

Cuisiniers/cuisinières

CNP 6242

NDLR : *Pour ne pas alourdir le texte, nous nous conformons à la règle qui permet d'utiliser le masculin avec valeur de neutre.*

Introduction

Les cuisiniers préparent et font cuire des aliments nombreux et variés. Ils travaillent dans des restaurants, des hôtels, des hôpitaux et d'autres centres de soins de santé, des services alimentaires centralisés, des maisons d'enseignement et d'autres établissements. Ils travaillent aussi à bord de trains et de bateaux, dans des chantiers de construction et des camps de bûcherons.

Compétences essentielles les plus importantes :

- Communication orale
- Capacité de raisonnement: Résolution de problèmes, Planification et organisation du travail
- Lecture

Table des matières

- Lecture
- Utilisation de documents
- Rédaction
- Calcul
- Communication orale
- Capacité de raisonnement
 - Résolution de problèmes
 - Prise de décisions
 - Pensée critique
 - Planification et organisation de leur travail
 - Utilisation particulière de la mémoire
 - Recherche de renseignements
- Travail d'équipe
- Compétences numériques
- Formation continue
- Notes

A. Lecture

Lecture

Tâches	Niveaux de complexité	Exemples
Typiques	1 à 3	Les cuisiniers accomplissent une partie ou l'ensemble des tâches suivantes : <ul style="list-style-type: none"> lire des instructions sur le fonctionnement des appareils et de l'équipement, comme des lave-vaisselle, des friteuses et des fours. (1) lire des règles visant à conserver les surfaces de cuisson et de service propres. (2)
Plus complexes	3	<ul style="list-style-type: none"> lire des recettes et les utiliser pour préparer des plats. (2) , (fréquemment) lire des textes de cuisson et des articles de revues professionnelles, ainsi que des recettes à thèmes spéciaux sur Internet, afin de trouver des suggestions pour des futurs banquets. (3) , (occasionnellement) lire et interpréter des conventions d'achat conclues avec des fournisseurs. (3)

Sommaire : Lecture

Le symbole √ est expliqué dans la section Signification des codes.

Type de texte	Objectifs de la lecture			
	Rechercher et repérer des renseignements précis	Feuilleter le texte pour en dégager le sens global, en saisir l'essentiel	Lire le texte en entier pour comprendre ou apprendre	Lire le texte en entier pour le critiquer ou l'évaluer
Formulaires	√		√	
Étiquettes	√	√	√	
Notes, lettres, notes de service		√		
Manuels, spécifications, règlements	√		√	
Rapports, livres, revues spécialisées		√	√	√

B. Utilisation de documents

Utilisation de documents

Tâches	Niveaux de complexité	Exemples
Typiques	1 à 3	<p>Les cuisiniers accomplissent une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">• interpréter des symboles de danger pour la santé et la sécurité au travail. (1)• lire des étiquettes de produits pour connaître les ingrédients qui peuvent être allergènes ou exclus des régimes comportant des restrictions. (1)• lire et entrer des données sur le tableau indiquant la température des congélateurs. (deux fois par jour) (1)• vérifier les articles et les quantités sur les listes de contrôle des livraisons. (1)• remplir des fiches de rapport de chef indiquant le nombre de plats préparés. (1)• utiliser des formulaires de liste d'articles pour commander des produits, des fournitures et des fruits et des légumes frais. (2)
Plus complexes	3	<ul style="list-style-type: none">• dessiner, au besoin, des diagrammes illustrant la présentation de produits dans l'assiette. (2)• interpréter les cotes de satisfaction de la clientèle affichées sur des diagrammes. (2)• comparer le formulaire de concordance des stocks avec le formulaire de sortie, pour assurer la comptabilisation et vérifier si les stocks sont suffisants. (2)• lire les commandes des clients et les préparer en conséquence. (2)• lire des feuilles de confirmation d'événement afin de les préparer. Les feuilles de confirmation contiennent de l'information sur le client, le nombre de convives, l'heure, l'endroit, de l'information concernant les boissons, le décor et l'ameublement et de l'information détaillée concernant le service, notamment les coûts. (3)• consulter les rapports de marché des vendeurs concernant l'accessibilité et le coût des produits, afin de prendre les bonnes décisions concernant les menus. (3) , (hebdomadairement)

