

Questions/réponses dédié aux agents PAMT

Programme d'apprentissage en milieu de travail pour la profession de cuisinier (ère)

Grands principes du PAMT – Cuisinier (ère)

1. Attestations VS Certification

Suite à des consultations d'experts entreprises subséquemment à la création des outils en lien avec la norme professionnelle, il a été conclu qu'il n'est pas rare que les cuisiniers doivent changer d'établissement pour arriver à maîtriser les compétences de l'ensemble de la norme professionnelle. Les outils ont donc été adaptés en conséquence et la possibilité d'obtenir la certification à la suite d'un cumul d'attestations a été retenue comme façon de faire.

2. Le profil de cuisinier (ère) à qui le programme s'adresse

Le programme s'adresse en priorité à tous les employés qui souhaitent devenir cuisinier et donc, **réaliser des recettes**. Tout employé désirant apprendre les rudiments de la cuisine peuvent s'inscrire au PAMT. Il est préférable que la personne ait goûté au métier déjà préalablement pour s'assurer que l'intérêt est réel et qu'il vaille la peine d'investir dans sa formation.

Questions fréquentes :

Q1 : Un apprenti doit-il obligatoirement partir de zéro au niveau de ses compétences en cuisine ?

R1 : Non, pas nécessairement. Il se peut que l'apprenti possède certaines compétences de bases acquises lors d'emplois précédents. C'est pourquoi, préalablement au PAMT, le compagnon doit faire une évaluation des compétences maîtrisées par l'apprenti dès le départ, pour adapter le plan d'apprentissage en conséquence et ajuster ainsi la durée du PAMT. Même si la durée a une incidence sur le montant du crédit d'impôt à recevoir, le CQRHT ne peut qu'encourager les conseillers du PAMT à être ferme, et ce, malgré les demandes formulées par les entreprises.

Q2 : Est-ce que l'apprenti doit nécessairement travailler à temps plein pour être admissible au PAMT ?

R2 : Non, le contexte de la restauration ne se prête pas vraiment à cette exigence. En effet, la saisonnalité peut affecter la capacité d'un établissement à donner du temps plein durant certaines périodes de l'année et les fluctuations peuvent aussi faire en sorte qu'un apprenti travaille beaucoup plus d'heures pendant les périodes plus achalandées mais souvent moins propices à la formation compagnon/apprenti.

Q3 : Les étudiants sont-ils admissibles au programme ?

R3 : Étant donné les ressources actuelles, le comité sectoriel de main-d'œuvre privilégie les personnes qui souhaitent embrasser le métier de cuisinier afin que ces derniers bénéficient du support adéquat et du temps requis pour l'obtention de leurs attestations et ultimement, de leur certificat de qualification.

3.Types de restaurant admissibles

Tous les établissements sont admissibles à l'exception de ceux qui font de la restauration rapide (exemple de MC Donald, Wendy's, etc.). Dans les autres cas, l'évaluation de l'admissibilité des restaurants doit se faire au cas par cas. Les restaurations ont des menus différents et certains font de la transformation sur place tandis que, pour d'autres, la production est réalisée majoritairement à l'extérieur.

Les critères de base pour voir si un établissement peut assurer la formation complète pour la compétence – *Réalisation de recettes* sont les suivants : variété de menus, variété d'équipements professionnels et transformation à partir de zéro :

- **Variété de menus :** L'apprenti doit pouvoir préparer une bonne variété de plats de différents niveaux de complexité pour chacune des sous-compétences de la compétence 2 – *Réalisation de recettes*.
- **Variété d'équipements professionnels :** L'apprenti doit être amené à travailler avec une variété d'équipements selon les différents plats à préparer et ces équipements doivent être de catégorie professionnelle.
- **Transformation à partir de zéro :** Les aliments devraient être majoritairement brutes à leur entrée en restaurant. Les légumes précoupés, les sauces faites à base de poudre constituent quelques exemples d'éléments qui pourraient nécessiter que le cuisinier complète la compétence 2 dans un autre établissement.

Une fois ces critères remplis, on juge si l'apprenti pourra être autonome et se débrouiller s'il devait changer d'établissement et qu'il devait réaliser des recettes composant un nouveau menu.

Question fréquente :

Q4 : Les restaurants qui font principalement de l'assemblage (tels que St-Hubert ou Normandin pour n'en nommer que quelques-uns) peuvent-ils s'inscrire en pensant mener l'apprenti vers une certification complète ?

R4 : Un apprenti qui travaille pour ce type de restaurant devrait être en mesure d'obtenir des attestations pour certaines compétences, mais la certification est peu probable dans étant donné que la compétence 2 - *Réalisation de recettes* ne sera vue qu'en partie.

4. Profil du compagnon

Le compagnon doit être un expert dans son domaine. Le CQRHT encourage à ce que la pleine maîtrise des compétences du métier de cuisinier (ère) soit confirmée par l'évaluation de Reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre (RCMO). L'entreprise est toutefois la mieux placée pour choisir la personne d'expérience à attirer comme compagnon.

Question fréquente :

Q5 : Est-ce qu'un apprenti qui vient d'obtenir son certificat de qualification professionnelle, peut devenir compagnon à son tour ?

R5 : Nous recommandons que le compagnon ait cumulé au moins 2 ans d'expérience (c'est le prérequis minimal pour être éligible au programme de reconnaissance des compétences). Cette exigence est bien minimale puisque, dans les faits, les personnes les plus à même de devenir experts de leur métier sont celles qui détiennent une vaste expérience, et ce dans plusieurs types d'établissements.

5. Outil d'évaluation

Questions fréquentes :

Q6 : Le carnet d'apprentissage est-il conçu pour tenir compte du contexte d'attestations de compétences ?

R6 : Oui, tout-à-fait ! C'est la raison de la présence de l'annexe 2 dans le carnet qui comprend 4 fiches de renseignements à remplir (des copies additionnelles peuvent être ajoutées si l'apprenti acquiert son métier dans plus de 4 établissements).

Le compagnon qui fait l'évaluation finale de la compétence maîtrisée initialise le carnet, et ce, même si la compétence a été développée, en partie ou en totalité, par un autre compagnon dans un autre établissement.

Q7 : Dans le guide du compagnon, est-ce que tous les points énumérés dans les sections *Précisions sur les éléments de la compétence* doivent être vus pour que la compétence soit attestée?

R7 : Non, pas nécessairement. Le mot d'ordre ici est **variété**. Il faut que l'apprenti puisse être en contact avec une diversité de plats à préparer, qu'il soit capable de se débrouiller s'il devait changer de restaurant et qu'il devait réaliser des recettes de menus différents. Le PAMT a été conçu pour éviter les listes à cocher et permettre à un cuisinier de devenir autonome dans la pratique de son métier.