

SERVICES



Cuisinier d'établissement

Un cuisinier d'établissement prépare des repas en petites et grandes quantités en utilisant des méthodes de cuisson en vrac dans des environnements conventionnels, de cuisson, de refroidissement ou de congélation. Un cuisinier institutionnel prépare des aliments pour répondre aux besoins alimentaires individuels, y compris la santé, les besoins religieux, les préférences ethniques et les exigences budgétaires.

Est-ce que tu te considères comme une personne créative? Es-tu à l'aise avec différents équipements de cuisine? Es-tu fiable, autonome et capable de travailler avec un minimum de supervision? Peux-tu suivre des directives? As-tu le souci du détail? Aimes-tu travailler avec tes mains?



COMPÉTENCES ESSENTIELLES LES PLUS IMPORTANTES

- l'attention aux détails
- la communication
- la résolution de problèmes
- le travail en équipe



GAINS POTENTIELS

Salaire horaire

salaire minimum à 22,00 \$

Salaire annuel

de 32 272 \$ à 42 900 \$

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



POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE

Tu pourrais travailler dans :

- des maisons de retraite
- des établissements de soins de longue durée
- des hôpitaux
- des centres de garde d'enfants
- des écoles
- des établissements pénitentiaires

ou un jour avoir ta PROPRE entreprise!

Autres métiers connexes :

- Aide-cuisinier (415B)
- Boulanger (423A)
- Boulanger-pâtissier (423C)
- Chef (415C)



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

Commence ton apprentissage dès maintenant avec le PAJO!



DÉTAILS IMPORTANTS

- **CODE 415D**
- Métier non obligatoire
- 3 600 heures en milieu de travail + 360 heures en classe (niveau 1)
- Total de 3 960 heures (environ trois ans)
- 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.