Sommaire : Utilisation de documents

- Lire des affiches, des étiquettes ou des listes.
- Remplir des formulaires en cochant des cases, en y inscrivant des données numériques, des mots, des expressions, des phrases ou des textes d'un paragraphe ou plus.
- Lire des formulaires déjà remplis contenant des cases à cocher, des données numériques, des expressions, des adresses, des phrases ou des textes d'un paragraphe ou plus.
- Lire des tableaux, des horaires ou d'autres textes présentés sous forme de tableaux.
- Inscrire des renseignements dans des tableaux, des horaires ou d'autres textes présentés sous forme de tableaux.
- Interpréter les renseignements tirés de graphiques ou de tableaux.
- Dessiner, esquisser ou créer des formes ou des figures communes telles que cercles, triangles, sphères, rectangles, carrés, etc.
- Dessiner des esquisses.
- Extraire des renseignements des esquisses, des images ou des pictogrammes (p. ex., barre d'outils de l'ordinateur).

C. Rédaction

Rédaction

Tâches	Niveaux de complexité	Exemples
Typiques	1 à 3	<p>Les cuisiniers accomplissent une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">• écrire des courriels et y répondre, principalement à des fins de communications internes. (1) , (quotidiennement)• écrire de courtes notes de rappel concernant leurs tâches et énumérer les tâches d'autres employés. (1)• commander des ingrédients alimentaires et des fournitures de cuisine (par exemple, du détergent à lave-vaisselle), en ligne. (1) , (fréquemment)• écrire des suggestions pour les menus à venir. (2)
Plus complexes	3	<ul style="list-style-type: none">• écrire des notes de service de routine à la direction, pour demander que l'on fasse des réparations ou pour suggérer l'achat de nouvel équipement. (2)• préparer de la documentation après avoir offert des services de traiteur, énumérer ce qui a été servi, les quantités, les prix, la gamme de services offerts et les dates. (3) , (fréquemment)• remplir, au besoin, des rapports d'accident concernant des blessures personnelles (comme des brûlures, des coupures et des chutes), afin de signaler les cas à la direction et de justifier une demande d'indemnisation. (3) , (occasionnellement)• rédiger des notes de service inhabituelles à l'intention du superviseur ou du directeur des ressources humaines, dans lesquelles on décrit des situations de nature disciplinaire. (3) , (occasionnellement)

Sommaire : Rédaction

Le symbole √ est expliqué dans la section Signification des codes.

Longueur	Objectifs de la rédaction						
	Organiser, retenir	Tenir un dossier, documenter	Informé, obtenir des renseignements	Persuader, justifier une demande	Présenter une analyse ou une comparaison	Évaluer ou critiquer	Divertir
Textes comportant moins d'un nouveau paragraphe	√	√	√				
Textes comportant rarement plus d'un paragraphe		√	√				
Textes plus longs							

D. Calcul

Le symbole √ est expliqué dans la section Signification des codes.

Calcul

Tâches	Niveaux de complexité	Exemples
√ Calculs monétaires	1 à 2	<p>Les cuisiniers accomplissent une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • utiliser la petite caisse pour acheter de petites quantités de fournitures dont ils ont besoin immédiatement. (Calculs monétaires), (1) • préparer des factures pour des fonctions de traiteur, y compris les taxes. (Calculs monétaires), (2)

