

# Des questions ?

# Nous sommes là pour vous !

## Services Québec

Pour plus de renseignements, ou pour signer une entente, consultez le site [Quebec.ca](http://Quebec.ca) ou contactez votre centre local d'emploi (CLE).

## Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT)

Pour plus de renseignements :  
450 651-1099, poste 0  
[info@cqrht.qc.ca](mailto:info@cqrht.qc.ca)  
[cqrht.qc.ca](http://cqrht.qc.ca)



Avec l'aide financière de :

Commission des partenaires du marché du travail



## Une formule gagnante pour :

- Former une relève compétente et qualifiée
- Rehausser votre niveau de compétitivité grâce à un service de qualité augmenté
- Valoriser et reconnaître votre personnel expérimenté

*Crédit d'impôt disponible*

Il existe également un programme d'apprentissage en milieu de travail pour les métiers suivants :

Préposé(e) au service des mets et boissons  
Préposé(e) à l'entretien ménager

## Intéressés par le PAMT ?

Voici les 4 étapes à suivre :

- 1 Rencontrer un agent du centre local d'emploi (CLE) de votre région
- 2 Signer une entente tripartite Services Québec-employeur-employé
- 3 Prendre possession des outils d'implantation
- 4 Inscrire le compagnon à la séance d'information de 3 heures offerte par Services Québec



**PAMT** Programme d'apprentissage en milieu de travail

## Cuisinier(ère)



Tout le monde y gagne!

Un programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) c'est :

Un mode d'apprentissage qui permet à un ou plusieurs de vos employés (apprentis) de **développer** et de **consolider** leurs compétences en tant que **cuisiniers** sous la supervision d'une personne expérimentée (compagnon) qui transmet son savoir-faire à partir de normes de compétence professionnelles.

Élaboré et validé par des experts de métier, ce programme, qui **se déroule entièrement en entreprise**, permet à l'employé d'obtenir un **certificat de qualification professionnelle** attestant de sa compétence.

# Le PAMT offre de nombreux avantages

## Pour l'employeur

- Assure le développement d'une relève compétente
- Valorise le personnel en reconnaissant ses compétences
- Permet à son entreprise de se distinguer en offrant un service de qualité constante et augmentée
- Favorise la rétention du personnel

## Pour l'apprenti

- Permet de consolider son expertise et d'acquérir de nouvelles compétences
- Permet d'améliorer ses méthodes de travail et son efficacité
- Permet l'obtention d'un certificat de qualification professionnelle

## Pour le compagnon

- Permet de mettre à profit son savoir-faire et de partager les trucs du métier
- Contribue au développement d'une relève formée et compétente
- Permet de consolider son équipe de travail
- À la suite d'un premier accompagnement, le compagnon reçoit aussi un certificat de qualification professionnelle. Ce dernier ayant formé l'apprenti selon la norme professionnelle, maîtrise donc les compétences inhérentes au métier de cuisinier(ère).

## Aide financière disponible

Les entreprises qui participent au programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) peuvent bénéficier d'un **crédit d'impôt** pour financer une partie des dépenses admissibles. Pour en savoir plus sur les critères d'admissibilité des entreprises et les dépenses admissibles, informez-vous auprès de Revenu Québec : [revenuquebec.ca](http://revenuquebec.ca).

Quant à la partie non remboursée, vous pourriez être en mesure de la comptabiliser dans vos dépenses de la Loi sur les compétences. Des conditions s'appliquent, informez-vous auprès de Revenu Québec : [revenuquebec.ca](http://revenuquebec.ca).

## Outils disponibles

### 1 Guide d'implantation

Pour soutenir les entreprises dans cette démarche, le CQRHT a conçu un guide qui présente l'ensemble des étapes d'implantation. Ce document contient également des outils pouvant aider les entreprises à prendre une décision quant à la pertinence d'implanter le programme au sein de leur organisation.

### 2 Outils d'implantation du PAMT

La norme professionnelle de cuisinier(ère), le guide du compagnon ainsi que le carnet de l'apprenti sont disponibles gratuitement sur le site du CQRHT : [cqrht.qc.ca/developpement-des-competences/apprentissage-en-milieu-de-travail](http://cqrht.qc.ca/developpement-des-competences/apprentissage-en-milieu-de-travail).

### 3 Atelier de perfectionnement pour le compagnon

En complément à la séance d'information de trois heures obligatoire offerte par Services Québec, le CQRHT recommande fortement aux compagnons de participer à l'atelier de perfectionnement *Moniteur en entreprise*. Cet atelier, qui vise à permettre aux participants de structurer la formation à l'interne, présente des techniques efficaces et des outils qui faciliteront le travail du compagnon. Pour information et inscription : [cqrht.qc.ca/formations](http://cqrht.qc.ca/formations).

## Critères d'admissibilité au PAMT

### Employeur

- Garantir une formation satisfaisante, tant au plan des techniques et de l'équipement utilisés que des conditions de travail, d'hygiène et de sécurité.

### L'apprenti

- Être âgé d'au moins 16 ans et être un salarié de l'entreprise.

### Le compagnon

- Pratiquer le métier de cuisinier
- Être une personne d'expérience reconnue pour ses compétences
- Faire preuve d'une grande facilité à communiquer et d'un bon jugement
- Participer à la séance d'information de 3 heures offerte par Services Québec

Le genre masculin, lorsqu'utilisé dans ce document, vise uniquement à alléger le texte et en faciliter la lecture.