

CUISINIER/CUISINIÈRE

Tu aimes faire des tâches concrètes tout en utilisant tes connaissances dans ton travail?

Description

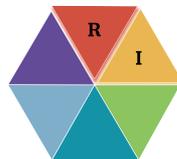
- Préparer, cuire et distribuer les collations pour les élèves de la petite école et de l'école secondaire
- Procéder aux commandes des denrées et à la réception des livraisons
- Préparer les collations et les chariots pour leur distribution
- Préparer et planifier les menus de la semaine
- Apprêter les aliments et s'occuper de la cuisson
- Assurer la propreté des lieux, incluant faire vaisselle, le ménage et la désinfection dans le respect des normes d'hygiène et de salubrité
- Offrir un support alimentaire lors de l'organisation d'événements spéciaux
- Utiliser de façon sécuritaire l'outillage et l'équipement de cuisine

Conditions

- Travail à l'intérieur dans des endroits à température variée
- Horaire de jour

Avançons vers l'avenir
NIKAN ITUTETAU

SECTEUR ÉDUCATION



Formation



- [DEP Cuisine](#) 1 470 heures (10 mois), p. ex. [CFP de l'Estuaire, Baie-Comeau, services adaptés à la clientèle autochtone](#)

Qualités professionnelles

- Structure et sens de l'organisation
- Goût et odorat développés
- Rigueur et souci du travail bien fait
- Souci de la clientèle
- Créativité
- Débrouillardise
- Bonne gestion du temps



DES: Diplôme d'études secondaires
AEP: Attestation d'études professionnelles
DEP: Diplôme d'études professionnelles
DEC: Diplôme d'études collégiales
AEC: Attestation d'études collégiales
Cert: Certificat
B: Baccalauréat
M: Maîtrise



R: Réaliste
I: Investigateur
A: Artiste
S: Social
E: Entreprenant
C: Conventionnel