√ Calendriers des budgets et des opérations comptables	4	<ul style="list-style-type: none"> • établir des budgets hebdomadaires qui comprennent les coûts des aliments frais, des produits en magasin, des besoins au chapitre du personnel de cuisine, etc. En outre, ils établissent des budgets distincts pour chacun des services de traiteur pour la semaine. Cela variera en fonction des produits au menu, du nombre de services et du nombre de personnes que l'on sert. (Calendriers des budgets et des opérations comptables), (4) • comparer des quantités d'ingrédients particuliers utilisés dans diverses recettes en faisant des conversions entre des unités impériales, américaines et métriques. Par exemple, une pinte américaine vaut 0,946 litre ou 0,833 pinte impériale. (Mesures et calculs), (2) • mesurer des ingrédients en fonction des spécifications des menus et du nombre de personnes à servir. (Mesures et calculs), (2) • analyser des modèles de consommation, de temps à autre, afin de déterminer si les choix des consommateurs évoluent. Par exemple, ils peuvent constater que, si on leur donne un choix, 33 % des personnes choisissent du poulet, ou que, le vendredi soir, les bars écoulent tant de livres (60 livres) d'ailes piquantes. Ils surveillent les modèles, saisonniers ou autres, qui peuvent expliquer les goûts changeants, et utilisent cette information dans leur planification. (Analyses des données numériques), (2) • évaluer la quantité d'aliments dans des conteneurs de tailles différentes. (Calcul approximatif), (1) • évaluer le rendement d'un saumon entier en fonction de la taille des portions. Par exemple, un saumon entier de trois kilogrammes peut fournir deux kilogrammes de produit utilisable pour faire des portions. (Calcul approximatif), (2) • évaluer la quantité des divers produits inscrits au menu qui seront consommés au cours d'un quart de travail régulier. En outre, ils évaluent les fournitures nécessaires pour les quarts non réguliers, comme une longue fin de semaine ou une fin de semaine de festival d'hiver à laquelle on n'a pas été préparé. (Calcul approximatif), (3)
√ Mesures et calculs	2	
√ Analyses de données numériques	2	
√ Calculs approximatifs	1 à 3	

Sommaire : Compétences en mathématiques

a. Principes mathématiques utilisés

Le symbole \checkmark est expliqué dans la section Signification des codes.

Principes mathématiques utilisés

Code	Tâches	Exemples
Concepts numériques		
\checkmark	Nombres entiers	Lire et écrire, compter, arrondir, additionner ou soustraire, multiplier ou diviser des nombres entiers. Par exemple, dresser des inventaires de stocks, compter les ingrédients de recettes.
\checkmark	Fractions	Lire et écrire, additionner ou soustraire des fractions, multiplier ou diviser par une fraction, multiplier ou diviser des fractions. Par exemple, réduire de moitié ou doubler les ingrédients d'une recette et mesurer les ingrédients en fraction d'une unité comme la moitié d'une tasse ou le quart d'un litre.
\checkmark	Décimales	Lire et écrire, arrondir, additionner ou soustraire des décimales, multiplier ou diviser par une décimale, multiplier ou diviser des décimales. Par exemple, cela peut être utile dans des recettes qui sont écrites en décimales, comme le fait d'utiliser une tasse de liquide constituée de 0,75 tasse de lait et 0,25 tasse d'eau.
\checkmark	Pourcentages	Lire et écrire des pourcentages, établir le rapport de pourcentage entre deux nombres, calculer un nombre en pourcentage. Par exemple, calculer le pourcentage d'aliments gaspillés ou calculer la taxe de vente sur les produits commandés ou achetés.
\checkmark	Équivalences	Effectuer des conversions entre les fractions et les décimales ou les pourcentages. Effectuer des conversions entre les décimales et les pourcentages. Par exemple, convertir des recettes rédigées en fractions, en décimales ou en pourcentages en une notation courante préférée, en particulier quand on effectue une analyse de coûts.

Code	Tâches	Exemples
Structures et relations		
√	Équations et formules	Résoudre des problèmes en établissant et en résolvant des équations à une inconnue. Utiliser des formules en insérant les quantités représentant des variables et les résoudre. Par exemple, établir les prix des aliments à l'aide d'une formule qui intègre les coûts du travail, les coûts des ingrédients et les ventes totales.
√	Taux, ratios et proportions	Utiliser un ratio comparant deux quantités ayant les mêmes unités. Utiliser une proportion comparant deux rapports ou deux taux afin de résoudre des problèmes. Par exemple, utiliser un rapport d'un produit brut à un produit fini, comme le cas du rapport du poids de la viande brute au poids de la viande cuite. Utiliser une proportion afin de réduire une recette faite pour 100 personnes à 75 personnes.
	Voir «Utilisation de documents» pour des renseignements sur:	l'usage de dessins à l'échelle.
Formes et ordre spatial		
√	Superficies, périmètres, volumes	Calculer des volumes. Par exemple, calculer combien de portions de six onces de soupe on pourra tirer d'un contenant de soupe de 20 litres.
	Voir «Utilisation de documents» pour des renseignements sur:	la reconnaissance des angles communs. le dessin, l'esquisse ou la formation de formes et de figures communes.

