



**Skilled
Trades**
Ontario

**Métiers
spécialisés**
Ontario

Registre de la norme de
formation par l'apprentissage

Cuisinier - 415A
Aide-Cuisinier - 415B

2016

Norme de formation par l'apprentissage

La norme de formation par l'apprentissage (ou, ci-après, le « registre ») est un document remis aux apprentis qui signent un contrat d'apprentissage enregistré dans la province de l'Ontario à titre de rapport officiel de formation. Elle doit être utilisée par l'apprenti(e) et le (la) parrain (marraine) ou le (la) formateur(trice) pour orienter le processus de développement des compétences dans un métier particulier.

Votre formation d'apprenti(e)

- ✓ Assurez-vous de signer un contrat d'apprentissage avec votre parrain (marraine) et votre témoin auprès du Ministère du Travail, de l'Immigration, de la Formation et du Développement des compétences. Une fois votre contrat enregistré, vous en recevrez une copie pour vos dossiers.
- ✓ Informez le bureau de service local **immédiatement** de tout changement apporté à vos coordonnées ou à votre contrat d'apprentissage, surtout si vous changez de parrain (marraine).
- ✓ Examinez régulièrement le registre avec votre formateur(trice) et votre parrain (marraine) pour discuter de vos progrès, poser des questions, demander une rétroaction et faire **valider vos compétences**.
- ✓ Notez vos heures de travail avec exactitude.
- ✓ Lorsqu'une formation en classe est offerte, suivez-la.
- ✓ Faites des demandes pour obtenir les incitatifs financiers auxquels vous êtes admissible.



Remplir votre registre

- ✓ **Remplir le dossier du (de la) parrain (marraine)** – Un formulaire doit être rempli pour chaque parrain (marraine) ou formateur(trice) avec lequel vous travaillez pendant votre apprentissage
- ✓ **Confirmer la validation de toutes les compétences**
 - **Vous et votre formateur(trice)** devez valider chaque compétence exigée pour confirmer que vous l'avez acquise.
- ✓ Les cases ombrées de votre registre indiquent qu'il s'agit de compétences facultatives qui n'ont pas besoin d'être attestées par votre formateur(trice) ou votre parrain (marraine). On vous encourage toutefois à acquérir ces compétences dans le cadre de votre formation.
- ✓ **Confirmer la validation de l'ensemble complet de compétences**
 - Après la validation, par vous et votre formateur(trice), de toutes les compétences incluses dans un ensemble de compétences, votre parrain (marraine) doit apposer sa signature à l'**Annexe C – « Validation de l'ensemble de compétences pour le (la) parrain (marraine) »** pour confirmer que vous avez acquis les compétences de chacun des ensembles.

Ce document est la propriété de l'apprenti(e) dont le nom figure à l'intérieur et atteste officiellement sa formation. Pour obtenir plus de renseignements sur votre apprentissage, lisez l'intérieur du verso de la couverture.



Nom de l'apprenti ou de l'apprentie : _____

Adresse : _____

Numéro de téléphone : _____

Courriel : _____

Métier : _____

Numéro de l'entente d'apprentissage (pour les métiers à accréditation obligatoire et à accréditation non obligatoire) :

Numéro de compte de Métiers spécialisés Ontario (pour les métiers à l'accréditation obligatoire seulement) :

Ce document est la propriété de l'apprenti ou de l'apprentie dont le nom figure à l'intérieur et atteste officiellement sa formation.

Si vous avez des questions au sujet de l'utilisation du présent cahier de normes ou au sujet de votre programme d'apprentissage, veuillez communiquer avec votre Bureau de prestation de services local (voir l'annexe D du présent document) ou avec le service d'assistance téléphonique d'Emploi Ontario au 1-800-387-5656.

Parcours d'apprentissage vers le certificat de qualification

Phase 1 : Inscription

Présentez une demande de formation en apprentissage sur le portail en ligne ou à votre bureau de service local

Pour le portail en ligne, veuillez suivre les consignes d'inscription. Vous devrez créer un compte *My Ontario* pour accéder aux services en ligne.

Contrat d'apprentissage signé et enregistré par l'apprenti(e) et le (la) parrain (marraine)

Accédez à votre registre de la norme de formation par l'apprentissage**
skilledtradesontario.ca/fr/a-propos-des-metiers/renseignements-sur-les-metiers/

** Il s'agit du rapport officiel attestant de la progression de votre formation. Vous êtes responsable de sa mise à jour.

Phase 2 : Apprentissage

Suivez la formation en milieu de travail
Démontrez que vous maîtrisez les compétences figurant dans le registre de la norme de formation par l'apprentissage, et recevez-en la validation

Suivez la formation en classe
Assistez à la formation en classe décrite dans la norme du programme

Les apprentis peuvent présenter une demande de subventions incitatives pour l'apprentissage (métiers désignés Sceau rouge) et de prêts.

Examinez et finalisez votre registre avec votre parrain (marraine)

Présentez une preuve d'achèvement de la formation d'apprenti par courriel, en personne ou sur le portail numérique

Votre registre de la norme de formation par l'apprentissage détaille les exigences d'achèvement applicables. Veuillez soumettre les éléments suivants :

- Registre de la norme de formation par l'apprentissage dûment rempli et signé
- Preuve des heures effectuées

Délivrance du certificat d'apprentissage

Phase 3 : Certification

Métiers sans examen
Le certificat d'apprentissage représente la dernière étape du programme

Métiers avec examen (accréditation obligatoire et non obligatoire)*
Délivrance d'un certificat de qualification temporaire valable pour une période de 12 mois

Pour vous préparer en vue de l'examen menant au certificat de qualification, téléchargez les guides de préparation à l'examen provincial et/ou à l'examen du Sceau rouge.

Acquittez les frais de l'examen menant au certificat de qualification

Appelez pour effectuer un paiement (647-847-3000 or 1-855-299-0028)

Fixez une date pour votre examen

Pour fixer la date de votre examen, prenez contact avec votre bureau de service local.

Passez l'examen menant au certificat de qualification

Les apprentis peuvent présenter une demande de subventions incitatives pour l'apprentissage (métiers désignés Sceau rouge) ou une demande de prime d'achèvement d'apprentissage (métiers non désignés Sceau rouge)

Délivrance du certificat de qualification

À l'achèvement de la formation, les parrains peuvent avoir droit à des subventions, des incitatifs, des primes ou des crédits d'impôt pour l'apprentissage

* Pour obtenir une liste des métiers assujettis à un examen de certification, veuillez consulter le skilledtradesontario.ca/fr/

Table des matières

Avant-propos : objet, modalités et conditions de l’entente de formation enregistrée	
Table des matières.....	5
Avant-propos : Objet et modalités du contrat d’apprentissage enregistré :	8
Ressources spécifiques au métier et liens	9
Introduction au registre.....	10
Rôles et responsabilités	11
Rôles et responsabilités des apprentis	12
Rôles et responsabilités des parrains et des formateurs.....	13
Les parrains qui participent à ce programme de formation sont désignés comme signataires autorisés et sont tenus de confirmer l’acquisition de chaque ensemble de compétences en apposant leur signature dans la case appropriée.Santé et sécurité....	13
Résumé du programme d’apprentissage et directives connexes	17
Champ d’exercice.....	17
Directives du programme	18
Normes de rendement.....	20
Liste de formateurs.....	25
9211 Appliquer des pratiques de travail sécuritaires	26
9212 Mettre en pratique les procédures de salubrité alimentaire	29
9213 Exécuter les pratiques culinaires du métier	33
9214 Préparer les fonds	36
9215 Préparer les soupes.....	40
9216 Préparer les sauces	43
9217 Préparer les poissons et les fruits de mer d’eau douce et d’eau salée	48
9218 Préparer la viande et la volaille.....	51
9219 Préparer les fruits, les légumes, les fines herbes et les épices.....	55
9220 Préparer les produits farineux, tels que les pommes de terre, les pâtes, les riz et les autres variétés de féculents.....	60
9221 Préparer les produits à base de céréales, de graines, de légumineuses, de noix, de soja et de blé.....	64
9222 Préparer les salades et les vinaigrettes	67
9223 Préparer les œufs et les produits à base d’œufs	71
9224 Préparer les fromages, les produits laitiers et les produits connexes	75

9225	Préparer la pâte, les pains éclair, les muffins, les biscuits et les tartes ...	78
9226	Préparer les sandwiches, les hors-d'œuvre et les canapés.....	81
Ensembles de compétences additionnels pour l'achèvement de Cuisinier (415A)		84
9227	Préparation de niveau avancé des féculents	84
9228	Préparation de niveau avancé des soupes et des sauces.....	87
9229	Préparation de niveau avancé des fruits de mer, de la viande et du gibier	93
9230	Préparation de niveau avancé des pâtisseries, des desserts et du chocolat	99
9231	Préparer le garde-manger.....	103
9232	Démontrer des pratiques culinaires commerciales avancées	106
Définitions		109
Prêt à passer l'examen?.....		113
Directives pour signaler un changement de parrain ou marraine		114
Dossier du (de la) parrain (marraine) n° 1		115
Dossier du (de la) parrain (marraine) n° 2		116
Dossier du (de la) parrain (marraine) n° 3		117
Dossier du (de la) parrain (marraine) n° 4		118
Annexe A - Directives relatives à l'attestation de fin d'apprentissage		119
Annexe B - Attestation de fin d'apprentissage.....		121
Annexe C - Attestation de compétences à l'intention des parrains ou marraines.....		122
Annexe D – Bureaux de service locaux en Ontario		123
Profil de l'analyse des compétences (PAC)		i

Veillez noter : Cette norme a été révisée pour refléter l'identité visuelle de Métiers spécialisés Ontario (MSO) qui a remplacé l'Ordre des métiers de l'Ontario le 1^{er} janvier 2022. Le contenu de la présente norme peut faire référence à l'ancienne organisation; toutefois, tous les renseignements ou le contenu propres au métier demeurent pertinents et exacts en fonction de la date de publication originale.

Veillez consulter le site Web de MSO : skilledtradesontario.ca/fr/ pour obtenir les renseignements les plus exacts et les plus récents. Pour obtenir des renseignements sur la LOPMS et ses règlements, veuillez consulter le site [Perspectives dans les métiers spécialisés \(Loi de 2021 ouvrant des\), L.O. 2021, chap. 28 - Projet de loi 288 \(ontario.ca\)](#)

Toute mise à jour de cette publication est accessible en ligne; pour télécharger ce document en format PDF, veuillez cliquer sur le lien suivant : Skilled Trades Ontario.ca/fr.

© 2022, Métiers spécialisés Ontario. Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite sous quelque forme que ce soit sans l'autorisation préalable de Métiers spécialisés Ontario.

Maintenu avec le transfert à Métiers spécialisés Ontario 2016 (V100)

Avant-propos : Objet et modalités du contrat d'apprentissage enregistré :

- Avant d'entreprendre les activités officielles d'apprentissage, l'apprenti(e), le (la) parrain (marraine) et un témoin sont tenus de signer un contrat d'apprentissage.
- Le contrat d'apprentissage que vous avez signé est un document juridique important qui décrit vos responsabilités en tant qu'apprenti(e) et celles de votre parrain (marraine).
- Une fois enregistré, ce contrat marque le début de l'entente officielle entre l'apprenti(e), le (la) parrain (marraine) et le Ministère.
- Pour les métiers à accréditation obligatoire, le document d'enregistrement de l'apprentissage doit être accessible pendant le travail.

L'apprenti(e) convient :

- **D'informer le bureau de service local de tout changement de coordonnées ou de parrain dans les sept jours;**
- De suivre les directives licites du (de la) parrain (marraine) et du (de la) formateur(trice) et de faire tout en son pouvoir pour acquérir les compétences énoncées dans le registre du métier, qui font partie du programme d'apprentissage du métier établi par Métiers spécialisés Ontario;
- D'obtenir auprès du (de la) parrain (marraine) et des formateurs la confirmation écrite de la satisfaction des exigences énoncées dans le registre du métier.
- Lorsque vous recevez une « offre de formation en classe », confirmez votre participation en suivant les consignes de l'offre. À défaut de le faire, vous risquez de perdre la possibilité de suivre vos cours, ce qui retarderait l'achèvement de votre apprentissage.

Le (la) parrain (marraine) convient :

- De s'assurer que l'apprenti(e) suit la formation nécessaire dans le cadre du programme d'apprentissage du métier établi par Métiers spécialisés Ontario;
- De suivre les progrès réalisés dans le cadre de la formation avec l'apprenti(e) et avec les formateurs lorsque le (la) parrain (marraine) et le (la) formateur(trice) ne sont pas la même partie.
- De libérer son apprenti(e) de son travail pour qu'il ou elle puisse suivre une formation en classe sans en être pénalisé(e);
- De maintenir le ratio compagnon/apprenti pour votre métier, le cas échéant;
- De suivre les progrès de ses apprentis;
- De s'assurer que les formateurs confirment par écrit que l'apprenti(e) a acquis chaque compétence énoncée dans le registre du métier;
- De contacter le Ministère en cas de changement dans sa capacité à assurer la formation, dans ses coordonnées ou dans le statut de l'apprenti(e) dans le cadre du programme.

