil et la préparation, réalisés par **le CSMO ou un organisme d'accompagnement désigné par Emploi-Québec**, permettent d'obtenir l'information sur la démarche de reconnaissance des compétences.

Le candidat ou la candidate doit fournir quelques pièces justificatives demandées par le comité sectoriel (par exemple, un curriculum vitae) et remplir un formulaire d'inventaire des compétences (remis lors de la présentation de la demande). Le candidat ou la candidate peut obtenir de l'aide, au besoin, pour franchir cette étape. Lorsqu'elle a été franchie avec succès, il ou elle est convoquée pour l'étape suivante.

#### **2. L'évaluation des compétences**

L'évaluation des compétences est effectuée par un expert-évaluateur ou une experte-évaluatrice désigné par le comité sectoriel ou par un compagnon ou une compagne travaillant dans l'entreprise.

Cette étape comporte, un examen écrit et une évaluation pratique.

Au terme de l'évaluation, l'expert-évaluateur ou l'experte-évaluatrice produit un rapport d'évaluation confirmant les compétences maîtrisées et indique, s'il y a lieu, les compétences manquantes.

#### **3. La délivrance du certificat de qualification professionnelle (CQP) ou de l'attestation de compétences (AC)**

Le Comité sectoriel adresse la demande de certification ou d'attestation au ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale pour les personnes qui se sont qualifiées à la suite de l'évaluation.

Les personnes qui ne se sont pas qualifiées et qui désirent acquérir les compétences manquantes leur permettant d'obtenir le certificat de qualification professionnelle seront dirigées vers la ressource pouvant les soutenir dans leur démarche par le Comité sectoriel.

### ***Conditions de certification***

Pour obtenir le certificat de qualification professionnelle (CQP) du ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale, la personne doit démontrer qu'elle maîtrise l'ensemble des compétences essentielles faisant l'objet de la norme professionnelle.

Les personnes qui ne maîtrisent pas l'ensemble des compétences essentielles faisant l'objet de la norme professionnelle peuvent recevoir une attestation de compétences pour celles qu'elles maîtrisent. Ultérieurement, ils ou elles pourront acquérir les compétences manquantes et obtenir le certificat de qualification professionnelle.

### ***Où adresser une demande de reconnaissance des compétences***

Le comité sectoriel évalue les compétences professionnelles des personnes sans emploi et en emploi. Au regard de la clientèle qui demande le service, la demande d'inscription se fait :

- **Au comité sectoriel ou au Services aux entreprises d'Emploi Québec pour :**
  - les entreprises qui désirent faire reconnaître les compétences de leurs travailleurs expérimentés;
  - les personnes en emploi exerçant le métier et qui seront mises à pied dans le cadre d'un comité de reclassement.
- **Au service aux individus d'Emploi-Québec pour :**
  - les personnes expérimentées sans emploi;
  - les personnes expérimentées en emploi qui ont besoin d'aide dans leurs démarches.

Si vous désirez plus d'information sur la démarche de reconnaissance des compétences, vous pouvez consulter les **sites d'Emploi Québec** et du Comité sectoriel de l'industrie touristique.

### ***Emploi-Québec***

Communiquer avec le centre local d'emploi le plus près de chez vous ou visiter le site Internet  
d'Emploi-Québec :

<http://www.emploiquebec.net>

### ***Comité sectoriel de la main-d'œuvre de l'industrie touristique***

#### ***CQRHT***

2751, boulevard Jacques-Cartier Est, Bureau 200

Longueuil (Québec) J4N 1L7

Téléphone : 450 651-6111

Téléphone sans frais : 450 651-1567

[www.cqrht.qc.ca](http://www.cqrht.qc.ca)