Code	Tâches	Exemples
Statistiques et probabilités		
√	Calculs sommaires	Calculer des moyennes. Calculer des taux autres que des pourcentages. Calculer des proportions ou des rapports. Par exemple, additionner les ventes totales d'un produit particulier mis au menu pendant le mois et calculer sa consommation moyenne par jour.
√	Statistiques et probabilités	Utiliser des statistiques descriptives (p. ex., recueillir, classifier, analyser et interpréter des données). Utiliser des statistiques déductives (p. ex., utiliser les théories mathématiques de probabilités, tirer des conclusions au sujet d'une population ou à propos des probabilités qu'un événement se produise). Par exemple, évaluer la consommation de la clientèle en fonction des calculs sommaires d'événements semblables organisés auparavant, en intégrant n'importe quelle variable. Calculs sommaires d'événements semblables organisés auparavant, en intégrant n'importe quelle variable.
	Voir «Utilisation de documents» pour des renseignements sur:	l'usage de tableaux, d'horaires et d'autres textes présentés sous forme de tableaux. l'usage de représentations graphiques.

b. Méthodes de calcul

- Mentalement.
- À la main.
- À l'aide d'une calculatrice.
- À l'aide d'un ordinateur.

c. Instruments de mesure utilisés

- Temps.
- Poids ou masse.
- Distance ou dimension.
- Volume liquide.
- Température.
- Pression.
- Système métrique (SI).
- Système impérial.

E. Communication orale

Communication orale

Tâches	Niveaux de complexité	Exemples
Typiques	1 à 3	<p>Les cuisiniers accomplissent une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">• passer des commandes de fournitures par téléphone. (1)• appeler le personnel d'entretien pour demander que l'on répare du matériel. (1)• converser brièvement avec les clients à leur table, pour s'assurer qu'ils sont satisfaits de la nourriture servie. (2)• interagir avec les serveurs, afin de préciser des commandes ou d'expliquer la manière de servir des plats de spécialité, comme le saumon enveloppé dans une feuille de bananier. (2)• parler aux plongeurs et aux maîtres d'hôtel, au sujet de la façon de nettoyer la coutellerie et la vaisselle dont on dispose. (2)• interagir avec les livreurs qui livrent les produits alimentaires à la cuisine. (2)• assigner des tâches quotidiennes à ceux qu'ils supervisent. (2) , (quotidiennement)
Plus complexes	3	<ul style="list-style-type: none">• résoudre des conflits entre des collègues concernant des plaintes mineures, comme des différences d'opinions au sujet de la façon d'utiliser l'équipement de cuisine. (2)• discuter des échéances avec des collègues, afin de coordonner le partage d'équipement et d'espace. Cela peut être compliqué, quand le restaurant est occupé ou quand plusieurs services de traiteur se chevauchent. L'efficacité de cette communication a une grande influence sur l'efficacité. (3)• créer des liens avec les barmans ou le personnel d'entretien, qui dresse les tables pour certains événements et certaines fonctions. (3)

Modes de communication utilisés

- En personne
- Par téléphone
- À l'aide d'un émetteur-récepteur ou d'autres dispositifs semblables

Facteurs environnementaux ayant une incidence sur la communication

L'environnement de la cuisine peut être très bruyant, parce qu'on utilise de l'équipement de cuisine comme des mélangeurs et des lave-vaisselle. Ce genre de bruit peut gêner la concentration et peut rendre difficile la communication verbale avec les collègues dans la cuisine.

Sommaire de communication orale

Le symbole √ est expliqué dans la section Signification des codes.

