



Les métiers essentiels du secteur touristique visés par une norme professionnelle

DES COMPÉTENCES RECONNUES,
UNE MAIN-D'ŒUVRE QUALIFIÉE

Informations & renseignements

Marie Noelle Cloutier

Coordonnatrice à la promotion des programmes
marie-noelle.cloutier@cqrht.qc.ca

PAMT



RCMO



Contacter

Sommaire

VALORISEZ VOTRE EXPERTISE DU MÉTIER
GRÂCE À LA NORME PROFESSIONNELLE

03 à 05

PROGRESSEZ AVEC LE PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE
TRAVAIL (PAMT)

06 - 07

FAITES RECONNAÎTRE VOS COMPÉTENCES
AVEC LA RECONNAISSANCE DES COMPÉTENCES DE LA MAIN-D'ŒUVRE
(RCMO)

08 - 09

Découvrez la norme professionnelle de votre métier

QU'EST-CE QUE LA NORME PROFESSIONNELLE ?

Les métiers de cuisinier(ère), de préposé(e) au service des mets et boissons et de préposé(e) à l'entretien ménager en hébergement touristique sont au cœur de l'expérience client. Grâce à un cadre de référence clair défini par la norme professionnelle, ces métiers combinent formation, expertise et reconnaissance des compétences.

DES COMPÉTENCES RECONNUES, UNE MAIN-D'ŒUVRE QUALIFIÉE

Former et reconnaître les talents

La norme professionnelle constitue un levier stratégique pour développer, valoriser et reconnaître les compétences des employés.

PAMI

Programme d'apprentissage en milieu de travail

Permet de former les employés directement sur le terrain, en combinant pratique et encadrement.

3 MÉTIERS ADMISSIBLES

- Cuisinier(ère)
- Préposé(e) à l'entretien ménager
- Préposé(e) au service de mets et boissons