Ressources spécifiques au métier et liens

Ressources spécifiques au métier	Lien
Programme du Sceau rouge	sceau-rouge.ca
L'apprentissage en Ontario	ontario.ca/fr/page/lapprentissage-en-ontario
Emploi Ontario	employmentontario.ca
Service Canada	servicecanada.gc.ca
<i>Loi de 2021 ouvrant des perspectives dans les métiers spécialisés</i>	Loi de 2021 ouvrant des perspectives dans les métiers spécialisés, L.O. 2021, chap. 28 - Projet de loi 288 (ontario.ca)
Ministère du Travail, de l'Immigration, de la Formation et du Développement des compétences	Ministère du Travail, de l'Immigration, de la Formation et du Développement des compétences ontario.ca
Guide de préparation à l'examen	Ressources d'examen - Métiers spécialisés Ontario
Zone compétences (Passeport-compétences de l'Ontario))	http://www.zonecompetences.ca

**Veuillez noter que toutes les adresses des sites Web sont à jour au moment de l'impression.*

Méthodologie - élaboration de la norme

Une norme est élaborée avec un large groupe de représentants du métier qui forment le groupe de travail initial. Il s'agit d'experts en la matière, de gens du métier, de formateurs ou formatrices et d'employeurs issus d'un échantillon représentatif du secteur ou de l'industrie et possédant diverses années d'expérience professionnelle dans le domaine. Le groupe de travail examine, élabore et recommande la révision du contenu de la norme. Son rôle consiste également à harmoniser et à mettre à jour d'autres contenus d'appui pour le produit.

Le processus de validation constitue une partie essentielle de l'élaboration de la norme. Il donne l'occasion d'avoir une représentation plus large du secteur et de fournir un retour d'information sur le contenu de l'ébauche de la norme. Ce processus est mené de différentes manières et peut inclure l'envoi d'un sondage ou de l'ébauche du document (ou des deux) directement au secteur. Les commentaires reçus sont examinés par le groupe de travail et des modifications sont apportées si nécessaire selon un modèle de consensus.

Introduction au registre

Ce registre « en milieu de travail » constitue la norme de formation pour le métier de Cuisinier 415A et Aide-Cuisinier 415B; il a été élaboré par Métiers spécialisés Ontario en consultation avec des représentants de l'industrie. Il met en évidence toutes les compétences associées au métier et nécessaires à son apprentissage.

Le registre est divisé en ensembles de compétences, qui contiennent à leur tour des compétences spécifiques. Ces ensembles de compétences et compétences sont présentés sous forme d'énoncés qui décrivent ce que l'apprenti(e) doit accomplir et selon quelle norme, afin d'être considéré(e) comme ayant acquis la compétence en question.

La démonstration de ces compétences est consignée dans le registre. Une fois les compétences acquises, c'est par la validation des compétences ainsi que l'achèvement des exigences du programme de formation en classe ou l'équivalent que l'apprenti(e) achève son programme d'apprentissage et qu'il ou elle reçoit son certificat d'apprentissage.

Le (la) parrain (marraine) ou le (la) formateur(trice) et l'apprenti(e) doivent valider et dater l'acquisition de chaque compétence par l'apprenti(e). Toutefois, si une compétence est ombrée, cela signifie qu'elle est facultative et qu'elle n'a pas besoin d'être validée, bien qu'elle ait été définie comme faisant partie du champ d'exercice du métier.

Toutes les pratiques décrites dans cette norme doivent être exécutées par l'apprenti(e) selon les critères spécifiques identifiés. En général, les normes de performance pour ce métier doivent être exécutées conformément à tous les codes et normes juridictionnels applicables et toutes les normes de santé et de sécurité doivent être respectées et observées. Il s'agit notamment des éléments suivants :

- Lois et règlements sur la santé et la sécurité au travail;
- Autres lois, règlements, codes et normes applicables;
- Meilleures pratiques de l'industrie;
- Politiques et procédures de l'entreprise.

Les renseignements présentés dans la présente norme étaient, à notre connaissance, à jour au moment de leur impression et destinés à une utilisation générale. Veuillez consulter le site Web de Métiers spécialisés Ontario à l'adresse suivante afin d'obtenir les renseignements les plus précis et à jour : www.skilledtradesontario.ca/fr/

Rôles et responsabilités

Conformément à la [Loi de 2021 ouvrant des perspectives dans les métiers spécialisés \(LOPMS\)](#)

Métiers spécialisés Ontario (MSO) est responsable de ce qui suit :

- Établissement et maintien des qualifications;
- Établissement de programmes d'apprentissage et d'autres programmes de formation, y compris des normes de formation, des normes de programme et des examens de certification;
- Délivrance de certificats aux fins de la Loi, par exemple des certificats de qualification;
- Tenue d'un registre public pour les métiers à accréditation obligatoire, à l'adresse skilledtradesontario.ca/fr/registre-public/;
- Détermination de l'équivalence de l'expérience et des qualifications obtenues par les candidats au certificat de qualification qui n'ont pas réalisé d'apprentissage par rapport à celles obtenues en réalisant un apprentissage (évaluations d'équivalence professionnelle);
- Promotion des métiers spécialisés et réalisation de travaux de recherche;
- Réalisation de recherches et détermination des métiers devant être prescrits comme tels aux fins de la Loi, et formulation de recommandations sur ces questions au ministre.

Le ministère du Travail, de l'Immigration, de la Formation et du Développement des compétences (MTIFDC) a les responsabilités suivantes :

- Classification des métiers comme métiers à accréditation obligatoire;
- Prescription des champs d'exercice des métiers;
- Approbation des personnes pouvant fournir une formation en classe dans le cadre des programmes d'apprentissage (ARF);
- Enregistrement des contrats d'apprentissage;
- Délivrance d'un certificat d'apprentissage aux personnes qui terminent avec succès un programme d'apprentissage;
- Administration des examens, y compris les examens de certification;
- Promotion des métiers spécialisés et réalisation de travaux de recherche;
- Exercice des autres pouvoirs, devoirs et fonctions prévus par la Loi ou les règlements.

Pour toute question liée à votre contrat d'apprentissage enregistré ou à l'achèvement de votre apprentissage, vous devez communiquer avec votre bureau de service local.

Rôles et responsabilités des apprentis

Un(e) apprenti(e) est une personne ayant conclu un contrat d'apprentissage enregistré (se reporter à l'avant-propos : « Objet et modalités du contrat d'apprentissage », page 1) avec un parrain (une marraine) pour recevoir une formation dans un métier dans le cadre d'un programme d'apprentissage établi par Métiers spécialisés Ontario. À titre d'apprenti(e), vous avez certains rôles et certaines responsabilités à assumer tout au long de votre programme d'apprentissage :

1. En tant qu'apprenti(e), vous avez signé un contrat d'apprentissage et avez conclu un contrat avec le ministère du Travail, de l'Immigration, de la Formation et du Développement des compétences et votre parrain (marraine).
2. Si vous êtes inscrit(e) en tant qu'apprenti(e) dans un métier à accréditation obligatoire, votre nom figurera automatiquement au registre public de Métiers spécialisés Ontario.
3. Vous devez informer le personnel de votre bureau de service local de toute modification aux renseignements suivants :
 - L'adresse de votre parrain (marraine);
 - Vos nom et adresse;
 - Le nom de votre parrain (marraine), notamment s'il s'agit d'un nouvel emploi avec un(e) nouveau (nouvelle) parrain (marraine).
4. À titre d'apprenti(e), vous devez acquérir les compétences ou les ensembles de compétences établis dans le présent registre (énoncés à la section « Admissibilité à l'attestation de fin d'apprentissage » du présent document), qui doivent ensuite être signés et datés par vous ainsi que par votre formateur(trice).
5. Une fois que vous avez démontré que vous maîtrisez toutes les compétences obligatoires et que vous avez reçu la validation de votre parrain (marraine) ou formateur(trice) pour chaque compétence, vous devez faire remplir et signer le formulaire de validation des ensembles de compétences par votre parrain (marraine) actuel(le).
6. Présentez votre registre à votre bureau de service local.

Présentez votre attestation de fin d'apprentissage (voir l'Annexe B), ainsi que votre registre autorisé, à votre bureau de service local.

Rôles et responsabilités des parrains et des formateurs

Les **parrains** doivent s'assurer que toutes les modalités du contrat d'apprentissage enregistré sont respectées. En vertu du contrat d'apprentissage enregistré, ils doivent veiller à ce que les apprentis reçoivent la formation exigée dans le cadre d'un programme d'apprentissage. À titre de signataires de ce contrat, ils sont désignés comme « signataires autorisés » de la validation des ensembles de compétences de l'apprenti(e) et sont tenus de confirmer l'acquisition de chaque ensemble de compétences en apposant leur signature dans la case appropriée. Certains parrains peuvent également jouer le rôle de formateur.

Un(e) **formateur(trice)** est une personne qui surveille l'exécution d'une tâche et qui établit les attentes et les pratiques auxquelles l'apprenti(e) doit se conformer en milieu de travail.

Dans les métiers à accréditation obligatoire, un(e) formateur(trice) doit détenir un certificat de qualification valide et être inscrit(e) auprès de Métiers spécialisés Ontario.

Dans les métiers à accréditation non obligatoire, un(e) formateur(trice) est une personne qui remplit l'une ou l'autre des conditions suivantes :

- Détenir un certificat de qualification;
- Détenir un certificat d'apprentissage du métier; ou
- Avoir terminé la formation en milieu de travail (compétences et/ou heures d'apprentissage, selon le cas) et la formation en classe du programme d'apprentissage du métier;
- Posséder une expérience en milieu de travail équivalente au programme d'apprentissage, ainsi que les compétences décrites dans le registre.

La compétence signifie être capable de donner un rendement conforme à la norme requise (voir « *Introduction au registre* »). Les formateurs/parrains et les apprentis doivent valider et dater les compétences acquises avec succès dans le registre. Le registre sert à documenter ces réalisations.

Les formateurs doivent apposer leur signature en se fondant sur leur évaluation et leur jugement professionnel indiquant que les apprentis ont acquis les compétences décrites ci-dessus. La signature du (de la) formateur(trice) ne constitue pas une garantie générale ou une garantie du comportement futur de l'apprenti(e).

Les parrains qui participent à ce programme de formation sont désignés comme signataires autorisés et sont tenus de confirmer l'acquisition de chaque ensemble de compétences en apposant leur signature dans la case appropriée.

Santé et sécurité

Les méthodes et les conditions de travail sécuritaires, la prévention des accidents et la préservation de la santé revêtent une importance primordiale dans le cadre des programmes d'apprentissage en Ontario. Ces responsabilités sont partagées et exigent les efforts conjoints du gouvernement, des parrains, des employeurs, des superviseurs, des travailleurs, des apprentis et du public pour atteindre l'objectif de rendre les lieux de travail de l'Ontario plus sécuritaires.

La [Loi sur la santé et la sécurité au travail](#) (LSST) nous fournit le cadre juridique et les outils pour le faire. Elle énonce les droits et les devoirs de toutes les parties en milieu de travail, confiant à l'employeur la responsabilité ultime de la santé et de la sécurité des travailleurs (en l'occurrence les apprentis) en veillant à ce que des procédures, des contrôles et une formation soient établis pour faire face aux risques professionnels. En conséquence, il est impératif que toutes les parties soient conscientes des circonstances qui peuvent causer une blessure, une maladie ou un préjudice. On peut créer des expériences d'apprentissage et des milieux sécuritaires en contrôlant les variables et les comportements qui peuvent causer un accident, une blessure ou une maladie, ou y contribuer.

On rappelle au (à la) parrain (marraine) qui n'est pas l'employeur que ce dernier a des responsabilités juridiques en matière de santé et de sécurité envers l'apprenti(e) qui est son employé(e). Le (la) parrain (marraine) doit encourager les habitudes de travail sécuritaires et le respect des exigences de l'employeur en matière de santé et de sécurité au travail.

Il est généralement reconnu qu'une attitude positive à l'égard de la sécurité en conjonction avec de bonnes compétences en santé et sécurité contribue à un environnement sans accident. Une saine attitude envers la prévention des accidents est bénéfique à tous.

Les travailleurs et les apprentis peuvent être exposés à une multitude de dangers et, par conséquent, doivent connaître la *Loi sur la santé et la sécurité au travail* et ses règlements.

Le système de responsabilité interne :

L'un des principaux objectifs de la *Loi sur la santé et la sécurité au travail* (LSST) est de faciliter la mise en place d'un solide système de responsabilité interne (SRI) au travail. À cette fin, la LSST énonce les obligations des employeurs, des superviseurs, des travailleurs, des apprentis, des constructeurs et des propriétaires de lieux de travail.

La conformité des parties en milieu de travail à leurs obligations juridiques respectives est essentielle à l'établissement d'un solide SRI dans le milieu de travail.

En termes simples, le SRI signifie que tout le monde au travail a un rôle à jouer pour assurer la sécurité et la santé dans les lieux de travail. Les travailleurs et les apprentis en milieu de travail qui constatent un problème de santé et de sécurité, comme un danger ou une infraction à la LSST en milieu de travail, ont l'obligation juridique de signaler la situation à l'employeur ou à un superviseur. Les employeurs et les superviseurs sont, à leur tour, tenus de résoudre ces situations et d'informer les travailleurs de tout danger dans le cadre de leur travail.

Le SRI encourage un milieu de travail sain et sécuritaire. En plus de la conformité des parties en milieu de travail à leurs obligations juridiques, le SRI est appuyé par des politiques et des programmes de santé et de sécurité bien définis, y compris la conception, le contrôle, la surveillance et la supervision du travail effectué.

Rôles et responsabilités en vertu de la *Loi sur la santé et la sécurité au travail*

Les responsabilités de l'employeur comprennent, entre autres, ce qui suit :

- Former, informer et superviser les travailleurs et les apprentis afin de protéger leur santé et leur sécurité;
- Nommer des personnes compétentes comme superviseurs;
- Informer un(e) travailleur(euse), un(e) apprenti(e) ou une personne en autorité de tout danger existant dans le lieu de travail et les former à la manipulation, à l'entreposage, à l'utilisation, à l'élimination et au transport de tout matériel, substance, outil, matériau, etc.;
- Prendre toutes les précautions raisonnables dans les circonstances pour la protection d'un(e) travailleur(euse) ou d'un(e) apprenti(e);
- Dans les lieux de travail où plus de cinq travailleurs sont régulièrement employés, préparer et afficher une politique écrite en matière de santé et de sécurité au travail et mettre sur pied et maintenir un programme pour sa mise en œuvre;
- Préparer et afficher des politiques sur la violence et le harcèlement au travail et élaborer des programmes à l'appui de ces politiques;
- S'assurer que tous les travailleurs et apprentis connaissent les lois, les règlements, les codes et les normes applicables afin que les exigences à respecter soient claires pour tous les travailleurs et apprentis.