Objectifs de la communication orale (Partie I)						
Type	Accueillir	Prendre des messages	Donner ou recevoir des renseignements, des explications, des directives	Chercher ou obtenir des renseignements	Coordonner son travail avec celui des autres	Rassurer, reconforter
Écouter (peu ou pas d'interaction)						
Parler (peu ou pas d'interaction)			√			
Interagir avec les collègues		√	√	√	√	
Interagir avec les subalternes		√	√	√	√	
Interagir avec les supérieurs		√	√	√	√	
Interagir avec des pairs et collègues d'autres organisations						
Interagir avec les clients ou le grand public			√	√		
Interagir avec les fournisseurs de produits et de services		√	√	√	√	
Participer à des discussions de groupe						
Présenter de l'information à un petit groupe						
Présenter de l'information à un grand groupe						

Le symbole √ est expliqué dans la section Signification des codes.

Objectifs de la communication orale (Partie II)						
Type	Discuter, échanger des renseignements, des opinions	Persuader	Faciliter, animer	Transmettre des connaissances, susciter la compréhension, le savoir	Négocier, résoudre des conflits	Divertir
Écouter (peu ou pas d'interaction)						
Parler (peu ou pas d'interaction)						
Interagir avec les collègues	√	√		√	√	
Interagir avec les subalternes	√	√		√	√	
Interagir avec les supérieurs	√	√		√	√	
Interagir avec des pairs et collègues d'autres organisations						
Interagir avec les clients ou le grand public	√	√			√	
Interagir avec les fournisseurs de produits et de services	√	√		√	√	
Participer à des discussions de groupe						
Présenter de l'information à un petit groupe						
Présenter de l'information à un grand groupe						

F. Capacité de raisonnement

1. Résolution de problèmes

Résolution de problèmes

Tâches	Niveaux de complexité	Exemples
Typiques	1 à 3	<p>Les cuisiniers accomplissent une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">• remplacer un employé absent ou en retard soit en appelant un travailleur à temps partiel ou en prolongeant les quarts de travail des employés actuels selon les lignes directrices. (1)• constater qu'ils n'ont plus certaines fines herbes, comme du basilic frais. Ils les remplacent par du basilic séché ou une herbe complémentaire comme du persil. (2)• se rendre compte que les fournitures reçues ne respectent pas les normes de qualité exigées. Ils peuvent soulever cette question à la prochaine réunion du personnel ou la porter à l'attention de leur superviseur. (2)
Plus complexes	3	<ul style="list-style-type: none">• se rendre compte que la soupe n'a pas donné le résultat escompté. On peut régler le problème en ajoutant un autre ingrédient et en mélangeant de nouveau. Si ce moyen n'améliore pas le goût, ils peuvent avoir à recommencer en utilisant des ingrédients différents. (2)• se rendre compte que le personnel responsable du service aux chambres ne recueille pas les commandes remplies en temps opportun, ce qui amène les clients à se plaindre. Ils examinent leurs procédures, afin de voir s'ils peuvent avertir plus tôt le personnel de venir chercher les commandes. Quand ils sont convaincus que leurs procédures sont claires, ils appellent le superviseur du service aux chambres, afin de trouver des moyens d'accélérer le service. (3)

2. Prise de décisions

Prise de décisions

Tâches	Niveaux de complexité	Exemples
Typiques	1 à 3	<p>Les cuisiniers accomplissent une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">• décider des fournitures à commander et du moment de le faire. (1)• décider des sauces qui accompagneront le mieux un plat. (1)• prendre des décisions routinières en fonction de la disponibilité saisonnière des ingrédients, des tendances de la commercialisation et des événements dans leur localité. (2) , (quotidiennement ou hebdomadairement)• décider des produits à remplacer dans une commande quand il faut apporter des changements en raison d'allergies, de facteurs liés à des régimes, de pénurie de produits ou de coûts. (2)
Plus complexes	3	<ul style="list-style-type: none">• décider, en consultation avec la direction, d'acheter certains produits alimentaires préparés à l'avance ou de les préparer de A à Z compte tenu de la comparaison de coût et de la qualité des aliments. (2)• décider du moment où l'on commence à préparer une commande afin qu'elle soit prête en même temps qu'une autre. Le moment est crucial pour la satisfaction du client. De nombreux facteurs ayant trait à l'accessibilité du matériel, à la complexité des recettes et aux préférences des clients, doivent être pris en compte quand il s'agit de déterminer le moment de préparer une commande. (3)

3. Pensée critique

Il n'y a pas de renseignements sur la compétence de la pensée critique pour ce profil.

