



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 et par le CQRHT.
- **Examen écrit et évaluation pratique**
 - Un examen théorique composé de 25 questions à choix multiples permet de vérifier l'ensemble des compétences prévues par la norme professionnelle. Cet examen est administré sous surveillance, le même jour que l'évaluation pratique.
 - L'évaluation pratique se déroule dans les cuisines d'un centre de formation professionnelle. Le candidat doit réaliser un menu prédéterminé sous l'observation d'un évaluateur reconnu par l'industrie. Le CQRHT détermine le lieu de l'évaluation.

COURS RECOMMANDÉ : aucun

EXPÉRIENCE RECOMMANDÉE : minimum 5 ans d'expérience en tant que cuisinier-cuisinière dans un établissement se qualifiant au niveau 2 selon la [Norme professionnelle relative au métier de cuisinière ou cuisinier \(PDF 714 Ko\)](#) « *Le niveau 2 est celui des travaux originaux et complexes de la profession. C'est le niveau visé par la norme professionnelle, celui du plein exercice. Il regroupe tous ceux et celles dont la responsabilité est la confection des repas. On les appelle tantôt chef de partie ou chef d'équipe, tantôt premier ou second cuisinier, tantôt simplement cuisinier. À leurs tâches de production, peuvent s'ajouter, avec l'expérience, des tâches connexes de conception, de gestion, de contrôle qualité ou de formation* ».



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 25 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 cet 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.

Cuisinier, Cuisinière – Niveau 2

Compétences	Points
1. Faire l'entretien du poste de travail et de l'équipement	5 pts
2. Réceptionner et entreposer les produits	5 pts
3. Conserver les aliments	12 pts
4. Appliquer les techniques de base en cuisine	3 pts
	Total: 25 pts

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.



CUISINIER

RECONNAISSANCE DES COMPÉTENCES DE LA MAIN-D'ŒUVRE

ÉVALUATION PRATIQUE

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 que vous recevrez lors de l'évaluation. Le candidat sera appelé à préparer un menu.

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.

Compétences

1. Faire l'entretien du poste de travail et de l'équipement
2. Réceptionner et entreposer les produits
3. Conserver les aliments
4. Appliquer les techniques de base en cuisine
5. Apprêter des mets simples
6. Réaliser les préparations fondamentales
7. Apprêter des mets élaborés

DURÉE DE L'ÉVALUATION : estimée à 6 heures incluant **la partie théorique (questionnaire de 25 questions).**

Toute absence injustifiée à l'évaluation entraînera des frais administratifs de 300 \$.

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.