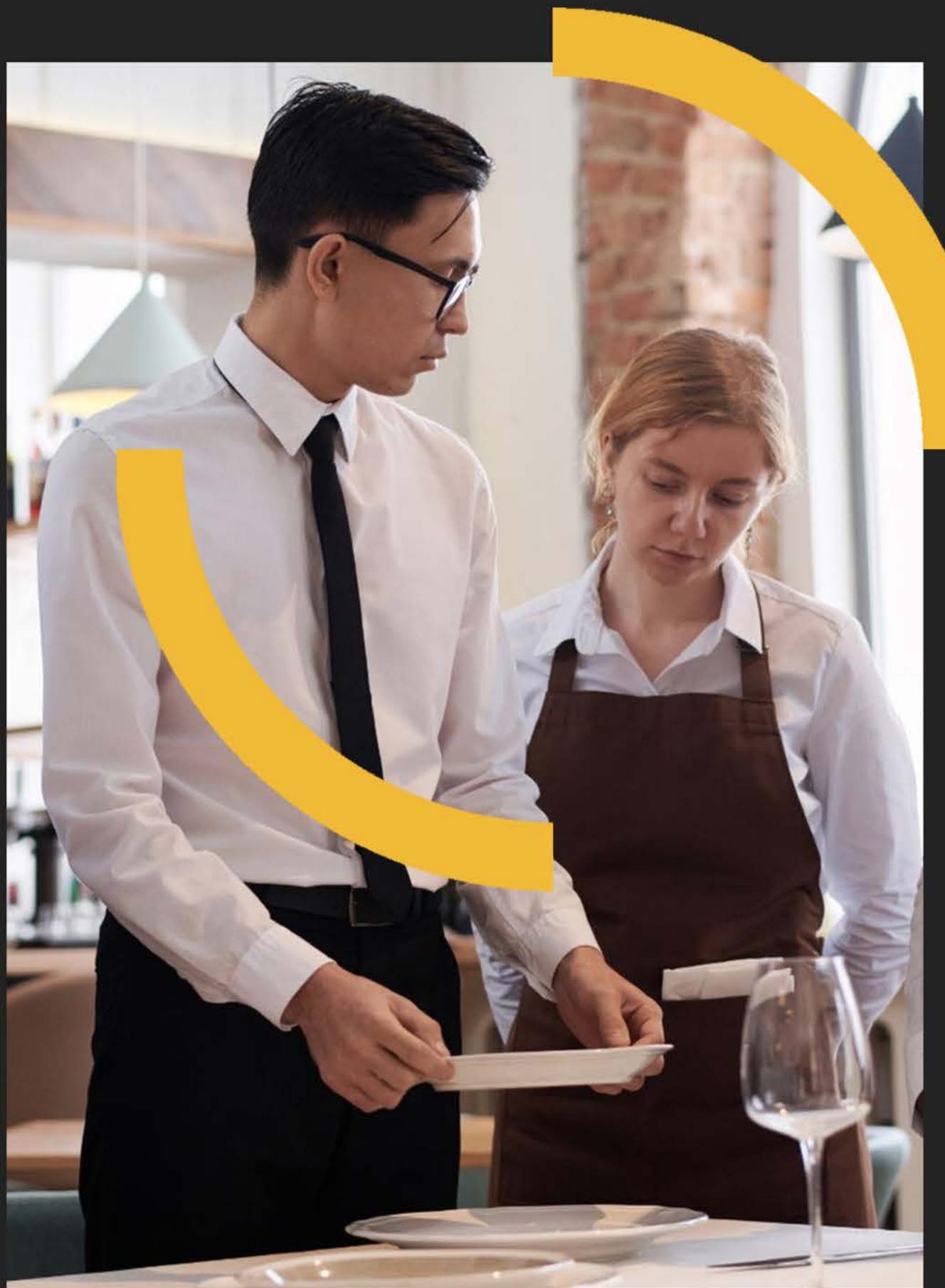
RCMO

Reconnaissance de la main-d'œuvre

Valide officiellement les savoir-faire acquis, valorisant l'expérience et les compétences des employés.

2 MÉTIERS ADMISSIBLES

- Cuisinier(ère)
- Préposé(e) à l'entretien ménager





Normes professionnelles

Faites reconnaître vos compétences grâce aux normes professionnelles

LA NORME PROFESSIONNELLE DU MÉTIER DE PRÉPOSÉ(E) À L'ENTRETIEN MÉNAGER

en hébergement touristique est non seulement un cadre de référence : c'est aussi un gage de qualité et de professionnalisme. Elle permet d'uniformiser les pratiques, de former efficacement le personnel, d'assurer la sécurité et l'hygiène, et surtout de valoriser un métier essentiel à l'expérience client. Résultat : des équipes plus compétentes, des standards élevés et une satisfaction accrue de la clientèle.

LA NORME PROFESSIONNELLE DU MÉTIER DE CUISINIER(ÈRE)

définit les tâches à accomplir en cuisine d'établissement selon deux niveaux de compétences.; le premier niveau regroupe les compétences essentielles, centrées sur la préparation de mets simples à l'aide de gestes et de techniques de base. Le deuxième niveau s'appuie sur la maîtrise des acquis du premier niveau et va plus loin en intégrant des compétences avancées permettant de préparer des mets élaborés et de démontrer une dextérité soutenue.

LA NORME PROFESSIONNELLE DU MÉTIER DE PRÉPOSÉ(E) AU SERVICE DES METS ET BOISSONS

agit ici comme un seuil de qualité pour les activités liées à la gestion du client, depuis son arrivée dans l'établissement de restauration jusqu'au déroulement du repas, en tenant compte de ses besoins et de ses attentes. Le préposé au service des mets et boissons doit maîtriser les règles de bienséance afin de refléter fidèlement l'image du restaurant, bien connaître le menu et être en mesure de conseiller les clients dans leurs choix. De plus, il doit maintenir une communication efficace avec l'équipe en cuisine afin d'assurer un service dans une ambiance agréable, salubre et de qualité.