4. Planification et organisation du travail

Planification et organisation du travail

Niveaux de complexité	Description
3	<p data-bbox="524 373 1068 409">Planification et organisation de leur travail</p> <ul data-bbox="553 422 1414 1117" style="list-style-type: none"><li data-bbox="553 422 1414 793">• Il est très important que les cuisiniers planifient les tâches et examinent les priorités de travail et les échéances en fonction de l'heure, du jour et de la semaine, afin d'assurer un déroulement des opérations en douceur et une efficacité maximale. Ils coordonnent leurs plans de travail avec leurs collègues, afin d'organiser l'accès aux fours et à l'équipement et coordonnent le travail entre les divers postes de travail. Les menus sont généralement planifiés longtemps à l'avance, habituellement au mois. Les cuisiniers prévoient aussi régulièrement un stock suffisant de fournitures et planifient le roulement.<li data-bbox="553 806 1414 1117">• La planification et l'organisation à court terme sont aussi importantes puisque le cuisinier ou la cuisinière peut travailler à la préparation de 30 repas en même temps. Ils doivent planifier le moment de préparer les plats précis, de façon à ce que la nourriture soit prête à être servie à toutes les personnes à une table en même temps. Pour épargner du temps, les cuisiniers peuvent préparer et congeler certains plats, comme d'immenses chaudrons de soupe.

5. Utilisation particulière de la mémoire

Exemples

- se souvenir des détails des commandes, comme le nombre de steaks qui doivent être saignants, à point ou bien cuits, et lesquels doivent être servis avec des légumes d'accompagnement.
- se souvenir des détails sur les allergies alimentaires des clients que leur ont communiqués les serveurs, de manière à ce qu'ils puissent veiller à ce que les sauces et les ingrédients soient sûrs dans le cas de commandes particulières.
- se souvenir des multiples processus de cuisson, selon les divers types de cuisine. Par exemple, ils se rappellent les étapes de la préparation et de la cuisson d'un plat de pâtes.

6. Recherche de renseignements

Recherche de renseignements

Tâches	Niveaux de complexité	Exemples
Typiques	2	<p>Les cuisiniers accomplissent une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">• faire des recherches sur Internet, afin de trouver des recettes et des fournisseurs de spécialités. (2)• consulter divers livres de cuisine et différentes revues spécialisées, afin de trouver des renseignements concernant la présentation des aliments et des accompagnements, par exemple, ils peuvent chercher la manière d'utiliser les petits fruits et les produits comme la grenadine, pour adapter un gâteau à un thème de la Saint-Valentin. (2)• se rendre dans d'autres restaurants, afin de trouver de nouvelles tendances et de nouvelles recettes. (2)

G. Travail d'équipe

Il n'y a pas de renseignements sur la compétence de Travail d'équipe pour ce profil.

Participation aux activités de supervision et de leadership

- Participer à des discussions formelles sur les méthodes de travail ou l'amélioration des produits.
- Formuler des suggestions afin d'améliorer les méthodes de travail.
- Superviser le rendement d'autres employés.
- Renseigner d'autres employés ou leur enseigner certaines tâches.
- Orienter les nouveaux employés.
- Assigner des tâches courantes à d'autres employés.
- Assigner des tâches nouvelles ou inhabituelles à d'autres employés.
- Déterminer la formation nécessaire ou utile à d'autres employés.
- Traiter les griefs ou les plaintes des autres employés.

H. Compétences numériques

Compétences numériques

Tâches	Niveaux de complexité	Exemples
Typiques	3	<p>Les cuisiniers accomplissent une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">• ils écrivent des notes de service à l'intention de leurs collègues de travail et soumettent des idées de recettes. (1)• ils utilisent une base de données (CD-ROM) en direct avec un fabricant ou un réseau local, afin de trouver des recettes en effectuant des demandes de renseignements. (2)• ils utilisent un tableur pour vérifier les stocks de produits spécifiques, par exemple, les fruits en boîte, diverses sortes de pâtes, le sucre, etc. (2)• ils utilisent des logiciels de communication pour envoyer des courriels et pour chercher des recettes sur Internet. (2)• ils utilisent un tableur pour déterminer, à l'aide de formules, la quantité nécessaire de chaque ingrédient pour préparer 20 commandes plutôt qu'une. (2)

Sommaire :Compétences numériques

- Utiliser un logiciel de traitement de texte.
- Utiliser une base de données.
- Utiliser un tableur.
- Utiliser un logiciel de communication.

