

## PROFIL DE CARRIÈRE

### Chefs:

**Les chefs** planifient et dirigent les activités reliées à la préparation et à la cuisson des aliments, et qui préparent et font cuire les repas et les aliments de spécialité. **Chefs** maîtrisent les grandes techniques culinaires et les principes utilisés en cuisines, pâtisserie et les autres aspects de la préparation alimentaire.

### Information salariale:

31,415.22\$ est le salaire médian trouvé localement.

15.10\$/heure est le salaire médian localement reporté.

### Les compétences fréquemment listées dans les offres d'emploi:

- Axé sur les détails
- Travail d'équipe
- Communication orale et écrite
- Préparation de la nourriture
- Créativité
- Leadership
- Compétences organisationnelles
- Dextérité manuelle
- Travaille de façon indépendante
- Résolution de problèmes
- Microsoft Office
- Gestion du temps
- Bilingue
- Motivation
- Numératie
- Gestion du temps
- Contrôle de la qualité
- Adaptabilité
- Compétences interpersonnelles
- Utilisation de l'ordinateur

### Fonctions principales:

Les chefs planifient et dirigent les activités reliées à la préparation et à la cuisson des aliments dans plusieurs restaurants faisant partie d'un établissement, des chaînes de restaurants, des centres hospitaliers ou toute autre entreprise ayant des services alimentaires. Les chefs consultent les clients au sujet des mariages, des banquets et des réceptions spéciales et planifient les menus et s'assurent que la qualité des aliments est conforme aux normes. Ils

évaluent les besoins en aliments et, s'il y a lieu, évaluent le coût des aliments et de la main-d'œuvre. Les chefs supervisent le travail des sous-chefs, des chefs spécialisés, des chefs et des cuisiniers. Ils prennent les dispositions nécessaires pour l'achat et l'entretien du matériel et recruter et embaucher le personnel.

### Les conditions de travail:

Les travailleurs sont employés par les restaurants, hôtels, entreprises traiteurs, les bateaux, les clubs, les villégiatures, les gîtes et les établissements similaires, et travaillent dans les cuisines. Plusieurs grands restaurants et cuisines institutionnelles possèdent des équipements modernes, des zones de travail pratique et l'air conditionné. Les établissements plus vieux, plus petits peuvent avoir des stations de travail moins confortables.

Les cuisines doivent être bien ventilées, ainsi que convenablement éclairées et proprement équipées avec un système de gicleurs pour se protéger des feux. Les chefs doivent travailler dans des petits espaces durant les moments les plus occupés, porter des objets lourds, travailler près des fours chauds et des grilles, et rester debout pour une période de temps prolongée.

Les chefs sont sous la contrainte du temps, tout en s'assurant que les régulations en lien avec la qualité, la sécurité et l'hygiène sont respectées. Les aléas au travail incluent le risque de glisser et de tomber, les coupures et les petites brûlures.

Les heures de travail peuvent varier selon l'établissement et peuvent inclure les heures matinales, les soirées tardives, les vacances et les fins de semaines. Les villégiatures offrent souvent seulement de l'emploi saisonnier.

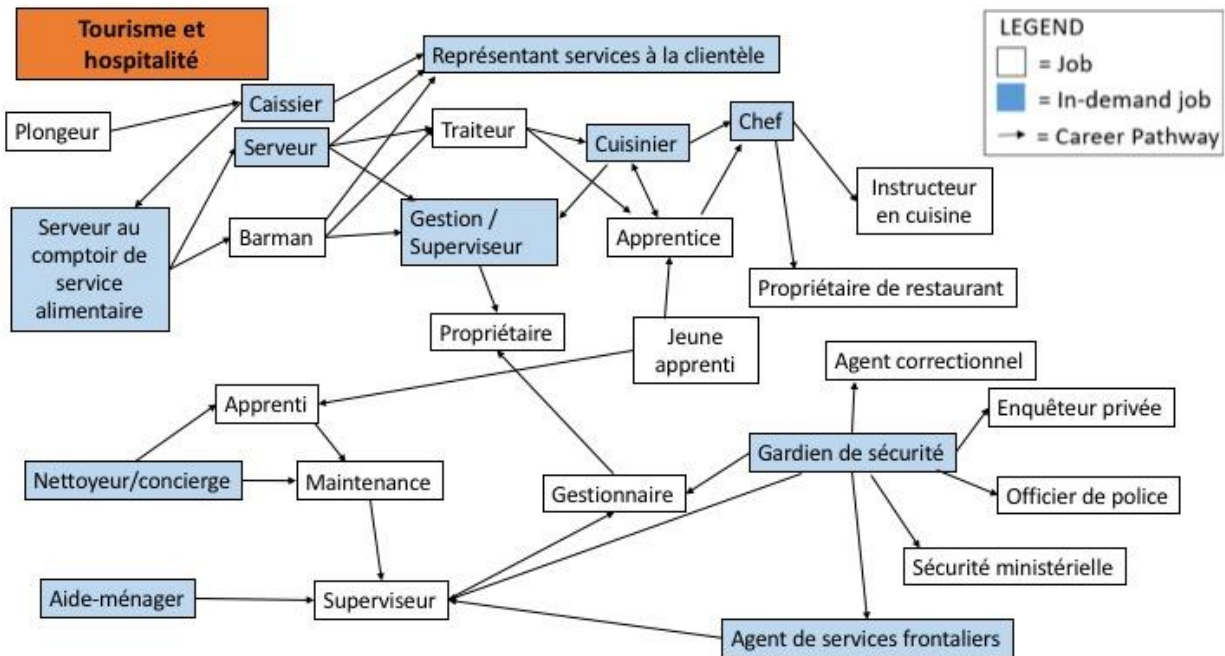
### Les cheminements de carrière:

