

# Cuisinier

Un cuisinier prépare une large gamme d'aliments pour la consommation publique dans divers contextes, pour des petits ou grands groupes ou des plats individuels dans les restaurants et les cuisines d'essai.

As-tu un amour pour la nourriture? Es-tu créatif? As-tu une bonne écoute active? Peux-tu travailler debout pendant de longues heures?



## Compétences essentielles les plus importantes

- la collaboration
- la communication
- la créativité et l'innovation
- la résolution de problèmes
- le calcul



## Salaire horaire

de 15,60 \$ à 22 \$

## Salaire annuel

de 27 326 \$ à 40 277 \$

**Gagne jusqu'à 100 000 \$ pendant ton apprentissage**



## Tu pourrais travailler dans :

- un restaurant
- un hôtel
- une maison de retraite
- un bateau de croisière
- un camion de nourriture
- une cafétéria

ou un jour avoir ta PROPRE entreprise!

## Autres métiers connexes :

- Aide-cuisinier (415B)
- Chef (415C)
- Cuisinier d'établissement (415D)



Pour devenir un cuisinier, tu pourrais participer à un programme de formation en apprentissage.

**Commence ton apprentissage dès maintenant avec le PAJO!**



- Métier non obligatoire
- Niveaux 1, 2
- 5 280 heures en milieu de travail
- 720 heures de formation en classe (environ 3 ans)

CODE 415A

Examen de certification

Consulte les programmes spécialisés de ton école secondaire pour explorer les métiers!



pajo.ca



facebook.com/nor.ont.oyap.pajo



@northernontariooyap-pajodu1549

Laisse le PAJO te prêter main-forte!  
Visite [www.pajo.ca](http://www.pajo.ca)



**PAJO**

PROGRAMME  
D'APPRENTISSAGE POUR LES  
JEUNES DE L'ONTARIO