Chef

Responsabilités

Nature du travail

Un(e) chef a pour fonction de planifier, organiser, diriger et contrôler les activités d'une cuisine. Il(elle) est responsable d'une équipe de travail et effectue une vigie sur les coûts. Il crée et élabore un menu distinctif tout en veillant à la qualité des mets. Il assure ainsi la réputation d'un établissement offrant un service de restauration.

Quelques exemples de tâches

- Gérer les ressources humaines en cuisine
- Gérer les ressources matérielles en cuisine
- Gérer les ressources financières en cuisine
- Élaborer différents types de menus
- Inspecter quotidiennement les aires de travail

Pour consulter la description de tâches plus détaillée Chef exécutif

« LORSQUE TU TERMINES TA JOURNÉE, QUE TU QUITTES LE SOIR ET QUE TU EMBARQUES DANS TA VOITURE, TU SAIS QU'IL Y A 300 PERSONNES QUI SONT HEUREUSES, ONT OUBLIÉ LEUR JOURNÉE, SAVOURÉ LEUR ASSIETTE, VÉCU ET APPRÉCIÉ LE MOMENT PRÉSENT. »

Mario Julien, chef exécutif

Compétences et traits de personnalité requis

Il faut aimer :

- Diriger une équipe de travail
- Créer de nouveaux menus
- La gestion en général

Il faut démontrer :

- Du leadership
- Un souci du détail et du visuel
- Une grande expertise en cuisine

Il faut être :

- Créatif(ive)
- Passionné(e)
- Tolérant(e) au stress

Pourquoi choisir d'exercer ce métier ?

Passion

Vous êtes un(e) passionné(e) il n'y a pas de doute !

Créativité

Pour créer continuellement et être à l'avant-garde des nouvelles tendances !

Inspiration

Vous serez un modèle pour les apprentis et motiverez les troupes par votre expertise !

Responsabilité

Votre fonction vous amènera à jouer un rôle crucial pour l'établissement !

Découverte

Vous devrez parfaire continuellement vos connaissances afin de rester compétitif et innovant !

Conditions de travail

Salaire horaire moyen :
18,37 $/heure[1]

Statut d'emploi :
Temps plein surtout

Horaire :
Varié, de jour, soir et fin de semaine, dépendamment du lieu de travail. Horaire condensé en saison haute avec de nombreuses heures de travail

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

Environnement :
- Travailler de longues heures debout
- Travailler sous pression
- Bruit et chaleur possible
- Travailler en équipe

Lieux de travail

- Restaurants
- Hôtels et auberges
- Centres de villégiature
- Attraits (musées, spas, etc.)
- Golfs
- Stations de ski

Prérequis

Expérience

- Plusieurs années d'expérience en cuisine

96 % DES EMPLOYEURS EXIGENT **DE L'EXPÉRIENCE**[2]

Programmes d'études possibles

- DEP en cuisine
- ASP en cuisine du marché
- DEC Gestion d'un établissement de restauration

66 % DES EMPLOYEURS EXIGENT **UN DIPLÔME**[3]

Tous ces programmes sont valables pour accéder à la profession, mais ils doivent être combinés à une expérience notable en cuisine.

Atouts

- Détenir des compétences en gestion
- Détenir des compétences en contrôle des coûts

Progression de carrière

Pour parvenir à ce métier, vous pourriez commencer par être

- Commis de cuisine
- Aide-cuisinier(ère)
- Cuisinier(ère)
- Sous-chef

Une fois animateur(trice), vous pouvez progresser vers ces professions

- Directeur(trice) de la restauration
- Restaurateur(trice)/Propriétaire

« LA PRIORITÉ À CHAQUE JOUR, C'EST DE FAIRE LE TOUR DES EMPLOYÉS PRÉSENTS, PRENDRE LE TEMPS DE LES SALUER ET DE « PRENDRE LE POULS » DE L'ÉQUIPE. LA GESTION HUMAINE EST TRÈS TRÈS IMPORTANTE. »

Mario Julien, Chef exécutif

1. *Guide des salaires selon les professions au Québec*, Emploi-Québec, Adaptée de *l'Enquête sur la population active (EPA)* de Statistique Canada 2016, Éditions 2017.
2. Emploi-Québec, à partir de l'Enquête sur le recrutement, l'emploi et la formation dans les entreprises au Québec (EREFQ), 2015.
3. Ibid.

CQRHT
COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE EN TOURISME

LA COMPÉTENCE *fait* LA DIFFÉRENCE

cqrht.qc.ca

Avec l'aide financière de :
Commission des partenaires du marché du travail
Québec