Deux parcours qui mènent à la reconnaissance

Chaque parcours débouche sur un **certificat de qualification professionnelle (CQP)** reconnu par le **ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale (MESS)**, qu'il s'agisse d'un travailleur formé en entreprise ou évalué sur ses compétences

UNE STRUCTURE CLAIRE, CETTE NORME PERMET :

- De former rapidement selon les besoins de l'entreprise
- De reconnaître officiellement les compétences des travailleurs
- D'offrir plus de mobilité et de perspectives de carrière

PAMT
FORMATION EN
ENTREPRISE

**NORME
PROFESSIONNELLE**

RCMO
RECONNAISSANCE
DES
COMPÉTENCES

CQP
CERTIFICAT
OFFICIEL

Le CQP constitue un net avantage pour le professionnel lorsqu'il s'agit d'évoluer dans sa carrière

Découvrez le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT)

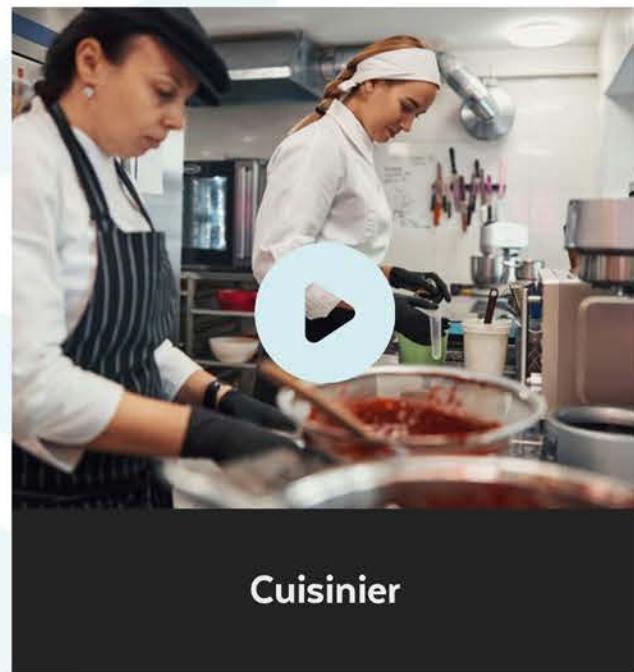
DÉVELOPPER DES COMPÉTENCES DIRECTEMENT EN ENTREPRISE

Le programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) est un mode de formation simple, structurant et accessible, qui permet à un ou plusieurs employés (apprentis) de développer et de consolider leurs compétences sous la supervision d'un travailleur d'expérience (compagnon), lequel transmet son savoir-faire à partir d'une norme professionnelle.

Ce programme offre aux employeurs des outils concrets afin de structurer le transfert de compétences, tout en permettant aux employés d'obtenir un certificat de qualification professionnelle officiel (CQP) délivré par le ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale (MESS).

Pour quels métiers ?

3 MÉTIERS SONT ADMISSIBLES



“

Le fait de pratiquer surtout [en étant] épaulée par mon compagnon, ça a vraiment aidé. On se sent plus confiant!



Un programme reconnu, des avantages concrets

POUR L'EMPLOYEUR :

- Formation et transfert des compétences vers une relève
- Valorisation du personnel “compagnon”
- Distinction de l'entreprise au niveau de la qualité des services
- Rétention du personnel

POUR L'APPRENTI :

- Consolidation de l'expertise
- Acquisition de nouvelles compétences
- Amélioration des méthodes de travail
- Obtention d'un certificat de qualification

POUR LE COMPAGNON :

- Transmission des compétences liées au métier
- Développement d'une relève compétente
- Accompagnement de l'apprenti dans son parcours d'apprentissage
- Consolidation de l'équipe de travail
- Obtention d'un certificat de qualification professionnelle

Comment mettre en place un PAMT dans votre entreprise ?

/01 ENTREZ EN CONTACT AVEC SERVICES QUÉBEC

Rencontrez un agent de votre région pour amorcer le processus et vérifier l'admissibilité de votre entreprise.

/02 SIGNEZ L'ENTENTE TRIPARTITE

Une entente est conclue entre l'employeur, l'apprenti et Services Québec pour officialiser le programme.

/03 OBTENEZ LES OUTILS D'APPRENTISSAGE

Vous recevez les documents nécessaires pour structurer la formation, basés sur une norme professionnelle reconnue.

/04 FORMEZ LE COMPAGNON

La personne expérimentée désignée comme compagnon assiste à une séance d'information de 3 heures, offerte gratuitement par Services Québec.

/05 LANCEZ LA FORMATION EN ENTREPRISE

L'apprenti apprend directement en effectuant les tâches de son poste, sous la supervision active de son compagnon.

