

SERVICES



Aide-cuisinier

Un aide-cuisinier prépare et cuisine une large gamme d'aliments pour la consommation publique dans divers contextes tels que les restaurants et les hôtels.

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



COMPÉTENCES ESSENTIELLES LES PLUS IMPORTANTES

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



GAINS POTENTIELS

Salaire horaire

salaire minimum à 22,00 \$

Salaire annuel

de 27 326 \$ à 40 277 \$

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



POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE

Tu pourrais travailler :

- dans un restaurant
 - à l'hôtel
 - dans une maison de retraite
 - sur un camion de nourriture
 - dans une cafétéria
- ou un jour avoir ta PROPRE entreprise!

Autres métiers connexes :

- Chef (415C)
- Cuisinier (415A)
- Cuisinier d'établissement (415D)



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

Commence ton apprentissage dès maintenant avec le PAJO!



DÉTAILS IMPORTANTS

- **CODE 415B**
- Métier non obligatoire
- 2 640 heures en milieu de travail + 360 heures en classe (niveau 1)
- Total de 3 000 heures (environ un an et demi)
- Pas d'examen de certification

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

Laisse le PAJO te prêter main-forte!

Visite [Métiers spécialisés Ontario](#) pour plus de renseignements.