Les responsabilités du formateur/superviseur comprennent, entre autres, ce qui suit :

- S'assurer que le (la) travailleur(euse) ou apprenti(e) travaille en conformité avec la loi et ses règlements;
- S'assurer que tout équipement, dispositif de protection ou vêtement requis par l'employeur est utilisé ou porté par le (la) travailleur(euse) ou l'apprenti(e);
- Aviser un(e) travailleur(euse) ou un(e) apprenti(e) de tout danger potentiel ou réel pour la santé ou la sécurité connu du superviseur;
- Prendre toutes les précautions raisonnables dans les circonstances pour la protection des travailleurs.

Les responsabilités du (de la) travailleur(euse) ou de l'apprenti(e) comprennent, entre autres, ce qui suit :

- Travailler en conformité avec la Loi et ses règlements;
- Utiliser ou porter tout matériel, dispositif de protection ou vêtement exigé par l'employeur;
- Signaler à l'employeur ou au superviseur tout matériel ou dispositif de protection manquant ou défectueux connu qui pourrait mettre en danger le travailleur ou un autre travailleur;
- Signaler tout danger ou toute infraction à la Loi ou à ses règlements à l'employeur ou au superviseur;
- Ne pas enlever ou rendre inefficace tout dispositif de protection exigé par l'employeur ou par les règlements;
- Ne pas utiliser ou faire fonctionner du matériel ou travailler d'une manière qui pourrait mettre en danger un travailleur.

Les trois droits des travailleurs et des apprentis

La LSST accorde aux travailleurs et aux apprentis trois droits fondamentaux :

1. Le droit d'être informés des dangers liés à leur travail et d'obtenir des informations, une supervision et des instructions pour protéger leur santé et leur sécurité sur le lieu de travail;
2. Le droit de participer à l'identification et à la résolution des problèmes de santé et de sécurité au travail par l'entremise d'un représentant en santé et sécurité ou d'un travailleur membre d'un comité mixte de santé et sécurité;
3. Le droit de refuser un travail qu'ils estiment dangereux pour leur santé et leur sécurité ou celles de tout autre travailleur sur le lieu de travail.

Ministère du Travail, de l'Immigration, de la Formation et du Développement des compétences

Le ministère du Travail, de l'Immigration, de la Formation et du Développement des compétences effectue des inspections périodiques des lieux de travail pour s'assurer que les lois et règlements sur la sécurité sont respectés. Pour toute question, veuillez communiquer avec l'InfoCentre de santé et de sécurité au travail au 1-877-202-0008.

Résumé du programme d'apprentissage et directives connexes

Champ d'exercice

Le champ d'exercice du métier de Cuisinier 415A est décrit à l'article **34** du Règlement de l'Ontario 875/21 pris en application de la LOPMS et se lit comme suit :

1. Préparer et assembler des petits-déjeuners complets, des plats-minute, des sandwiches, des salades et des desserts simples, des légumes et des boissons non alcoolisées.
2. Découper de la viande, de la volaille, du poisson et du gibier cuit.
3. Faire cuire des petits-déjeuners complets, des plats-minute, des desserts simples et des légumes.
4. Avoir une connaissance pratique de ce qui suit :
 - I. le service de table,
 - II. la préparation des soupes, des sauces, des salades et des sauces pour salades,
 - III. les poids et mesures,
 - IV. l'hygiène,
 - V. la manipulation du matériel,
 - VI. la salubrité,
 - VII. la sécurité et le matériel.
5. Préparer des repas complets, des desserts, des pâtisseries, des salades, des sauces pour salades, des buffets chauds et froids, des aliments cuits au four ainsi que des soupes et des sauces.
6. Préparer de la viande, de la volaille, du poisson et du gibier.
7. Avoir une connaissance du contrôle des stocks, de la planification des menus, des prix de revient et des achats d'aliments.

Le champ d'exercice du métier d'Aide-Cuisinier 415B est décrit à l'article **12** du Règlement de l'Ontario 875/21 pris en application de la LOPMS et se lit comme suit :

1. Préparer et assembler des petits-déjeuners complets, des plats-minute, des sandwiches, des salades et des desserts simples, des légumes et des boissons non alcoolisées.
2. Découper de la viande, de la volaille, du poisson et du gibier cuit.
3. Faire cuire des petits-déjeuners complets, des plats-minute, des desserts simples et des légumes.
4. Avoir une connaissance pratique de ce qui suit :
 - I. le service de table,
 - II. la préparation des soupes, des sauces, des salades et des sauces pour salades,
 - III. les poids et mesures,
 - IV. l'hygiène,
 - V. la manipulation du matériel,
 - VI. la salubrité,
 - VII. la sécurité et le matériel.

*Bien que le registre se fonde sur le champ d'exercice décrit dans le règlement (article **12** et **34** du Règlement de l'Ontario 875/21 pris en application de la LOPMS), il ne prétend ni augmenter ni modifier le champ d'exercice décrit dans le règlement.*

Directives du programme

Durée de la formation en milieu de travail

L'industrie a établi qu'un(e) apprenti(e) doit suivre 5280 heures de formation pour Cuisinier et 2640 pour Aide-Cuisinier en milieu de travail pour acquérir les compétences professionnelles requises. Cette durée peut varier en fonction des circonstances.

Durée de la formation en classe

L'industrie a établi qu'un(e) apprenti(e) doit suivre 720 heures de formation en classe pour Cuisinier et 360 heures pour Aide-Cuisinier afin de terminer les programmes d'études associés aux programmes de formation.

Nombre total d'heures de formation

Cuisinier : 6000 heures

Aide-Cuisinier : 3000 heures

Ratio compagnon-apprenti

Ratios prévus dans la réglementation

Si un métier a été prescrit comme étant assujéti à un ratio apprenti-compagnon, le nombre d'apprentis pouvant être parrainés ou employés par une personne exerçant le métier par rapport au nombre de compagnons employés ou autrement engagés par la personne exerçant le métier ne doit en aucun cas dépasser un(e) apprenti(e) pour chaque compagnon (compagne). Vous trouverez de plus amples renseignements dans la section Apprentissage du site Web du gouvernement de l'Ontario à l'adresse ontario.ca/fr/page/embaucher-une-apprentie

Exigences du programme

Classification comme métier à accréditation obligatoire ou non obligatoire

Les règlements en vertu de la *Loi de 2021 ouvrant des perspectives dans les métiers spécialisés*, classifient chaque métier comme étant « à accréditation obligatoire » ou « à accréditation non obligatoire ». Ces deux métiers sont à accréditation /non obligatoire.

Il incombe à l'apprenti(e) de remplir un dossier d'attestation de la formation, sous forme de registre. Le (la) parrain (marraine) et le (la) formateur(trice) doivent valider une fois que l'apprenti(e) a acquis les compétences liées au métier visé.

Résumé de Compétences pour réussir

Les Compétences pour réussir permettent aux gens de s'adapter à un monde en constant changement, afin de pouvoir travailler, apprendre et mieux vivre. Elles sont fondamentales pour l'acquisition d'autres compétences et très importantes pour des interactions sociales réussies. Ces compétences sont utiles à tout le monde, car elles aident les personnes à trouver un emploi, à progresser dans leur emploi actuel et à changer d'emploi, le cas échéant. Elles aident également les personnes à devenir des membres actifs de leur communauté et à réaliser un apprentissage réussi.

À la suite de recherches et de consultations approfondies, le gouvernement du Canada a lancé le nouveau modèle Compétences pour réussir, qui vient renouveler l'ancien cadre des compétences essentielles afin de mieux tenir compte des besoins du marché du travail actuel et futur.

Les profils de compétences essentielles propres aux professions sont disponibles en ligne. Ils seront mis à jour périodiquement aux fins d'harmonisation avec le nouveau modèle Compétences pour réussir que vous trouverez ici :

[modèle Compétences pour réussir.](#)

Normes de rendement

Registre de normes de formation par l'apprentissage (415A et 415B)

Les unités de formation s'échelonnent de l'unité 9211- *Appliquer des pratiques de travail sécuritaires*, jusqu'à l'unité 9226 - *Préparer les sandwiches, les hors-d'œuvre et les canapés* et englobent la partie 415B Aide-Cuisinier de cette norme de formation. Les apprentis et les apprenties qui ne suivent que cette partie, ainsi que la formation en classe appropriée, se verront délivrer un certificat d'apprentissage pour le métier d'Aide-Cuisinier.

Registre de normes de formation par l'apprentissage Cuisinier (415A)

Les apprentis et apprenties qui ont terminé avec succès l'ensemble de la norme de formation et la formation en classe appropriée se verront délivrer un certificat d'apprentissage pour le métier de cuisinier et pourront se présenter à l'examen de certification du Sceau rouge pour le métier de Cuisinier/cuisinière - le titre du Sceau rouge pour ce métier.

Le métier de Cuisinier 415A fait partie du programme interprovincial du Sceau rouge - la norme nationale pour le métier dans tout le Canada. L'analyse nationale de professions (ANP) est un document clé pour chaque métier Sceau rouge et c'est sur ce document que se fondent les examens Sceau rouge. L'ANP la plus récente pour le métier de cuisinier ou cuisinière a été consultée dans le cadre de la préparation du présent document.

En général, les normes de rendement pour les métiers de Cuisinier et d'Aide-Cuisinier doivent être exécutées, comme il se doit, selon et en conformité avec ce qui suit :

Normes de sécurité de l'industrie qui sont basées sur :

- Lois et règlements sur la santé et la sécurité au travail;
- Lois, règlements, codes et normes en vigueur sur le territoire (règlements municipaux, etc.);
- Politiques et procédures de l'entreprise;
- Toutes les spécifications des fabricants et les spécifications techniques applicables.

Formation des apprentis et apprenties - Conseils à l'intention des apprentis et apprenties, des parrains et marraines et des formateurs et formatrices

Formation des apprentis : conseils à l'intention des apprentis, des parrains et des formateurs

Conseils à l'intention des apprentis

N'oubliez pas que l'apprentissage est un processus qui prend du temps. Voici une liste de conseils et d'outils supplémentaires qui vous permettront de tirer le maximum de votre formation par l'apprentissage.

- Adoptez sans délai des procédures de travail sécuritaire afin de créer de bonnes habitudes;
- Utilisez votre registre comme journal de bord pour faire le suivi des compétences acquises;
- Examinez votre plan d'apprentissage avec votre conseiller(ère) en formation, votre formateur(trice) ou votre parrain (marraine);
- Discutez de vos besoins de formation avec votre formateur(trice) et/ou votre parrain (marraine);
- Écoutez les suggestions de votre formateur(trice);
- Posez des questions à votre formateur ou formatrice si vous n'êtes pas certain ou certaine de la compétence que vous devez acquérir ou des outils ou du matériel que vous devez utiliser pour effectuer votre travail;
- Faites preuve d'enthousiasme et adoptez de bonnes habitudes de travail;
- Une fois que vous avez démontré avoir acquis une compétence, validez-la avec votre formateur(trice).

Pour tirer le meilleur parti de cette expérience de mentorat, demandez à être exposé(e) à toute l'étendue du métier; rencontrez régulièrement votre parrain (marraine) ou votre formateur(trice) pour discuter de vos progrès, poser des questions et demander une rétroaction.

Conseils à l'intention des parrains

- Choisissez un(e) formateur(trice) qui a de bonnes aptitudes à la communication et qui travaille bien avec les autres.
- Assurez-vous que l'apprenti(e) travaille toujours sous la direction d'un formateur ou d'une formatrice qualifiée ou qu'il ou elle y a accès;
- Invitez-le (la) formateur(trice) à suivre des cours de perfectionnement (p. ex., programme de formation des formateurs, programmes à l'intention des mentors, etc.);
- Définissez des attentes claires et faites participer l'apprenti(e) et le (la) formateur(trice) à l'élaboration du plan d'apprentissage;
- Encouragez l'adoption d'habitudes de travail sécuritaires;
- Donnez du temps au (à la) formateur(trice) pour démontrer les compétences à l'apprenti(e);
- Donnez des occasions et du temps à l'apprenti(e) pour qu'il ou elle apprenne le métier;
- Veillez à ce que l'apprenti(e) reçoive la formation en milieu de travail diversifiée présentée dans ce document;
- Reconnaissez le bon rendement;
- Observez fréquemment;
- Donnez une rétroaction constructive et faites régulièrement des évaluations du rendement auxquelles participent l'apprenti(e) ainsi que le (la) formateur(trice);
- Servez-vous du registre comme d'un outil de suivi dans le cadre des évaluations régulières du rendement;
- Remplissez la validation des ensembles de compétences dès que l'apprenti(e) a démontré avoir acquis les compétences visées;

Le contenu détaillé de chaque compétence ne constitue pas une liste inclusive; il s'agit plutôt d'une illustration de l'orientation voulue pour l'acquisition de chaque compétence.