/06 VALORISEZ L'EFFORT AVEC UN CERTIFICAT RECONNU

Une fois l'évaluation réussie, l'apprenti reçoit un certificat de qualification professionnelle délivré par le ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale (MESS).



Ce qu'il faut retenir du PAMT

✓ FORMATION 100 % EN ENTREPRISE

Les employés apprennent directement sur leur lieu de travail, selon les besoins réels du terrain.

✓ RECONNAISSANCE OFFICIELLE DES COMPÉTENCES

À la fin du parcours, les apprentis obtiennent un certificat de qualification professionnelle du ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale (MESS).

✓ TRANSFERT D'EXPERTISE À L'INTERNE

L'expertise d'un employé expérimenté, désigné « compagnon » est valorisée et reconnue.

✓ SOUTIEN DU CQRHT TOUT AU LONG DU PROCESSUS

Le CQRHT accompagne les entreprises dans la mise en place du programme.



formation@cqrht.qc.ca



[Consulter la page web](#)



[Localisateur Services Québec](#)

↗ Le PAMT est pour vous

**Contactez-nous
dès maintenant pour
démarrer le processus**

Explorez la reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre – Cuisinier(ère) et entretien ménager(ère)

UNE EXPÉRIENCE VALORISÉE, UNE RECONNAISSANCE MÉRITÉE

La Reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre (RCMO) permet aux travailleur(euse)s d'obtenir une reconnaissance officielle des compétences, basée sur la norme professionnelle en vigueur pour les métiers de cuisinier et de préposé(e) à l'entretien ménager.

Cette démarche valorise l'expertise des travailleur(euse)s et confirme leur savoir-faire auprès des employeurs.

Pour quels métiers ?

2 MÉTIERS SONT ADMISSIBLES



↗ De nombreux avantages

Un programme reconnu, des avantages concrets

POUR LES ENTREPRISES :

- Valoriser les compétences de leurs employés grâce à une reconnaissance officielle.
- Fidéliser et motiver les équipes en offrant une progression professionnelle.
- Améliorer la productivité et la qualité du travail grâce à des employés mieux qualifiés.
- Renforcer l'image employeur en démontrant un engagement envers la formation et le développement.

POUR LES TRAVAILLEUR(EUSE)S :

- Obtenir une reconnaissance officielle des compétences acquises en emploi.
- Augmenter les perspectives d'évolution professionnelle et de mobilité.
- Gagner en confiance et en valorisation personnelle.

	Cuisinier	Entretien ménager
VÉRIFICATION DE L'ADMISSIBILITÉ Résidence au Québec, capacité à démontrer les compétences en situation réelle.	X	X
PRISE DE CONTACT AVEC LE CQRHT OU QUALIFICATIONS QUÉBEC Un conseiller explique la démarche et accompagne jusqu'à la reconnaissance.	X	X
PRÉPARATION DU DOSSIER Autoévaluation des compétences et assemblage des preuves (CV, attestations d'emploi, photos de réalisations culinaires, références).	X	X
RÉALISATION DES ÉVALUATIONS Tests théoriques et pratiques basés sur la norme professionnelle et compétences reliées au métier visé	X	X
OBTENTION DU CERTIFICAT Délivrance d'un CQP par le ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale, attestant officiellement des compétences.	X	X
Avancer vers l'obtention du Sceau rouge pour le MÉTIER DE CUISINIER	X	

Ce qu'il faut retenir de la RCMO

✓ POUR LE TRAVAILLEUR

Une reconnaissance officielle qui ouvre la porte à plus d'opportunités et de mobilité.

✓ POUR L'EMPLOYEUR

Une validation des compétences qui renforce la qualité et la crédibilité de l'équipe.

✓ POUR LE MÉTIER

Une valorisation de l'expertise culinaire, adaptée aux réalités d'aujourd'hui.



↗ Le RCMO est pour vous

Contactez-nous dès maintenant pour démarrer le processus



formation@cqrht.qc.ca



[Consulter la page web](#)



Conseil québécois
des Ressources Humaines
EN TOURISME

**Un personnel formé,
c'est un service constant.**

CQRHT.QC.CA