

# CHEF-CUISINIÈRE



 Condition féminine  
Canada



## DESCRIPTION :

Tu cuisines des plats diversifiés et tu crées aussi des déjeuners, dîners, menus à la carte, tables d'hôte ainsi que des menus de groupe, de collectivité et gastronomiques.

Tu estimes les besoins en aliments.

Tu planifies et gères les inventaires.

Tu cuis les viandes, volailles, poissons, mollusques et crustacés en respectant les techniques appropriées.

Tu confectionnes des hors-d'œuvre, des mets froids, des entremets, des potages et diverses entrées.

Tu dresses les assiettes et les plats en tenant compte des règles d'esthétique; tu planifies, prépares et sers des banquets et des buffets en appliquant les règles de décoration culinaire.

Tu prépares, assaisones et conditionnes les viandes, poissons, légumes, desserts et pâtisseries.

Tu effectues la mise en place avant le service.

Tu vois à la propreté et à l'entretien de l'outillage, de l'équipement et des postes de travail.

Tu respectes les règles d'hygiène et de sécurité dans la manipulation des aliments.

Tu respectes de façon rigoureuse les normes de conservation des aliments.

Tu travailles dans des restaurants, des cafétérias, dans des hôtels, des hôpitaux et des entreprises, tu peux aussi ouvrir ton propre restaurant ou ton entreprise de traiteur ou travailler dans les cuisines d'un chantier.

## DIPLÔME :

**DEP en cuisine (1 470 heures)**

## PRÉALABLES :

**TDG et français de 2<sup>e</sup> secondaire (2033-1)**

## PERSPECTIVES D'AVENIR :

**Bonnes partout au Québec**

## TAUX DE FEMMES DANS CE MÉTIER :

**40 % de la main-d'œuvre totale**

## SALAIRE MOYEN :

**20 \$ / heure, 40 000 \$ / année**

## HABILITÉS ET AVANTAGES :

**Curiosité et créativité, rigueur et minutie, sens de l'organisation, bonne gestion du stress, contrôle de la santé et de la sécurité au travail, dextérité manuelle et sens de l'initiative**