Conseils à l'intention des formateurs

Les formateurs doivent veiller à ce que les apprentis acquièrent les compétences qui sont indiquées dans le présent document. Voici une liste de conseils et d'outils qui visent à aider les formateurs à superviser les apprentis :

- Faites preuve d'habitudes exemplaires de prudence au travail;
- Donnez des occasions et du temps à l'apprenti(e) pour qu'il ou elle apprenne le métier;
- Traitez les apprentis équitablement et avec respect;
- Examinez le registre avec l'apprenti(e) et mettez au point un plan d'apprentissage;
- Établissez des attentes claires et reconnaissez le bon rendement;
- Exposez les apprentis à toute la portée du métier en leur offrant une formation sur les compétences décrites dans le présent document;
- Encouragez l'apprenti(e) à poser des questions et répondez-y;
- Faites preuve de patience;
- Expliquez et démontrez les compétences;
- **Rencontrez régulièrement l'apprenti(e) pour discuter de ses progrès;**
- Donnez régulièrement de la rétroaction;
- Lorsque l'apprenti(e) a acquis des compétences, validez-les;
- Servez-vous du registre comme d'un guide pour évaluer les compétences dans chacun des domaines. En utilisant le registre, les formateurs pourront guider le processus et aider les apprentis à acquérir les compétences énoncées dans ce document.

La meilleure expérience de mentorat consiste à donner à l'apprenti(e) une formation et une exposition aussi complètes que possible à toute la portée du métier. Si cela n'est pas possible, aidez la personne à trouver d'autres moyens d'y parvenir.

Avis de collecte de renseignements personnels

1. À tout moment durant votre formation par l'apprentissage, on pourra vous demander de présenter ce registre à votre bureau de service local. Vous devrez produire l'attestation de fin d'apprentissage signée au bureau de service local afin de terminer votre programme. Le bureau de service local utilisera vos renseignements personnels pour administrer et financer le système de formation par l'apprentissage de l'Ontario, notamment pour confirmer que vous avez terminé votre apprentissage et pour délivrer votre certificat d'apprentissage.
2. Le bureau de service local communiquera des renseignements concernant la fin de votre programme d'apprentissage et votre certificat d'apprentissage à Métiers spécialisés Ontario, qui en a besoin pour s'acquitter de ses responsabilités.
3. Vos renseignements personnels sont recueillis, utilisés et divulgués par le ministère du Travail, de l'Immigration, de la Formation et du Développement des compétences en vertu de la *Loi de 2021 ouvrant des perspectives dans les métiers spécialisés (LOPMS)*.
4. Pour toute question concernant la collecte, l'utilisation et la divulgation par le Ministère de vos renseignements personnels, prière de contacter :

Responsable, InfoCentre Emploi Ontario
Ministère du Travail, de l'Immigration, de la Formation et du Développement des
compétences
33, rue Bloor Est, 2^e étage, Toronto (Ontario) M7A 2S3
Sans frais : 1-800-387-5656; Toronto : 416-326-5656
Service ATS : 1-866-533-6339 ou 416-325-4084

9211 Appliquer des pratiques de travail sécuritaires

Résultat d'apprentissage général

Appliquer des pratiques de travail sécuritaires, tout en démontrant la maîtrise des compétences énumérées ci-dessous :

Compétences

9211.01 Sélectionner, entretenir et porter l'équipement de protection individuelle (ÉPI) afin d'assurer une protection optimale à soi-même et aux autres, conformément à la *Loi sur la santé et la sécurité au travail* et à la *Loi sur la santé publique*.

jj-mm-aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	* Signature du formateur ou de la formatrice
jj-mm-aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

* Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).

9211.02 Respecter les lois et la réglementation en matière de prévention des accidents, conformément à la *Loi sur la santé et la sécurité au travail* et à la *Loi sur la santé publique*.

jj-mm-aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj-mm-aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9211.03 **Entreposer les produits non alimentaires et les matières dangereuses en les identifiant et en les étiquetant**, conformément aux spécifications du fabricant et aux réglementations gouvernementales.

jj-mm-aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj-mm-aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9211.04 **Manipuler et utiliser les matières dangereuses** en respectant les spécifications du fabricant et les réglementations gouvernementales.

jj-mm-aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj-mm-aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9211.05 **Identifier les risques potentiels** sur le lieu de travail, tels que les risques d'incendie, les risques chimiques, les risques biologiques, les risques électriques et les risques physiques.

jj-mm-aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj-mm-aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9211.06 **Signaler les risques potentiels au superviseur et/ou au comité de santé et de sécurité** afin de s'assurer que les risques potentiels sont identifiés et éliminés, et que les informations relatives aux mesures correctives prises sont enregistrées.

jj-mm-aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj-mm-aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9212 Mettre en pratique les procédures de salubrité alimentaire

Résultat d'apprentissage général

Mettre en pratique les procédures de salubrité alimentaire, tout en démontrant la maîtrise des compétences énumérées ci-dessous :

Compétences

9212.01 Faire preuve d'hygiène personnelle pendant toute la durée du travail en se lavant régulièrement les mains et en gardant son uniforme propre.

jj-mm-aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj-mm-aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

*** Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).**

9212.02 Assurer l'hygiène et la salubrité du lieu de travail en nettoyant et en désinfectant les surfaces (y compris les comptoirs, les tables, les aires de travail, les outils, les ustensiles, les équipements de cuisson et de refroidissement, les aires de lavage de la vaisselle et des casseroles), en jetant les produits alimentaires dont la salubrité est compromise, les déchets alimentaires et les ordures afin d'éviter la prolifération de micro-organismes, les intoxications alimentaires, la contamination ou la contamination croisée des produits, conformément à la réglementation gouvernementale en matière de sécurité des aliments.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9212.03 **Contrôler la température pendant la transformation et la préparation** en utilisant un thermomètre alimentaire, conformément à la réglementation gouvernementale et aux meilleures pratiques de l'industrie, afin de maintenir les aliments aux températures requises pour la préparation, la cuisson, la conservation et le réchauffage.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9212.04 **Effectuer des procédures de refroidissement** pour différents types de produits (liquides et solides) en utilisant des méthodes de refroidissement pour des quantités, telles que le refroidissement à courant d'air, le bain de glace, la réfrigération, dans les délais requis, conformément à la réglementation gouvernementale en matière de salubrité alimentaire.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9212.05 **Effectuer les procédures de réchauffage** en utilisant diverses méthodes, telles que la conduction, le rayonnement, la convection et la rethermalisation, en fonction du type et du volume du produit, conformément à la réglementation gouvernementale en matière de salubrité alimentaire.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9212.06 **Respecter les procédures relatives aux températures de conservation** en utilisant les durées et les températures pour maintenir la qualité des aliments, conformément aux meilleures pratiques de l'industrie et aux réglementations gouvernementales.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9212.07 **Effectuer les procédures de réception et d'entreposage des aliments** en évaluant la qualité des produits et en respectant les exigences de rotation du premier entré, premier sorti, ainsi que d'entreposage sécuritaire des aliments, conformément à la réglementation gouvernementale en matière de salubrité alimentaire.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9212.08 **Suivre les directives pour adapter les recettes aux allergies, sensibilités ou intolérances alimentaires** en déterminant les allergènes, les sensibilités ou les intolérances alimentaires, par la lecture de la liste des ingrédients sur l'emballage du produit, la préparation du produit selon les recommandations du superviseur ou de la superviseuse/du cuisinier ou de la cuisinière, et l'utilisation des meilleures pratiques de l'industrie pour éviter la contamination croisée.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9212.09 Prendre des mesures préventives pour éliminer les maladies d'origine alimentaire en respectant les dates de péremption, en surveillant les avis de sécurité et de rappel de produits alimentaires et d'autres informations relatives à la salubrité alimentaire.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9213 Exécuter les pratiques culinaires du métier

Résultat d'apprentissage général

Exécuter les pratiques culinaires du métier, tout en démontrant la maîtrise des compétences énumérées ci-dessous :

Compétences

9213.01 Entretien des couteaux, les outils et les autres équipements de cuisine, tels que les trancheurs à viande et les thermomètres alimentaires, en les inspectant, les nettoyant, les assemblant, les calibrant, les désinfectant, les aiguisant, les affûtant et les entreposant de manière à garantir une manipulation sûre, conformément aux spécifications des fabricants.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

*** Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).**

9213.02 Sélectionner et manipuler les couteaux en utilisant des techniques de coupe spécifiques, conformément aux exigences de préparation des recettes.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9213.03 Organiser le lieu de travail dans la cuisine en sélectionnant les outils, les équipements et les ingrédients et en les organisant en fonction du style de service et des exigences de production.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9213.04 Préparer un produit uniforme en lisant et en interprétant les recettes pour déterminer la quantité, le volume, les ingrédients, la méthode de préparation, la présentation et les spécifications du dressage.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9213.05 Ajuster les recettes à l'échelle en calculant et en modifiant les rendements des recettes en fonction des portions requises.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9213.06 **Calculer les conversions de mesures**, telles que le poids et le volume des ingrédients, entre les systèmes impérial et métrique afin de déterminer les quantités d'ingrédients lors de la modification des recettes.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9213.07 **Démontrer le contrôle des portions** en déterminant la taille des portions à l'aide de méthodes, telles que le comptage des unités, le poids et le volume, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9213.08 **Effectuer un contrôle de base des stocks** afin de déterminer les besoins quotidiens et hebdomadaires en nourriture et en fournitures, en procédant à des comptages physiques à l'aide des niveaux de réapprovisionnement périodique automatique ou de fiches de préparation, en vérifiant les expéditions par rapport aux factures, en notant et en signalant les disparités, conformément aux meilleures pratiques de l'industrie.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9214 Préparer les fonds

Résultat d'apprentissage général

Préparer les fonds, tout en démontrant la maîtrise des compétences suivantes :

Compétences

9214.01 Sélectionner les ingrédients pour s'assurer que la qualité du fond est conforme aux normes de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

* Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).

9214.02 Préparer les ingrédients en les choisissant, les lavant, les épluchant, les mesurant et les coupant, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9214.03 Préparer les fonds de légumes en faisant cuire les ingrédients dans l'ordre établi pour assurer une cuisson uniforme et faire en sorte que le fond soit prêt dans un délai précis.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9214.04 Préparer les fonds de volaille en choisissant, mélangeant et cuisant les ingrédients dans l'ordre établi afin de garantir une cuisson uniforme et que le fond soit prêt dans un délai précis.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9214.05 Préparer les fonds de bœuf en choisissant, mélangeant et cuisant les ingrédients dans l'ordre établi afin de garantir une cuisson uniforme et que le fond soit prêt dans un délai précis.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9214.06 Préparer les bouillons en choisissant, mélangeant et cuisant les ingrédients dans l'ordre établi afin de garantir une cuisson uniforme et que le bouillon soit prêt dans un délai précis.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9214.07 Préparer les fonds de poisson en faisant cuire les ingrédients dans l'ordre établi pour assurer une cuisson uniforme et faire en sorte que le fond soit prêt dans un délai précis.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9214.08 Préparer les fonds blancs en choisissant, mélangeant et cuisant les ingrédients dans l'ordre établi afin de garantir une cuisson uniforme et que le fond soit prêt dans un délai précis.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9214.09 **Préparer les fonds bruns** en choisissant, mélangeant et cuisant les ingrédients dans l'ordre établi afin de garantir une cuisson uniforme et que le fond soit prêt dans un délai précis.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9214.10 **Entreposer les fonds** en les refroidissant et en les plaçant dans les contenants requis, en les datant, en les étiquetant et en assurant leur rotation, conformément aux techniques culinaires établies et aux directives gouvernementales en matière de salubrité alimentaire.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9215 Préparer les soupes

Résultat d'apprentissage général

Préparer les soupes, tout en démontrant la maîtrise des compétences suivantes :

Compétences

9215.01 Préparer les ingrédients en les choisissant, les lavant, les épluchant, les mesurant et les coupant afin de garantir la qualité de la soupe, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

*** Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).**

9215.02 Préparer les potages clairs en faisant cuire les ingrédients dans l'ordre établi pour assurer une cuisson uniforme et faire en sorte que le potage soit prêt dans un délai précis.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9215.03 Préparer les potages crème en faisant cuire les ingrédients dans l'ordre établi pour assurer une cuisson uniforme et faire en sorte que le potage soit prêt dans un délai précis.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9215.04 Préparer les consommés en faisant cuire les ingrédients dans l'ordre établi pour assurer une cuisson uniforme et faire en sorte que le consommé soit prêt dans un délai précis.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9215.05 Préparer les soupes en purée en faisant cuire les ingrédients dans l'ordre établi pour assurer une cuisson uniforme et faire en sorte que la soupe soit prête dans un délai précis.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9215.06 Préparer les soupes froides, y compris une soupe de fruits, un gaspacho et une vichyssoise, en combinant les ingrédients dans l'ordre établi, conformément à la recette, et pour que la soupe soit prête dans un délai précis.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9215.07 Finir les soupes en ajoutant un agent aromatisant ou une garniture spécifique, telle qu'une Célestine, des croûtons, une Royale et des quenelles, selon les spécifications de temps et de température de la recette, afin de maintenir la qualité distinctive de la garniture et de la soupe.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9215.08 Entreposer les soupes en les refroidissant et en les plaçant dans les contenants requis, en les datant, en les étiquetant et en assurant leur rotation, conformément aux techniques culinaires établies et aux directives gouvernementales en matière de salubrité alimentaire.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9216 Préparer les sauces

Résultat d'apprentissage général

Préparer les sauces, tout en démontrant la maîtrise des compétences suivantes :

Compétences

9216.01 Préparer les ingrédients en les choisissant, les lavant, les épluchant, les mesurant et les coupant, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

*** Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).**

9216.02 Préparer les agents épaississants, tels que le beurre manié, le roux et l'amidon délayé, en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi afin de s'assurer que le résultat est uniformément cuit et prêt pour une transformation ultérieure.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9216.03 **Préparer la sauce béchamel** en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi pour s'assurer que la sauce est uniformément cuite, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9216.04 **Préparer la sauce espagnole** en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi pour s'assurer que la sauce est uniformément cuite, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9216.05 **Préparer la sauce hollandaise** en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi pour s'assurer que la sauce est uniformément cuite, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9216.06 **Préparer la sauce tomate** en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi pour s'assurer que la sauce est uniformément cuite, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9216.07 **Préparer le velouté** en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi pour s'assurer que la sauce est uniformément cuite, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9216.08 **Préparer deux sauces non dérivées**, telles que celles énumérées ci-dessous, en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi pour s'assurer que la sauce est uniformément cuite, conformément aux spécifications de la recette.