I. Formation continue

Les cuisiniers participent à un processus continu d'acquisition de compétences et de connaissances, afin de se tenir au courant des nouvelles tendances dans leur industrie. Afin de s'améliorer au rythme de leur profession, les cuisiniers doivent savoir comment accéder à divers documents et à différentes ressources et occasions d'apprendre. Leurs activités d'apprentissage comprennent la lecture de livres et de magazines, l'accès à Internet, l'écoute d'émissions de cuisine à la télévision, l'apprentissage auprès des amis et des collègues de travail et le fait d'essayer de nouvelles recettes. Ils peuvent participer à des séminaires de service à la clientèle ou à des démonstrations parrainées par des fournisseurs d'aliments. Certains cuisiniers font aussi partie d'associations professionnelles, et participent à des foires commerciales et à des ateliers, ainsi qu'à des concours de cuisine.

Acquisition des connaissances

Les connaissances peuvent être acquises :

- Dans le cadre des activités habituelles de travail.
- Auprès de collègues.
- Par une formation en cours d'emploi.
- Par la lecture ou par d'autres formes d'apprentissage autodidactique.
 - Au travail.
 - En dehors des heures de travail.
 - À l'aide de matériel fourni au travail.
 - À l'aide de matériel fourni par une association professionnelle ou un syndicat.
 - À l'aide de matériel que l'employé a trouvé de sa propre initiative.
- Par une formation externe.
 - Durant les heures de travail, sans frais pour l'employé.

J. Autres renseignements

Les entrevues menées auprès des titulaires de poste ont permis de recueillir les renseignements qui ont servi à élaborer le présent profil des compétences essentielles et de leur poser des questions sur les sujets suivants:

Attitudes

Les cuisiniers doivent être en bonne forme physique et être en mesure de rester debout durant de longues périodes au cours du quart de travail. Toutes les personnes interrogées ont accordé une note très importante au travail d'équipe. Elles ont aussi fait allusion au fait qu'il s'agit d'un emploi où il y a beaucoup de pression et qui exige d'excellentes habiletés organisationnelles. Les cuisiniers doivent aussi être capables d'accepter la critique constructive et d'être souples afin de s'adapter aux besoins en évolution dans un environnement qui change rapidement. Les cuisiniers interrogés ont déclaré qu'ils devaient être extrêmement concentrés et attentifs aux détails. On considère que le fait d'être très discipliné et fiable constitue un atout certain.

Tendances affectant les compétences essentielles

En raison de dispositions législatives strictes concernant la santé et la sécurité, les cuisiniers produiront plus de documents concernant les activités quotidiennes. Cela signifie plus de rédaction, plus de lecture de textes et d'interprétation. La sensibilisation accrue à l'égard de la santé et l'accent plus important mis sur la valeur nutritive des aliments, ont produit une tendance à choisir des repas plus légers et plus nourrissants. Les cuisiniers devront ainsi améliorer leurs capacités de trouver de l'information quand ils cherchent de nouvelles recettes. En outre, l'utilisation de l'ordinateur deviendra une grande priorité pour de nombreux cuisiniers puisque le besoin de trouver rapidement des renseignements sur Internet est grandissant. On s'attend à ce que de nombreux cuisiniers manifestent une habileté artistique dans la présentation des aliments et participent à des concours. La formation continue deviendra donc essentielle aux cuisiniers puisqu'ils perfectionnent ces compétences en participant à des séminaires spécialisés et en apprenant auprès des pairs et des experts.

K. Notes

Ce profil d'emploi table sur les entrevues avec des titulaires et a été validé par l'entremise de consultations avec les spécialistes du secteur à l'échelle du pays.

Pour plus d'information sur la recherche, les définitions et les processus de mise à l'échelle des profils des compétences essentielles, s'il vous plaît consulter le Guide d'interprétation des profils de compétences essentielles

(http://www.edsc.gc.ca/fra/emplois/ace/profils/guide_sommaire.shtml)