

Cuisinier(ère)

Responsabilités

Nature du travail

Un(e) cuisinier(ère) prépare et fait cuire des aliments à partir de recettes et de menus en vue de leur consommation par des clients. Dans certains cas, un(e) aide-cuisinier(ère) l'accompagne pour lui prêter main-forte dans la préparation et la conservation des aliments.

Quelques exemples de tâches

- Ordonnancer les tâches à faire de façon logique en tenant compte du temps disponible
- Choisir les équipements et les outils adéquats, et préparer sa surface de travail
- Préparer les différents plats (sauces, potages, viandes, poissons, légumes, desserts, etc.)
- Dresser les assiettes et en vérifier la qualité

« VOUS POUVEZ TRAVAILLER 3 HEURES,
MAIS LE TEMPS PASSE COMME SI VOUS
AVIEZ TRAVAILLÉ DURANT 20 MINUTES! »

Nadia Drukarova, cuisinière

Compétences et traits de personnalité requis



Il faut aimer :

- Travailler dans le feu de l'action
- Avoir des responsabilités
- Travailler en équipe
- Faire plusieurs tâches en parallèle
- Travailler avec minutie et précision



Il faut démontrer :

- De l'efficacité et de la rapidité dans l'exécution
- Une forte habileté à gérer son stress
- Une grande capacité de planification en fonction des menus et des prévisions d'achalandage
- Une bonne capacité à communiquer des directives



Il faut être :

- Perfectionniste
- Passionné(e) des aliments
- Discipliné(e)
- Apte à se concentrer durant de longues périodes dans un environnement bruyant



Pourquoi choisir ce métier ?

Créativité

Vous avez la fibre artistique ?
Osez aller vers la cuisine !

Diversité des mets cuisinés

Il y en a pour tous les goûts :
cuisine italienne, asiatique, créole, etc.

Milieux de travail variés

Restos, hôtels, pourvoiries, stations de ski,
etc. : à vous de décider !

Travail d'équipe et adrénaline

Ça bouge et on ne voit pas le temps
passer !

Progression de carrière

Devenir chef et même ouvrir son propre
restaurant ? Rien n'est impossible !

Mobilité

Un métier que vous pouvez exercer
partout au Québec !

Flexibilité

Pas de 9 h à 17 h : pour les gens qui
aiment la variété, c'est l'idéal !

Conditions de travail



Salaire moyen :

15,15 \$/heure



Statut d'emploi :

Temps plein ou temps partiel



Horaires :

Variés, permettent une grande flexibilité : de jour, de soir, de fin de semaine



Saisonnalité :

Emploi saisonnier (moins de 40 semaines par année) dans les pourvoiries, les clubs de golf, certains attrails et les stations de ski



Environnement :

- Rythme soutenu
- Travail d'équipe
- Dans une cuisine, parfois à la chaleur
- Ambiance dynamique
- Effort physique important
- Stabilité d'emploi

Prérequis

67 %

DES EMPLOYEURS CONSIDÈRENT
L'EXPÉRIENCE
COMME UN CRITÈRE D'EMBAUCHE
TRÈS OU ASSEZ IMPORTANT

74 %

DES EMPLOYEURS CONSIDÈRENT
UN DIPLÔME
LIÉ À LA FONCTION COMME
PEU OU PAS IMPORTANT

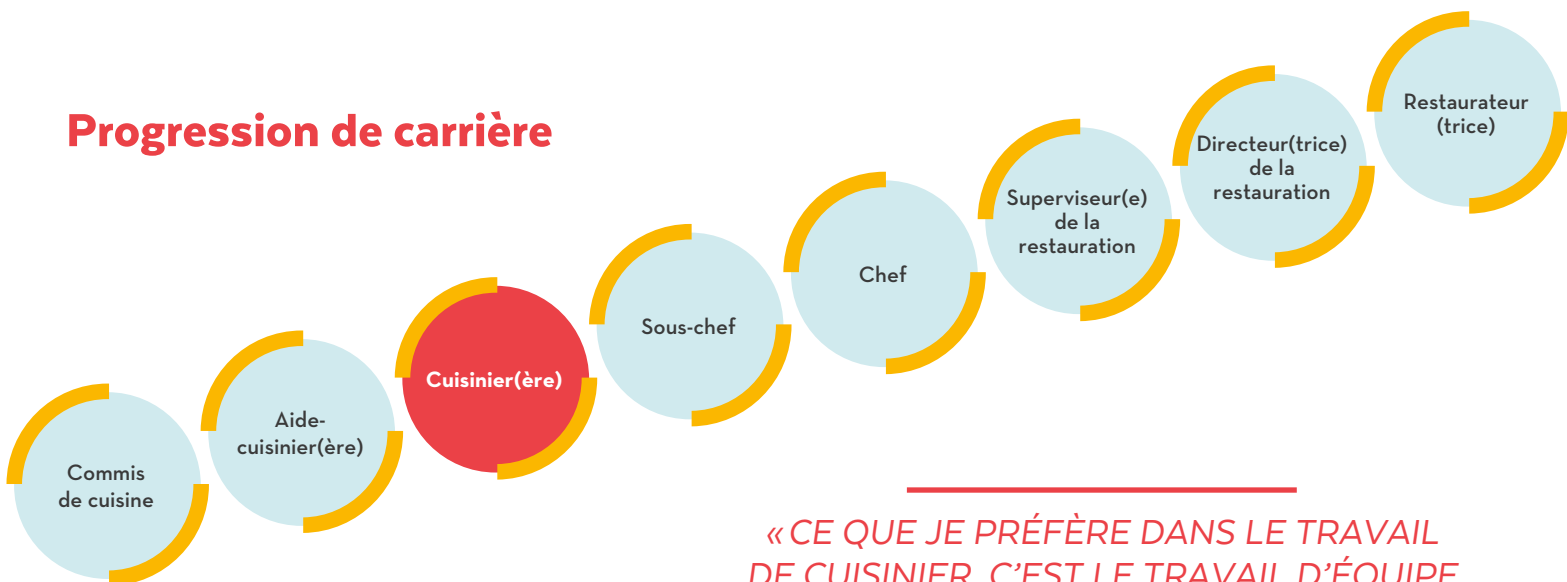
Programmes d'études possibles

- DEP en Cuisine
- ASP en Cuisine du marché
- Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT)

Atout

Détenir un certificat du MAPAQ en hygiène et salubrité alimentaire, si la formation n'est pas fournie par l'employeur lui-même

Progression de carrière



« CE QUE JE PRÉFÈRE DANS LE TRAVAIL DE CUISINIER, C'EST LE TRAVAIL D'ÉQUIPE ET L'AMBIANCE. UNE CUISINE, C'EST COMME UNE DEUXIÈME FAMILLE. »

Jonathan Pion, cuisinier