- Sauce beurre blanc
- Sauce aux arachides
- Sauce chili thaïe sucrée
- Sauce mole
- Sauce barbecue
- Sauce curry (cari)

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9216.09 **Préparer les sauces de finition et les agents aromatisants**, tels que la liaison, l'amidon délayé, la glace de viande et la réduction, en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi afin de garantir une cuisson uniforme de la sauce, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9216.10 Finir la sauce en ajoutant une liaison, un beurre monté, un agent aromatisant ou une garniture appropriée à la température et au moment requis, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9216.11 Entreposer les sauces en les refroidissant et en les plaçant dans les contenants requis, en les datant, en les étiquetant et en assurant leur rotation, conformément aux techniques culinaires établies et aux directives gouvernementales en matière de salubrité alimentaire.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9217 Préparer les poissons et les fruits de mer d'eau douce et d'eau salée

Résultat d'apprentissage général

Préparer les poissons et les fruits de mer d'eau douce et d'eau salée, tout en démontrant la maîtrise des compétences suivantes :

Compétences

9217.01 Sélectionner les poissons et les fruits de mer d'eau douce et d'eau salée en identifiant et en classant les espèces (coquillages, mollusques, bivalves, crustacés et échinodermes), en évaluant la qualité et la fraîcheur (couleur, aspect, odeur, fermeté et caractéristiques vitales), conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

*** Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).**

9217.02 Nettoyer, transformer et portionner les poissons (ronds et plats) et les fruits de mer d'eau douce et d'eau salée en les écaillant, les filetant, les dépouillant, les décoquillant, les désossant, les déveinant ou les ébarbant, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9217.03 **Préparer les poissons et les fruits de mer d'eau douce et d'eau salée** en les salant, les marinant et les saumurant, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9217.04 **Cuire les poissons d'eau douce et d'eau de mer** à la vapeur, les pocher, les cuire au grilloir, les frire et les cuire au four, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9217.05 **Cuire les fruits de mer** préparés sur demande en les grillant et en les faisant bouillir, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9217.06 Finir les poissons et les fruits de mer d'eau douce et d'eau salée en préparant une garniture ou une sauce au moment et à la température spécifiés pour obtenir la texture, le goût et l'aspect souhaités, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9217.07 Entreposer les poissons et les fruits de mer d'eau douce et d'eau salée en les emballant sur de la glace ou dans des contenants perforés, en assurant leur rotation, en éliminant les liquides qui s'en écoulent et en contrôlant la température, conformément aux meilleures pratiques de l'industrie.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9218 Préparer la viande et la volaille

Résultat d'apprentissage général

Préparer la viande et la volaille, tout en démontrant la maîtrise des compétences suivantes :

Compétences

9218.01 Sélectionner et évaluer la qualité et la fraîcheur de la viande et du gibier en examinant l'étiquetage et l'emballage, y compris la classification (type, origine et taille), le classement et le persillage, la fermeté, la couleur, l'odeur et la texture, ainsi que la teneur en matières grasses, afin de s'assurer que la qualité du produit est conforme aux normes de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

*** Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).**

9218.02 Sélectionner les coupes de volaille, y compris les volailles de spécialité (le canard, la caille, le poulet de Cornouailles et l'oie), en examinant l'étiquetage et l'emballage afin de déterminer la classification (type, origine et taille), le classement, la fermeté, la couleur, l'odeur, la texture et la teneur en matières grasses du produit, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9218.03 **Cuire la viande par des méthodes de chaleur humide et de chaleur sèche** (y compris la saucisse et le bacon) en s'assurant que la texture et le résultat souhaités sont obtenus, conformément aux spécifications de la recette.

- Cuire au grilloir
- Rôtir
- Griller
- Sauter
- Frire
- Confire
- Cuire à la vapeur
- Mijoter
- Braiser

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9218.04 Cuire la volaille par des méthodes de chaleur humide et de chaleur sèche, y compris la volaille de spécialité (le canard, la caille, le poulet de Cornouailles et l'oie), en veillant à ce que la texture et le résultat souhaités soient obtenus, conformément aux spécifications de la recette.

- Cuire au grilloir
- Rôtir
- Griller
- Sauter
- Pocher
- Cuire à la vapeur
- Frire
- Confire
- Mijoter
- Braiser

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9218.05 Déterminer le degré de cuisson de la viande et de la volaille à l'aide de diverses méthodes, telles que le test tactile et l'utilisation d'outils, tels qu'une sonde thermique, après la période de repos requise et conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9218.06 **Découper la viande et la volaille cuites**, conformément aux exigences de présentation.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9218.07 **Finir la viande et la volaille** avec une garniture ou une sauce, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9218.08 **Entreposer la viande et la volaille** en les emballant, en les étiquetant avec le nom du produit et la date et en les plaçant en entreposage, conformément aux réglementations gouvernementales en matière de salubrité alimentaire.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9219 Préparer les fruits, les légumes, les fines herbes et les épices

Résultat d'apprentissage général

Préparer les fruits, les légumes, les fines herbes et les épices, tout en démontrant la maîtrise des compétences suivantes :

Compétences

9219. 01 Sélectionner les fruits et les légumes en fonction de leur variété et de leur qualité, en évaluant leur fraîcheur par l'apparence, la fermeté ou l'odeur, conformément aux exigences de la recette et aux meilleures pratiques de l'industrie.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

*** Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).**

9219. 02 Préparer les fruits et les légumes en les nettoyant/lavant, les épluchant, les panant, les enrobant et les blanchissant, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9219.03 Couper ou transformer les fruits et légumes, les fines herbes et les épices pour leur donner la forme désirée, conformément aux exigences de la recette et de la présentation, et en utilisant les méthodes suivantes :

- En julienne
- En brunoise
- En macédoine
- Tournés
- À la paysanne
- En dés
- En bâtons et bâtonnets
- En tranches
- En mirepoix
- À la Matignon
- Dans des sacs/sachets à épices ou à fines herbes
- En jardinière

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9219.04 **Cuire les fruits et légumes par des méthodes de chaleur humide et sèche**, conformément aux spécifications de la recette, afin de garantir une couleur, une apparence, un arôme et une texture homogènes et de maintenir une qualité maximale.

- Bouillir
- Rôtir
- Cuire au grilloir
- Frire
- Confire
- Sauter
- Cuire à la vapeur
- Mijoter
- Braiser
- Pocher
- Sauter à feu vif

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9219.05 **Finir les fruits et les légumes avec la garniture ou la sauce requise**, telle que montée, gratinée, nappée, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9219.06 Préparer les fruits et les légumes pour les buffets chauds et froids en les rôtissant, les grillant, les cuisant à la vapeur et les refroidissant, conformément aux spécifications de la recette et aux réglementations gouvernementales en matière de salubrité alimentaire.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9219.07 Préparer et disposer les garnitures de fruits et de légumes en les séchant, les faisant macérer, les réduisant en purée, les découpant, les faisant frire et les polissant, conformément aux exigences de la recette et de la présentation.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9219.08 Entreposer les fruits et légumes pour réduire la dégradation et la perte de saveur ainsi que pour empêcher la germination et la détérioration causée par la réfrigération, en les plaçant dans un endroit frais et sec, à température ambiante ou en les congelant, conformément aux types de produits, aux meilleures pratiques de l'industrie et aux réglementations gouvernementales en matière de salubrité alimentaire.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9219.09 **Sélectionner les fines herbes et les épices** en fonction de leur variété et de leur qualité en évaluant leur fraîcheur par la couleur, l'apparence, ou l'odeur, conformément aux exigences de la recette et aux meilleures pratiques de l'industrie.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9219.10 **Préparer les fines herbes et les épices** en les lavant, les triant, les conservant et les séchant (herbes), et en les grillant et les moulant (épices), conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9219.11 **Entreposer les fines herbes et les épices fraîches** dans un enveloppement humide et en les couvrant, conformément aux pratiques de salubrité alimentaire.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9220 Préparer les produits farineux, tels que les pommes de terre, les pâtes, les riz et les autres variétés de féculents

Résultat d'apprentissage général

Préparer les aliments farineux, tels que les pommes de terre, les pâtes, les riz et les autres variétés de féculents, tout en démontrant la maîtrise des compétences suivantes :

Compétences

9220.01 Sélectionner les pommes de terre en fonction de leur variété, comme les pommes de terre nouvelles, les rattes et les variétés nommées (Russet, Pontiac, Kennebec, Golden, Yukon) et de leurs caractéristiques (cireuses ou farineuses) en fonction des exigences de la recette et de la méthode de préparation.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

*** Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).**

9220.02 Préparer les pommes de terre en les lavant, en les coupant, en les mesurant et en les façonnant, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9220.03 **Cuire les pommes de terre** par des méthodes de chaleur humide et sèche, telles que le rôtissage, la cuisson à la vapeur, l'ébullition, la purée, la cuisson au four et la friture à une température et une durée qui sont prédéterminées, afin de garantir la qualité et le rendement, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9220.04 **Préparer des plats de pommes de terre cuits**, tels que des purées et des gratins, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9220.05 **Sélectionner les pâtes** en fonction de leur variété, de leur qualité et des exigences de la recette.

Voici des exemples de pâtes :

- fraîches
- sèches
- en brins
- sans gluten/riz/maïs
- en rubans
- tubulaires
- farcies
- de différentes formes

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9220.06 **Préparer les pâtes fraîches et sèches** en les faisant bouillir, les farcissant et les cuisant au four selon leurs types et conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9220.07 **Sélectionner le riz** en fonction de sa variété, de sa qualité et des exigences de la recette.

- Le riz long et le riz court
- Le riz complet
- Le riz blanc
- Le riz brun
- Le riz sauvage

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9220.08 **Préparer le riz** en le lavant et en le cuisant selon les méthodes d'ébullition, de pilaf et de risotto, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9220.09 **Préparer d'autres variétés de féculents (aliments farineux)**, telles que le couscous, la polenta et la semoule, en les nettoyant et en les préparant, conformément aux exigences de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9221 Préparer les produits à base de céréales, de graines, de légumineuses, de noix, de soja et de blé

Résultat d'apprentissage général

Préparer les produits à base de céréales, de graines, de légumineuses, de noix, de soja et de blé, tout en démontrant la maîtrise des compétences suivantes :

Compétences

9221.01 Transformer les céréales et les graines en les sélectionnant selon les besoins, en les nettoyant et les lavant, en les triant et en les mélangeant à l'aide de l'équipement et des outils nécessaires, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

*** Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).**

9221.02 Préparer et finir les céréales et les graines en les blanchissant, les faisant mijoter, les faisant bouillir, les cuisant à la vapeur, les faisant cuire au four ou rôtir, les faisant frire, et en procédant à une évaluation organoleptique pour déterminer le degré de cuisson, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9221.03 Transformer les légumineuses et les noix en les sélectionnant selon les besoins, les nettoyant et les lavant, les triant, les faisant tremper et les mélangeant à l'aide de l'équipement et des outils nécessaires, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9221.04 Apprêter les légumineuses et les noix en les blanchissant, les cuisant au four, les faisant mijoter, les cuisant à la vapeur, les rôtissant, les faisant frire ou les faisant bouillir, et en procédant à une évaluation organoleptique pour déterminer la cuisson, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9221.05 Transformer les protéines à base de soja et de blé, telles que le tofu, les protéines végétales texturées (PVT) et le seitan, en les sélectionnant selon les besoins et en les nettoyant, conformément aux spécifications de la variété et de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9221.06 **Apprêter les protéines à base de soja et de blé** en les pochant, les faisant mijoter, les faisant sauter ou les faisant frire à la poêle, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9221.07 **Préparer les plats de céréales chauds et froids**, tels que les flocons d'avoine, le granola, le gruau, le congee et les parfaits, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9222 Préparer les salades et les vinaigrettes**Résultat d'apprentissage général**

Préparer les salades et les vinaigrettes, tout en démontrant la maîtrise des compétences suivantes :

Compétences

9222.01 Sélectionner les ingrédients en identifiant leur type (feuilles, tiges, pousses, tubercules), en évaluant leur qualité et en reconnaissant leur fraîcheur par la couleur, l'apparence, la fermeté, le croquant, et en choisissant la variété et la taille en fonction des spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

*** Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).**

9222.02 Transformer et apprêter les ingrédients des salades en les lavant, les épluchant, les hachant, les coupant, les mélangeant, les essorant, les séchant, les cuisinant et les marinant, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9222.03 **Préparer les salades simples** comprenant de la laitue, des légumes verts à feuilles ou des pousses, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9222.04 **Préparer des salades variées**, y compris des salades chaudes, froides ou combinées, telles que celles énumérées ci-dessous, conformément aux spécifications de la recette.

