



## **CUISINIER**

### RECONNAISSANCE DES COMPÉTENCES DE LA MAIN-D'ŒUVRE

#### INFORMATION GÉNÉRALE

La reconnaissance des compétences pour les cuisiniers est un processus qui vise à évaluer et à reconnaître la maîtrise des compétences propres à cette fonction de travail. Ce processus, basé sur une norme professionnelle, mène à l'obtention d'un certificat de qualification professionnelle émis par le ministère, du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale du Québec.

#### **Le processus est le suivant :**

- **Inscription au programme**
  - Veuillez contacter Qualification Québec ou le CQRHT.
  - Après la validation de votre expérience par l'organisme externe d'Emploi-Québec, Qualification Québec vous fait parvenir une confirmation d'inscription avec un exemplaire de la norme professionnelle ainsi que d'autres références pour la préparation des étapes d'évaluation (examen théorique et évaluation pratique).
  - Remplir et faire parvenir les documents d'inscription.
- **Validation des compétences maîtrisées et étude de la norme professionnelle**
  - Vous mettez à jour vos compétences professionnelles (habiletés, connaissances et attitudes) à partir de la norme professionnelle établie par l'industrie et les références données par Qualification Québec.
  - Vous validez vos compétences à partir de la grille d'observation à compléter (le cas échéant en collaboration avec le superviseur ou le chef de service) et à retourner à Qualification Québec par la suite.
- **Examen écrit**
  - Un examen de 100 questions à choix multiples pour valider l'ensemble des compétences de la norme professionnelle. L'examen se fait à une date établie par le CQRHT et sous surveillance.
  - Possibilité d'une reprise de l'examen sans frais en cas d'échec.
- **Évaluation pratique**
  - L'évaluation se fait en centre de formation professionnelle en cuisine, à partir d'un menu prédéterminé, par un évaluateur reconnu par l'industrie. Le lieu de l'évaluation est établi par le CQRHT.
  - Possibilité d'une reprise de l'évaluation sans frais en cas d'échec.

**COURS RECOMMANDÉ** : aucun

**EXPÉRIENCE RECOMMANDÉE** : minimum 2 ans d'expérience en tant que cuisinier.



## CUISINIER

### RECONNAISSANCE DES COMPÉTENCES DE LA MAIN-D'ŒUVRE

#### EXAMEN ÉCRIT

L'examen écrit est une des étapes d'évaluation du processus de reconnaissance des compétences. Il évalue votre connaissance théorique de l'ensemble du contenu de la norme professionnelle. Voici quelques suggestions sur la façon de vous préparer à l'examen.

#### L'EXAMEN ET LA NORME PROFESSIONNELLE

L'**examen** est composé de 100 questions qui s'inspirent de la norme professionnelle établie pour la fonction de **cuisinier** ainsi que d'autres publications qui vous ont été référées lors de la confirmation d'inscription. Le contenu de la norme professionnelle et des autres références a servi de base à l'élaboration des questions d'examen.

C'est le Comité de validation de l'industrie qui a établi le nombre de questions que contient chaque examen. Ce comité a aussi élaboré un plan détaillé déterminant le nombre de questions puisées dans chacune des catégories. Voici la répartition approximative des questions par catégorie pour cet examen.

Compétences évaluées	Répartition approximative des questions d'examen
1. Être capable de planifier son travail	8 %
2. Être capable de réaliser une recette	52 %
3. Être capable d'effectuer le service	14 %
4. Être capable de conserver les aliments	13 %
5. Être capable d'entretenir le poste de travail et les outils	8 %
6. Être capable de développer des variantes au menu, aux recettes et à la préparation	5 %
<b>Total des questions :</b>	<b>100</b>

L'examen est supervisé par un surveillant. Assurez-vous d'avoir en main une pièce d'identité avec photo, que vous aurez à présenter à ce surveillant. L'examen écrit est constitué de questions à choix multiples ou d'appariement. Dans chaque cas, vous devrez choisir **la meilleure réponse**. Une seule réponse est possible.

*Toute absence injustifiée à l'examen entrainera des frais administratifs de 75 \$.*



## **CUISINIER**

### RECONNAISSANCE DES COMPÉTENCES DE LA MAIN-D'ŒUVRE

#### ÉVALUATION PRATIQUE – COMPÉTENCES OBLIGATOIRES

Pour franchir cette étape, le participant doit avoir réussi l'examen écrit. L'évaluation pratique consiste en une observation sur le terrain par un évaluateur de l'industrie. Cette évaluation sera donc réalisée en cuisine, à une place déterminée par le CQRHT, à partir d'un menu prédéterminé (cuisine française) que vous recevrez lors de l'évaluation. Le candidat sera appelé à préparer un menu 4 (quatre) services, pour 4 (quatre) personnes. La durée de cette évaluation est estimée à 6 heures.

Si votre rendement satisfait aux exigences de la norme professionnelle ou les surpasse, l'évaluateur recommandera au CQRHT l'émission du certificat de qualification professionnelle. Dans le cas contraire, il recommandera que vous révisiez la norme professionnelle et que vous repassiez à nouveau cette étape du processus.

C'est le Comité de validation de l'industrie qui a établi les critères de l'évaluation pratique. Voici les compétences qui seront évaluées.

<b>Compétences évaluées</b>
1. Être capable de planifier son travail
2. Être capable de réaliser une recette
3. Être capable d'effectuer le service
4. Être capable de conserver les aliments
5. Être capable d'entretenir le poste de travail et les outils

*Toute absence injustifiée à l'évaluation entrainera des frais administratifs de 100 \$.*

#### ÉVALUATION PRATIQUE – COMPÉTENCE COMPLÉMENTAIRE (OPTIONNELLE)

En plus du certificat de qualification professionnelle, le cuisinier pourrait obtenir une attestation de compétence pour la compétence complémentaire « être capable de développer des variantes au menu, aux recettes et à la présentation ». L'évaluation de cette compétence n'est pas disponible en ce moment. Pour plus d'information, veuillez contacter le CQRHT.

*Si un candidat croit qu'il a été traité de façon inéquitable ou qu'il a été victime de toute autre irrégularité en rapport à l'évaluation, il peut loger un appel et demander une révision formelle au CQRHT, à l'attention de la personne responsable du programme de reconnaissance des compétences. Cette demande doit expliquer en détail les circonstances entourant l'irrégularité alléguée dans le processus d'évaluation. La demande de révision doit être faite par écrit, dans les 30 jours qui suivent la date de l'évaluation.*