La plupart des chefs commencent à travailler dans d'autres postes tels que cuisinier à la chaîne pour apprendre les compétences culinaires des chefs pour lesquels ils travaillent. Beaucoup passeront beaucoup d'années dans les cuisines pour obtenir assez d'expérience pour être promu chef. Certains chefs forment sur le tas, là où ils apprennent les mêmes compétences que ceux qui sont formés dans un programme éducationnel formel.

Les chefs sont employés par les restaurants, les hôtels, les entreprises traiteur, les bateaux, les clubs, les villégiatures, les gîtes, et les établissements similaires et travaillent en cuisine. Vous trouverez ci-dessous les cheminements de carrières pour les chefs :

- Chef
- Chef d'entreprise
- Sous-chef d'entreprise
- Premier chef
- Maître cuisinier
- Chef pâtissier
- Saucier

- Sous-chef
- Chef spécialisé



### Education and Training Pathways:

Si vous êtes intéressé à devenir chef vous pouvez commencer votre apprentissage ou participer à un programme local de formation/d'éducation.

#### Détails sur l'apprentissage :

##### Chef

- Certification : Bénévole (n'ai pas requise pour pratiquer cette profession en Ontario)
- Sceau Rouge: Non
- Formation dans le milieu de travail : 2 260 heures
- Formation en classe : 360 heures

Les individus intéressés à poursuivre un cheminement de formation en apprentissage devraient poursuivre ces étapes :

- 1) Soyez embauché – par un employeur, un sponsor/un syndicat
- 2) Postulez en ligne pour vous inscrire en tant qu'apprenti à <https://www.ontario.ca/fr/page/entreprendre-un-apprentissage>
- 3) Signez un accord d'apprentissage avec votre employeur/sponsor et le bureau d'apprentissage d'Emploi Ontario

- 4) Devenez un membre de la catégorie apprentis à l'Ordre des métiers de l'Ontario à <http://www.ordredesmetiers.ca/membres>
- 5) Conservez une trace des heures que vous travaillez
- 6) Obtenez les compétences listées dans la formation standard si nécessaire dans votre métier spécialisé
- 7) Complétez toutes les exigences de formation dans votre métier spécialisé et vous recevrez un Certificat d'apprentissage (CdA).
- 8) Ecrivez l'examen du Certificat de qualifications si nécessaire dans votre métier spécialisé

Si vous êtes actuellement dans l'école secondaire et vous voulez commencer un apprentissage, visitez [oyap.com](http://oyap.com) pour plus d'information sur le programme d'apprentissage pour les jeunes de l'Ontario.

Les individus qui ne savent pas s'ils devraient poursuivre un apprentissage ou pas, vous pouvez en apprendre plus en visitant <https://www.ontario.ca/fr/page/preparation-lapprentissage>

#### St. Clair College:

#### **Gestion culinaire**

**Critères d'admission/d'éligibilité :** DESO avec la majorité des cours au niveau collégial (C), Universitaire (U), Universitaire/collégial(M), ou ouvert (O)

**Diplômes d'études :** Deux ans - Diplôme collégial de l'Ontario

**Certification professionnelle :** Inconnu

**Participation :** En personne

**Temps plein ou temps partiel :** Temps plein

**Durée du programme :** 4 semestres

**Cycle du programme :** Inconnu

**Coût du programme :**

- Année 1: 5 402,62 \$ \$
- Année 2: 4 353,78 \$

**Éligibilité à RAFEO :** Inconnu

**Lieu :** 2000 route Talbot Road ouest, Windsor, N9A 6S4

Pour plus d'informations, visitez le site Internet:

[http://www.stclaircollege.ca/programs/postsec/culinary\\_management/](http://www.stclaircollege.ca/programs/postsec/culinary_management/)

***Dénégation de responsabilité*** : Les institutions éducationnelles se réservent le droit de changer l'information sans avertissement, et cela peut conduire à des divergences entre leurs informations et l'information présentée ci-dessus. Si vous trouvez des erreurs, veuillez les reporter à [info@workforcewindsoressex.com](mailto:info@workforcewindsoressex.com).