- Salades chaudes : salade niçoise, salade de céréales, salade de haricots ou salade de pommes de terre
- Salades froides : salade Waldorf, salade de pommes de terre, salade caprese, salade grecque ou salade de céréales

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9222.05 **Préparer les salades composées**, y compris une salade de poisson, de viande, de légumes et de fruits, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9222.06 Préparer les vinaigrettes par des techniques d'émulsion (stables) et des techniques mixtes (non stables), conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9222.07 Préparer une vinaigrette à base de mayonnaise en combinant les ingrédients, les mélangeant, les malaxant et les émulsionnant pour obtenir la texture et la consistance requises, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9222.08 Finir les salades en préparant la vinaigrette ou la garniture requise au moment et à la température indiqués, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9222.09 **Entreposer les salades et les vinaigrettes** en les plaçant dans le réfrigérateur dans les contenants requis et en assurant leur rotation conformément aux règles gouvernementales en matière de salubrité alimentaire.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9223 Préparer les œufs et les produits à base d'œufs

Résultat d'apprentissage général

Préparer les œufs et les produits à base d'œufs, tout en démontrant la maîtrise des compétences suivantes :

Compétences

9223.01 Sélectionner les œufs en fonction de la qualité, de la taille, de la catégorie, du type, de la variété, de la couleur, des signes de fêlures, de l'odeur et de la fermeté, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

*** Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).**

9223.02 Préparer les œufs frits et brouillés, tels que les œufs au miroir et les œufs tournés, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9223.03 Préparer les omelettes pliées, plates et farcies selon différentes méthodes, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9223.04 Préparer les œufs à la coque, à la vapeur et pochés, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9223.05 Préparer les œufs ainsi que les produits à base d'œufs sous le grilloir et cuits au four, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9223.06 **Préparer les produits à base d'œufs**, tels que les quiches, le pain doré, les crêpes minces, les gaufres et les crêpes américaines, en les faisant frire et cuire au four, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9223.07 **Préparer les œufs enrobés de chair à saucisse (écossais) et les œufs farcis**, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9223.08 **Finir les œufs et les produits à base d'œufs** en ajoutant les garnitures requises, telles que des fruits, des herbes et du sucre en poudre, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9223.09 **Entreposer les œufs et les produits à base d'œufs**, conformément aux réglementations gouvernementales en matière de salubrité alimentaire.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9224 Préparer les fromages, les produits laitiers et les produits connexes

Résultat d'apprentissage général

Préparer les fromages, les produits laitiers et les produits connexes, tout en démontrant la maîtrise des compétences suivantes :

Compétences

9224.01 Sélectionner les fromages en identifiant les classifications (types, origines) et la qualité en fonction de l'odeur, de l'apparence et de la texture, tels que ferme, mou, demi-ferme, croûte lavée, croûte fleurie, ainsi que la fraîcheur, la maturation et la couleur.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

*** Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).**

9224.02 Transformer le fromage en le coupant, le hachant, le râpant, le tranchant, le coupant en dés, l'émiettant, le faisant fondre, le taillant, le mesurant et le pesant, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9224.03 **Cuire le fromage** en le faisant fondre, le faisant cuire au four, le faisant frire et le cuisant au grilloir, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9224.04 **Assembler et garnir le plateau de fromages** en portionnant et en disposant les fromages, et en utilisant des ingrédients alimentaires complémentaires adaptés à la présentation et au thème du service.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9224.05 **Transformer les produits laitiers et les produits connexes** en utilisant des techniques, telles que l'ébouillantage, le surissement, le caillage, le fouettage, le tempérage, le mesurage et le pesage, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9224.06 **Entreposer les fromages, les produits laitiers et les produits connexes** en les emballant, les étiquetant, les réfrigérant et en assurant leur rotation, conformément aux réglementations gouvernementales en matière de salubrité alimentaire.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9225 Préparer la pâte, les pains éclair, les muffins, les biscuits et les tartes

Résultat d'apprentissage général

Préparer la pâte, les pains éclair, les muffins, les biscuits et les tartes, tout en démontrant la maîtrise des compétences suivantes :

Compétences

9225.01 Préparer la pâte, telle que la pâte à choux, en choisissant les ingrédients, puis en les mesurant et les ajoutant dans l'ordre établi et en les mélangeant, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

*** Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).**

9225.02 Préparer la pâte à base de levure en mesurant et en ajoutant les ingrédients, en la mélangeant, la pétrissant et la faisant lever, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9225.03 Préparer les pains éclair et les muffins en interprétant la recette, en sélectionnant, mesurant et mélangeant les ingrédients, en préparant la pâte, en l'assemblant et en la cuisant, conformément aux spécifications du produit et de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9225.04 Préparer les biscuits selon diverses méthodes (crémage, en une étape et éponge/mousse) en interprétant la recette, en choisissant, mesurant et mélangeant les ingrédients, en préparant la pâte, en façonnant les biscuits (en barres, roulés, pressés, découpés, à la cuillère, farcis) selon le type de produit, en les assemblant, les cuisant et les refroidissant, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9225.05 Assembler les tartes et les tartelettes en sélectionnant et en mélangeant les ingrédients de la garniture, en les ajoutant aux fonds de tartes ou de tartelettes préalablement préparés, en les scellant, les sertissant, les enduisant de dorure à l'œuf et en les faisant cuire, conformément aux spécifications du produit et de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9225.06 Dresser les desserts en assemblant les produits, en les farcissant à la douille, en appliquant des sauces et en les saupoudrant afin d'obtenir l'apparence désirée.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9225.07 Entreposer les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts dans le contenant ou l'emballage requis, conformément aux directives en matière de salubrité alimentaire et aux meilleures pratiques de l'industrie.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9226 Préparer les sandwichs, les hors-d'œuvre et les canapés

Résultat d'apprentissage général

Préparer les sandwichs, les hors-d'œuvre et les canapés, tout en démontrant la maîtrise des compétences suivantes :

Compétences

9226.01 Préparer les ingrédients en les tranchant, les embrochant, les fouettant, les hachant fin, les coupant, les broyant, les pétrissant, les portionnant, les étalant, les enveloppant, les faisant tremper, les faisant mariner, les faisant bouillir, les pochant, les grillant, les passant au grilloir et les braisant à des températures et à des durées prédéterminées, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

*** Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).**

9226.02 Préparer et assembler les sandwichs chauds et froids, y compris des hamburgers, des sandwichs Reuben, Monte Cristo et western, des wraps, des sandwichs roulés, des sandwichs de charcuterie et des sandwichs ouverts en choisissant les ingrédients et en préparant la garniture, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9226.03 **Présenter et finir les sandwiches** en les dressant, les garnissant, les emballant et les maintenant à la température de service requise, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9226.04 **Préparer et assembler les hors-d'œuvre et les canapés** en les cuisant, les faisant cuire au four, les cuisant au grilloir, les faisant frire et les coupant, en déterminant la proportion des ingrédients et en les assemblant, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9226.05 **Présenter et finir les hors-d'œuvre et les canapés** en les dressant, les garnissant, les emballant et les conservant à la température de service requise, conformément aux spécifications de la recette et aux réglementations gouvernementales en matière de salubrité alimentaire.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9226.06 **Entreposer les sandwichs, les hors-d'œuvre et les canapés** dans le contenant ou l'emballage requis, conformément à la réglementation en matière de salubrité alimentaire.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

Ensembles de compétences additionnels pour l'achèvement de Cuisinier (415A)

9227 Préparation de niveau avancé des féculents

Résultat d'apprentissage général

Effectuer une préparation de niveau avancé des féculents, tout en démontrant la maîtrise des compétences suivantes :

Compétences

9227.01 Préparer les plats cuisinés à base de pommes de terre selon la recette afin de garantir une qualité maximale, par exemple :

- En purée
- Dauphinoise
- Duchesse
- Au gratin
- En croquettes
- Tournées
- Anna
- Colcannon
- Rösti

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

* Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).

9227.02 Transformer la pâte en la portionnant, en l'étalant, en la roulant, en la formant, en la laissant reposer, en la faisant lever, en la rabattant et en la pétrissant, conformément à la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9227.03 Préparer et façonner la pâte des pâtes alimentaires en mélangeant les ingrédients, en formant la pâte et en façonnant les pâtes alimentaires à la main, au laminoir ou à l'aide d'un emporte-pièce, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9227.04 Préparer la farce et assembler les pâtes farcies en choisissant les ingrédients, en mélangeant les ingrédients pour obtenir la farce, en assemblant les pâtes façonnées et en les remplissant à la main ou conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9227.05 **Préparer les gnocchis, les nouilles et les dumplings**, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9228 Préparation de niveau avancé des soupes et des sauces

Résultat d'apprentissage général

Effectuer une préparation de niveau avancé des soupes et des sauces, tout en démontrant la maîtrise des compétences suivantes :

Compétences

9228.01 Préparer le bouillon de fruits de mer en ajoutant les ingrédients et en les faisant cuire, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

*** Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).**

9228.02 **Préparer des soupes de spécialité**, telles que les soupes énumérées, en faisant cuire les ingrédients dans l'ordre établi, conformément aux spécifications de la recette, afin de garantir une cuisson uniforme de la soupe.

- Borscht
- Chaudrée
- Aigre-piquante
- Gumbo
- Bisque
- Goulash
- Minestrone
- Mulligatawny
- À l'oignon française

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9228.03 **Préparer des sauces dérivées de la sauce béchamel**, telles que la sauce Mornay et la sauce soubise, en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi par la recette afin de garantir une cuisson uniforme de la sauce.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9228.04 **Préparer des sauces dérivées de la sauce espagnole**, telles que les sauces énumérées, en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi par la recette afin d'assurer une cuisson uniforme de la sauce.

- Bordelaise
- Robert
- Chasseur
- Glace de viande
- Demi-glace
- Glace de veau
- Réduction naturelle
- Madère
- Marchand de vin
- Bigarade

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9228.05 **Préparer des sauces dérivées de la sauce hollandaise**, telles que les sauces béarnaise, maltaise, mousseline, Foyot, et Choron, en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi par la recette afin d'assurer une cuisson uniforme de la sauce.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9228.06 **Préparer des sauces dérivées de la sauce tomate**, telles que les sauces portugaise, créole et espagnole, en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi par la recette afin d'assurer une cuisson uniforme de la sauce.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9228.07 **Préparer des sauces dérivées de la sauce veloutée**, telles que les sauces au vin blanc, aux champignons, suprême, hongroise et allemande, en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi par la recette afin d'assurer une cuisson uniforme de la sauce.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9228.08 **Préparer la sauce gastrique chaude et froide** en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi afin d'assurer une cuisson uniforme de la sauce, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9228.09 **Préparer les sauces froides**, telles que celles énumérées ci-dessous, en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi pour s'assurer que la sauce est uniformément cuite, conformément aux spécifications de la recette.

- Pesto
- Cocktail
- Tzatziki
- Ketchup
- Cumberland
- Moutarde
- Salsa Verde
- Chimichurri
- Coulis

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9228.10 **Mettre les fruits et les légumes en conserve**, tels que les chutneys, les confitures, les salsas et les relishs, en les cuisant, les déshydratant, les congelant, les fermentant, les marinant et les traitant par radiation, conformément aux spécifications de la recette et aux réglementations de l'industrie et gouvernementales en matière de salubrité alimentaire.

- Chutneys de fruits
- Confitures
- Salsas
- Gelées
- Marinades
- Relish

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9228.11 **Préparer les marinades et les saumures** en ajoutant les ingrédients et en les combinant dans l'ordre établi pour s'assurer qu'elles sont uniformément cuites, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9229 Préparation de niveau avancé des fruits de mer, de la viande et du gibier

Résultat d'apprentissage général

Effectuer une préparation de niveau avancé des fruits de mer, de la viande et du gibier, tout en démontrant la maîtrise des compétences suivantes :

Compétences

9229.01 Saler, mariner et saumurer les poissons et les fruits de mer d'eau douce et d'eau salée, conformément aux spécifications de la recette.

- Farce
- Marinade
- Sashimi
- Ceviche
- Fumage à chaud et à froid
- Saumure
- Salage

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

*** Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).**

9229.02 Transformer et préparer les céphalopodes et les autres espèces que les fruits de mer, tels que le poulpe, le calmar et la seiche, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9229.03 Dépecer et préparer la viande et le gibier à l'aide de diverses méthodes de cuisson ou de transformation, telles que celles énumérées ci-dessous, conformément aux spécifications des recettes et aux normes de l'industrie.

- Le désossage
- Le ficelage
- Le lardage
- Le bardage
- Le saumurage
- Le marinage
- Le broyage
- Le séchage
- L'assaisonnement
- La farce

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9229.04 Dépecer et préparer la volaille et le gibier à plumes en vue de la cuisson ou d'autres transformations à l'aide des méthodes énumérées ci-dessous, conformément aux spécifications des recettes.

- Le bridage
- Le désossage
- Le bardage
- Le fumage
- Le broyage
- La salaison
- La panure
- La marinade
- La pâte
- L'assaisonnement
- La farce

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9229.05 Sélectionner les coupes d'abats et vérifier l'étiquetage et l'emballage, y compris la classification (type, origine et taille), la fermeté, la couleur, l'odeur et la texture pour garantir la fraîcheur et la qualité du produit.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9229.06 Dépecer et préparer les abats en vue de la cuisson ou d'autres transformations à l'aide des méthodes énumérées ci-dessous, conformément aux spécifications des recettes, aux techniques culinaires établies et aux réglementations gouvernementales en matière de salubrité alimentaire.

- L'enlèvement des membranes
- Le trempage
- Le nettoyage
- La salaison
- La marinade
- Le saumurage
- Le broyage
- Le parage

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9229.07 Cuisiner les abats et le gibier par des méthodes humides et sèches, y compris la cuisson au grilloir, le rôtissage et la cuisson au gril, en s'assurant que la texture et le résultat souhaités soient obtenus, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9229.08 Déterminer le degré de cuisson des abats et du gibier à l'aide de diverses méthodes, telles que le toucher et l'utilisation d'outils comme une sonde thermique, après la période de repos requise, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9229.09 Découper les abats et le gibier, conformément aux exigences de la présentation.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9229.10 Finir les abats et le gibier avec une garniture ou une sauce, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9229.11 **Entreposer les abats et le gibier** en les emballant, en les étiquetant avec le nom du produit et la date, et en les plaçant en entreposage, conformément aux règles de salubrité alimentaire gouvernementales.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9229.12 **Préparer les saucisses** en broyant la viande, l'assaisonnant, la mélangeant, la saumurant ou la fumant, en préparant les boyaux en fonction du type de produit, en les remplissant et en les portionnant, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9230 Préparation de niveau avancé des pâtisseries, des desserts et du chocolat

Résultat d'apprentissage général

Effectuer une préparation de niveau avancé des pâtisseries, des desserts et du chocolat, tout en démontrant la maîtrise des compétences suivantes :

Compétences

9230.01 Préparer les crèmes, les mousses, les garnitures, les desserts glacés, les glaçages et les nappages, tels que les exemples énumérés ci-dessous, en ajoutant les ingrédients requis dans l'ordre établi, conformément aux spécifications de la recette.

- Crème anglaise
- Crème pâtissière
- Sauces aux fruits, compotes
- Glaçage à la crème au beurre et glaçage royal
- Crème chantilly
- Crème cuite au four
- Desserts glacés tels que la crème glacée et le sorbet

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

*** Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).**

9230.02 Préparer les tartes, les tartelettes et les flans en interprétant la recette, en sélectionnant, mesurant et mélangeant les ingrédients, en préparant la pâte, en préparant la garniture, et en assemblant à l'aide de méthodes, telles que le farcissage à la douille, le sertissage, le scellage, l'application de la dorure et la cuisson, conformément à la spécification de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9230.03 Préparer les gâteaux et les pâtisseries en préparant ou en sélectionnant la pâte à frire ou la pâte selon les besoins du produit, en cuisant, en démoulant, en refroidissant, en coupant, en remplissant et en assemblant le nappage ou le glaçage, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9230.04 Finir les produits de boulangerie-pâtisserie et les desserts en les glaçant et en les décorant à l'aide de l'équipement, des outils et des méthodes requis, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9230.05 **Sélectionner le chocolat et les ingrédients** en tenant compte du type, de la catégorie et du pourcentage de cacao, ainsi que de la qualité, conformément aux spécifications de chaque recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9230.06 **Tempérer le chocolat noir et le chocolat blanc** en le faisant fondre, le formant, le chauffant, le refroidissant, et en maintenant les plages de température requises tout au long du processus de tempérage, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9230.07 **Préparer les garnitures en chocolat et en sucre** en les coupant, en les dressant à la poche, en les taillant, en les étirant et en les moulant, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9230.08 **Entreposer le chocolat** dans le récipient ou l'emballage requis, en le maintenant dans un environnement frais et sec, conformément aux meilleures pratiques de l'industrie.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9231 Préparer le garde-manger

Résultat d'apprentissage général

Préparer le garde-manger en démontrant la maîtrise des compétences suivantes :

Compétences

9231.01 Préparer les pâtés, les terrines, les mousses et les farces en sélectionnant et en transformant les ingrédients et en les cuisinant, conformément aux spécifications de la recette, et en les laissant durcir à l'aide d'agents liants.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

*** Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).**

9231.02 Donner une forme aux ingrédients à l'aide d'outils et d'équipements, tels que des presses à saucisses, des hachoirs à viande, des moules à terrine, des robots culinaires et des fumoirs, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9231.03 Finir les pâtés, terrines, mousses et farces en les enveloppant, les farcissant, les faisant cuire au four ou à la vapeur et en les garnissant ou en les glaçant, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9231.04 Préparer les gelées, les aspics et les glaçures en sélectionnant des ingrédients, tels que des arômes, de la gélatine et des garnitures, et en les cuisinant, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9231.05 Préparer les sauces de condiments et d'accompagnement et les garnitures qui complètent les produits finis, tels que les moutardes, les produits marinés, les émulsions, les sauces de réduction et les purées, en sélectionnant, en transformant et en cuisinant les ingrédients, conformément aux spécifications de la recette.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9231.06 Assembler les présentoirs de charcuteries en tranchant les charcuteries, les dressant à la poche, les portionnant, les présentant et les garnissant d'aliments complémentaires, tels que des sauces, des trempettes, des purées et des conserves, conformément aux exigences de la présentation.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9231.07 Assembler les étalages et les présentoirs d'aliments froids en portionnant les aliments et en les disposant à l'aide de décorations et d'équipements alimentaires complémentaires, tels que des étalages en hauteur et des plats de service adaptés à la disposition et au thème.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9231.08 Entreposer les produits finis en les plaçant dans des contenants ou des emballages, en les étiquetant avec le nom du produit et la date, et en respectant les procédures de maturation et d'entreposage, conformément aux pratiques de salubrité alimentaire.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9232 Démontrer des pratiques culinaires commerciales avancées

Résultat d'apprentissage général

Démontrer des pratiques culinaires commerciales avancées, tout en démontrant la maîtrise des compétences suivantes :

Compétences

9232.01 Organiser la production alimentaire (commande et traitement) en fonction de la recette, du temps de préparation et de l'efficacité, en utilisant les meilleures pratiques de l'industrie.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

* Le (la) formateur(trice) peut être un superviseur ou l'employé compétent désigné par le (la) parrain (marraine) de l'apprenti(e).

9232.02 Adapter les procédures du flux de travail en coordonnant le travail avec les collègues, en planifiant, revoyant et modifiant régulièrement les tâches pour faire face à l'évolution des priorités et des délais.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9232.03 Remplir les documents, tels que les commandes des clients, les fiches de production, l'inventaire, les fiches de préparation et de renseignements sur les déchets, les registres quotidiens, l'enregistrement du suivi des températures et de la salubrité, ainsi que les signatures de livraison.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9232.04 Élaborer les menus pour des personnes et des groupes en adaptant des recettes standard pour les petits-déjeuners, les déjeuners et les dîners, tels que les repas à prix fixe, les plats du jour ou les produits en promotion.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9232.05 Adapter les recettes aux allergies, sensibilités ou intolérances alimentaires en déterminant les allergènes, les sensibilités ou les intolérances alimentaires, en lisant la liste des ingrédients sur l'emballage du produit, en modifiant les recettes standard et en préparant le produit en utilisant les meilleures pratiques de l'industrie pour éviter les contaminations croisées.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9232.06 **Participer à la gestion des coûts** en calculant le coût de l'article, le facteur de rendement et la stratégie de prix.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9232.07 **Faire preuve de leadership** en coordonnant le travail avec les collègues, en participant aux réunions du service, en formulant des recommandations en vue d'améliorer le développement des produits et en assurant le mentorat et l'encadrement des autres.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

9232.08 **Participer à la formation continue** pour se tenir au courant des tendances commerciales en accédant à diverses sources, telles que l'apprentissage en ligne, les livres de cuisine, les manuels et les recettes, les associations professionnelles, les revues spécialisées, les séminaires et les concours de cuisine.

jj/mm/aaaa	Nom du formateur ou de la formatrice en lettres moulées	*Signature du formateur ou de la formatrice
jj/mm/aaaa	Nom de l'apprenti ou de l'apprentie en lettres moulées	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

Définitions

Apprenti ou apprentie

- une personne qui, en vertu d'une entente de formation enregistrée, reçoit ou recevra une formation dans un métier dans le cadre des exigences d'un programme d'apprentissage;
- une personne titulaire d'une entente de formation dans un métier à accréditation obligatoire ou non obligatoire;
- une personne assujettie aux ratios qui ont été fixés dans les règlements ou par l'industrie pour leur(s) métier(s);
- une personne qui peut rester dans cette catégorie jusqu'à ce qu'elle reçoive un certificat d'apprentissage

LOPMS

Loi de 2021 ouvrant des perspectives dans les métiers spécialisés (LOPMS)

Certificat d'apprentissage

Certificat délivré aux personnes qui ont démontré avoir terminé avec succès un programme d'apprentissage en Ontario.

Certificat de qualification

Un certificat délivré à une personne qui a terminé un programme d'apprentissage ou l'équivalent ET qui a réussi l'examen du Certificat de qualification.

Compétence

Fait, pour une personne, d'arriver à exécuter, de façon répétée et sans aide, une tâche en milieu de travail conformément au cahier de normes.

Profil de l'analyse des compétences (tableau de la LARP)

Tableau qui énonce les exigences de formation d'un métier donné et qui décrit en détail les compétences ou les ensembles de compétences dont l'acquisition doit être démontrée dans le cadre d'un programme d'apprentissage.

Compagnon ou compagne

Un compagnon ou une compagne est une personne qui détient un certificat de qualification (dans un métier à accréditation obligatoire ou non obligatoire) ou une personne qui exerce en tant que compagnon ou compagne dans un métier à accréditation non obligatoire qui n'est pas titulaire d'un certificat de qualification, mais qui possède une expérience équivalente dans ce métier.

Compétence obligatoire

Se dit des compétences, des ensembles de compétences ou des objectifs généraux de rendement, dans les zones non ombrées, dont l'acquisition doit être confirmée par des signatures pour que l'apprenti ou l'apprentie puisse terminer le programme.

Compétence facultative

Se dit des compétences, des ensembles de compétences ou des objectifs généraux de rendement, dans les zones ombrées, dont il n'est pas nécessaire que l'acquisition soit confirmée par des signatures pour que l'apprenti ou l'apprentie puisse terminer le programme.

Certificats de qualification temporaires

- Un certificat de qualification temporaire est délivré à une personne qui a obtenu un certificat d'apprentissage (métiers à accréditation obligatoire ou non obligatoire) dans le cadre d'un programme comportant un examen de qualification, mais qui n'a pas encore réussi l'examen de qualification.
- Un certificat de qualification temporaire doit avoir une durée prescrite ou, si aucune durée n'est prescrite, une durée d'un an.
- Dans un métier à accréditation obligatoire, le certificat d'apprentissage temporaire permet à la personne de continuer à travailler légalement dans ce métier pendant 12 mois au maximum, tout en travaillant à la préparation de l'examen de certification.
- Les personnes titulaires d'un certificat de qualification sont assujetties à tous les ratios établis pour leur(s) métier(s).

Ratios

Dans le cadre d'un programme d'apprentissage, un ratio correspond au nombre maximum de compagnons ou de compagnes par rapport aux apprentis ou apprenties. L'objectif des ratios est d'assurer une supervision, une formation et une continuité de travail cohérentes.

Programme du Sceau rouge

Le programme des normes interprovinciales du Sceau rouge (aussi connu sous le nom de programme « Sceau rouge ») a été créé il y a plus de 50 ans pour assurer une plus grande mobilité des travailleurs et travailleuses qualifiés à travers le Canada et il représente une norme d'excellence pour l'industrie. Dans le cadre du programme, les personnes peuvent obtenir une mention Sceau rouge sur leur certificat provincial/territorial en obtenant une note d'au moins 70 % à l'examen interprovincial du Sceau rouge.

Le Programme des normes interprovinciales du Sceau rouge reconnaît leur compétence et assure la reconnaissance de leur certification dans tout le Canada sans autre examen. Il existe actuellement plus de 50 métiers désignés Sceau rouge. **Le Programme du Sceau rouge est reconnu comme la norme interprovinciale d'excellence dans les métiers spécialisés.** Le Programme des normes interprovinciales du Sceau rouge est un partenariat entre le gouvernement du Canada, les provinces, les territoires et divers intervenants et intervenantes.

Signature

Signature du parrain ou de la marraine officiel(le) ou d'un signataire ou d'une signatrice autorisé(e), (p. ex. : le formateur ou la formatrice), attestant qu'un apprenti ou une apprentie a acquis une compétence.

Compétence

Compétence ou tâche individuelle décrite dans le cahier de normes.

Ensembles de compétences

Groupe ou sélection de compétences individuelles énoncées dans le cahier de normes.

Attestation de compétences à l'intention des parrains ou marraines

Liste de tous les ensembles de compétences comportant un espace pour la signature du parrain ou de la marraine officiel(le).

Parrain ou marraine

Personne qui a conclu une entente de formation enregistrée selon laquelle elle doit veiller à ce qu'une autre personne reçoive une formation en milieu de travail dans un métier, dans le cadre d'un programme d'apprentissage.

Parrain ou marraine officiel(le)

Parrain ou marraine signataire de l'entente de formation enregistrée. Pour pouvoir former des apprentis ou apprenties, le parrain ou la marraine doit prouver que le lieu de travail compte des personnes qualifiées ou des personnes considérées comme telles et dispose des outils, du matériel, des matériaux et des procédés que les représentants de l'industrie ont désignés comme étant essentiels au métier en question.

Formateur ou formatrice

Une personne qui supervise l'exécution d'une tâche et qui fixe les attentes et les pratiques du lieu de travail pour l'apprenti ou l'apprentie. Pour un métier à accréditation obligatoire, un formateur qualifié ou une formatrice qualifiée est une personne titulaire d'un certificat de qualification. Dans le cas d'un métier à accréditation non obligatoire, un formateur ou une formatrice est une personne titulaire d'un certificat d'apprentissage, d'un certificat de qualification ou d'un certificat équivalent.

Prêt à passer l'examen?

Pour un bon nombre de métiers spécialisés en Ontario, vous devez réussir un examen d'accréditation final pour être accrédité dans votre métier. Lorsque vous réussissez l'examen, vous pouvez obtenir le statut de compagnon ou compagne et recevoir un certificat de qualification pour votre métier.

Voici les deux types d'examens qui permettent d'obtenir une accréditation pour pouvoir exercer un métier en Ontario :

1. Les examens provinciaux (Ontario), qui permettent d'obtenir un certificat de qualification.
2. Les examens Sceau rouge, qui permettent d'obtenir un certificat de qualification portant la mention Sceau rouge interprovinciale.

Vous devez passer l'examen Sceau rouge pour les métiers qui sont désignés Sceau rouge en Ontario. Pour accéder au Guide de préparation à l'examen du Sceau rouge, veuillez consulter le site sceau-rouge.ca

Guide de préparation à l'examen provincial

[Ressources d'examen - Métiers spécialisés Ontario](#)

Principaux renseignements à connaître au sujet de l'examen

- Vous disposerez **d'un maximum de quatre heures pour effectuer l'examen.**
- Si vous avez besoin de mesures d'adaptation, vous devez en faire la demande et obtenir l'approbation avant de fixer la date de votre examen.
- Si vous terminez l'examen en moins de quatre heures, vous pouvez quitter le centre d'examen.
- Pour chaque question, vous devrez choisir la bonne réponse parmi les quatre choix donnés. L'examen peut compter entre 90 et 150 questions à choix multiples.
- La note de passage est de 70 %.

Marche à suivre pour la réservation d'examen

La marche à suivre pour la réservation d'examen est actuellement présentée en détail sur le site Web de Métiers spécialisés Ontario: [Réservation d'examen - Métiers spécialisés Ontario](#)

N'oubliez pas ces trois principales étapes :

1. confirmez que vous être admissible à l'examen auprès de Métiers spécialisés Ontario;
2. communiquez avec le service à la clientèle de Métiers spécialisés Ontario pour acquitter vos frais d'examen;
3. communiquez avec le Bureau de prestation de services de votre région afin de fixer la date de votre examen, qui aura lieu dans son centre d'examen :
<https://www.ontario.ca/fr/page/bureau-dapprentissage-demploi-ontario>

Directives pour signaler un changement de parrain ou marraine

1. Inscrivez les renseignements de votre premier parrain ou de votre première marraine dans la fiche de parrainage n° 1 (il s'agit du parrain ou de la marraine qui a signé votre première entente de formation enregistrée pour ce métier).
2. Si vous changez de parrain ou marraine avant d'avoir terminé votre apprentissage, veuillez communiquer immédiatement avec le Bureau de prestation de services de votre région pour mettre à jour votre fiche de parrainage.
3. Assurez-vous de consigner tous les renseignements concernant tout autre parrain ou toute autre marraine inscrit(e) à votre dossier d'apprentissage en utilisant les fiches de parrainage des pages suivantes (s'il y a lieu).

Vous devez remplir une fiche de parrainage chaque fois que vous changez de parrain ou marraine.

Dossier du (de la) parrain (marraine) n° 1

Renseignements sur le parrain ou la marraine	
Nom de l'apprenti ou de l'apprentie	
N° de l'entente de formation	Date (jj/mm/aaaa)
Nom du parrain ou de la marraine	
Adresse	
Téléphone	
Courriel	

Sommaire de la formation	
Date d'embauche	
Date de fin d'emploi	
Nombre total d'heures de formation et d'instruction données durant cette période	
Ensembles de compétences complétées	

En tant que parrain ou marraine, je confirme par la présente que les renseignements ci-dessus sont, à ma connaissance, véridiques et exacts.

Signature: _____ Date: (jj/mm/aaaa) _____

Le parrain ou la marraine est tenu(e) d'approuver et de dater les compétences une fois que l'apprenti ou l'apprentie a prouvé ses compétences dans ce domaine. Toutefois, si une compétence est ombrée, elle est facultative et n'a pas besoin d'être attestée.

***Si vous avez besoin de copies supplémentaires de la fiche de parrainage, veuillez visiter le SkilledTradesOntario.ca/fr et recherchez la fiche de parrainage.**

Dossier du (de la) parrain (marraine) n° 2

Renseignements sur le parrain ou la marraine	
Nom de l'apprenti ou de l'apprentie	
N° de l'entente de formation	Date (jj/mm/aaaa)
Nom du parrain ou de la marraine	
Adresse	
Téléphone	
Courriel	

Sommaire de la formation	
Date d'embauche	
Date de fin d'emploi	
Nombre total d'heures de formation et d'instruction données durant cette période	
Ensembles de compétences complétées	

En tant que parrain ou marraine, je confirme par la présente que les renseignements ci-dessus sont, à ma connaissance, véridiques et exacts.

Signature: _____ Date: (jj/mm/aaaa) _____

Le parrain ou la marraine est tenu(e) d'approuver et de dater les compétences une fois que l'apprenti ou l'apprentie a prouvé ses compétences dans ce domaine. Toutefois, si une compétence est ombrée, elle est facultative et n'a pas besoin d'être attestée.

*** Si vous avez besoin de copies supplémentaires de la fiche de parrainage, veuillez visiter le SkilledTradesOntario.ca/fr et recherchez la fiche de parrainage.**

Dossier du (de la) parrain (marraine) n° 3

Renseignements sur le parrain ou la marraine	
Nom de l'apprenti ou de l'apprentie	
N° de l'entente de formation	Date (jj/mm/aaaa)
Nom du parrain ou de la marraine	
Adresse	
Téléphone	
Courriel	

Sommaire de la formation	
Date d'embauche	
Date de fin d'emploi	
Nombre total d'heures de formation et d'instruction données durant cette période	
Ensembles de compétences complétées	

En tant que parrain ou marraine, je confirme par la présente que les renseignements ci-dessus sont, à ma connaissance, véridiques et exacts.

Signature: _____ Date: (jj/mm/aaaa) _____

Le parrain ou la marraine est tenu(e) d'approuver et de dater les compétences une fois que l'apprenti ou l'apprentie a prouvé ses compétences dans ce domaine. Toutefois, si une compétence est ombrée, elle est facultative et n'a pas besoin d'être attestée.

*** Si vous avez besoin de copies supplémentaires de la fiche de parrainage, veuillez visiter le SkilledTradesOntario.ca/fr et recherchez la fiche de parrainage.**

Dossier du (de la) parrain (marraine) n° 4

Renseignements sur le parrain ou la marraine		
Nom de l'apprenti ou de l'apprentie		
N° de l'entente de formation		Date (jj/mm/aaaa)
Nom du parrain ou de la marraine		
Adresse		
Téléphone		
Courriel		

Sommaire de la formation	
Date d'embauche	
Date de fin d'emploi	
Nombre total d'heures de formation et d'instruction données durant cette période	
Ensembles de compétences complétées	

En tant que parrain ou marraine, je confirme par la présente que les renseignements ci-dessus sont, à ma connaissance, véridiques et exacts.

Signature: _____ Date: (jj/mm/aaaa) _____

Le parrain ou la marraine est tenu(e) d'approuver et de dater les compétences une fois que l'apprenti ou l'apprentie a prouvé ses compétences dans ce domaine. Toutefois, si une compétence est ombrée, elle est facultative et n'a pas besoin d'être attestée.

*** Si vous avez besoin de copies supplémentaires de la fiche de parrainage, veuillez visiter le SkilledTradesOntario.ca/fr et recherchez la fiche de parrainage.**

Annexe A - Directives relatives à l'attestation de fin d'apprentissage

Une fois que l'apprenti ou l'apprentie a terminé toute sa formation en classe ainsi que les heures de formation en cours d'emploi qu'exige le métier, et qu'il ou elle a acquis toutes les compétences obligatoires énoncées dans le cahier de normes pour ce métier :

- l'apprenti ou l'apprentie et le parrain ou la marraine remplissent l'attestation de fin d'apprentissage et l'attestation de compétences à l'intention des parrains ou marraines figurant aux pages suivantes.
1. Ils ou elles signent les attestations et les soumettent au Bureau de prestation de services local. (Pour trouver le bureau le plus près de chez vous, vérifiez les coordonnées à l'adresse <https://www.ontario.ca/fr/page/bureau-dapprentissage-demploi-ontario> ou communiquez avec *Emploi Ontario* en appelant sans frais le 1 800 387-5656).
 2. Pour tous les métiers : toutes les compétences obligatoires (ou la combinaison indiquée dans les exigences de fin d'apprentissage) énoncées dans le cahier de normes doivent être confirmées. Les heures recommandées sont un point de repère. Si le parrain ou la marraine termine la formation de l'apprenti ou de l'apprentie avant d'atteindre le nombre d'heures de formation que recommande l'industrie, le personnel peut exiger des renseignements supplémentaires sur la formation en milieu de travail de l'apprenti ou de l'apprentie. Un exemple de demande serait une lettre du parrain ou de la marraine qui confirme que l'apprenti ou l'apprentie a travaillé pendant un certain temps dans le métier avant l'enregistrement de la première entente de formation et qu'il ou elle a ainsi acquis au préalable certaines compétences.

Les apprentis ou apprenties qui soumettent l'attestation de fin d'apprentissage et la documentation pertinente au Bureau de prestation de services de leur région par la poste, par télécopieur ou par courriel (sous forme de document numérisé) n'ont pas besoin d'inclure leur cahier de normes; ceux ou celles qui remettent l'attestation en personne au Bureau de prestation de services de leur région doivent apporter leur cahier de normes avec eux ou elles.

Le personnel peut communiquer avec l'apprenti ou l'apprentie ou encore le parrain ou la marraine pour leur demander de fournir de plus amples renseignements ou de la documentation supplémentaire après avoir vérifié tous les renseignements contenus dans l'attestation de fin d'apprentissage. Une fois l'attestation de fin d'apprentissage confirmée, le Bureau de prestation de services local délivrera un certificat d'apprentissage à l'apprenti ou à l'apprentie.

Métiers spécialisés Ontario sera avisé de cette attestation de fin d'apprentissage.

- Si l'apprenti ou l'apprentie a terminé un programme relatif à un **métier à accréditation obligatoire**, Métiers spécialisés Ontario inscrira automatiquement l'apprenti ou l'apprentie à un Certificat de qualification provisoire afin qu'il ou elle puisse continuer d'exercer légalement son métier pendant un an, tout en se préparant en vue de l'examen d'accréditation.
- Si l'apprenti ou l'apprentie a terminé un programme relatif à un **métier à accréditation non obligatoire** et qu'il y a un examen de qualification, il ou elle doit se présenter à l'examen et le réussir pour recevoir un Certificat de qualification de Métiers spécialisés Ontario.

Avant de prendre rendez-vous pour passer l'examen une fois l'attestation de fin d'apprentissage confirmée, il faut d'abord communiquer avec le service à la clientèle de Métiers spécialisés Ontario au 647-847-3000 ou au numéro sans frais 1-855-299-0028 pour payer les frais d'examen d'accréditation. Une fois que vous avez payé les frais d'examen auprès de Métiers spécialisés Ontario, veuillez prendre rendez-vous pour passer l'examen en contactant le Bureau de prestation de services d'Emploi Ontario le plus près de votre région.

Annexe B - Attestation de fin d'apprentissage

Veillez remplir les deux côtés de l'attestation, y compris l'attestation de compétences à l'intention des parrains ou marraines (consultez le verso de l'attestation). Une fois les deux côtés remplis, soumettez l'attestation à votre Bureau de prestation de services local (vous obtiendrez les coordonnées à l'adresse <https://www.ontario.ca/fr/page/bureau-dapprentissage-demploi-ontario> ou en appelant Emploi Ontario au 1-800-387-5656.

Renseignements sur l'apprenti ou l'apprentie	
Nom (en lettres moulées)	
N° d'identification du client délivré par le ministère	
Numéro(s) de téléphone	

Renseignements sur le parrain ou la marraine	
Dénomination sociale	
Adresse	
Numéro(s) de téléphone	
Signataire autorisé du parrain ou de la marraine (nom en lettres moulées)	
Adresse électronique	

Renseignements sur le programme	
Nom du métier	
Nombre d'heures requis conformément à l'entente de formation (pour les métiers fondés sur des heures de formation seulement)	
Heures terminées? (Documentation jointe)	Oui () Non () Sans objet ()
Formation en classe terminée ou exemptée?	Oui () Non () Sans objet ()

Je confirme par la présente que les renseignements fournis des deux côtés de cette attestation sont véridiques et exacts.

X _____
Signature (apprenti-e) Date

X _____
Signature du signataire autorisé du parrain ou de la marraine Date

Annexe C - Attestation de compétences à l'intention des parrains ou marraines

Vous trouverez les numéros et les titres des ensembles de compétences dans la table des matières du cahier de normes. En signant chacun des ensembles de compétences présentés dans le tableau ci-dessous, vous confirmez de façon finale, à titre de parrain ou marraine de l'apprenti ou de l'apprentie, qu'il ou elle a démontré sa compétence relativement à toutes les compétences obligatoires que prévoit l'ensemble de compétences.

Numéro	Titre de l'ensemble de compétences	Signature du la signataire autorisé
Compétences de base (415A et 415B)		
9211	Appliquer des pratiques de travail sécuritaires	
9212	Mettre en pratique les procédures de salubrité alimentaire	
9213	Exécuter les pratiques culinaires du métier	
9214	Préparer les fonds	
9215	Préparer les soupes	
9216	Préparer les sauces	
9217	Préparer les poissons et les fruits de mer d'eau douce et d'eau salée	
9218	Préparer la viande et la volaille	
9219	Préparer les fruits, les légumes, les fines herbes et les épices	
9220	Préparer les féculents : pommes de terre, pâtes, riz et autres variétés de féculents	
9221	Préparer les céréales, les graines, les légumineuses, les noix et les produits à base de soja et de blé	
9222	Préparer les salades et les vinaigrettes	
9223	Préparer les œufs et les produits à base d'œufs	
9224	Préparer les fromages, les produits laitiers et les produits connexes	
9225	Préparer la pâte, les pains éclair, les muffins, les biscuits et les tartes	
9226	Préparer les sandwiches, les hors-d'œuvre et les canapés	
Compétences avancées 415A		
9227	Préparation avancée des féculents	
9228	Préparation avancée des soupes et des sauces	
9229	Préparation avancée des fruits de mer, de la viande et du gibier	
9230	Préparation avancée des pâtisseries, des desserts et du chocolat	
9231	Préparer le garde-manger	
9232	Démontrer des pratiques culinaires commerciales avancées	

Réservé au ministère du Travail, de l'Immigration, de la Formation et du Développement des compétences :

Vérification que le parrain ou la marraine est le parrain ou la marraine officiel(le) le ou la plus récent(e) : Oui () Non ()

Documentation jointe en appui aux heures complétées : Oui () Non ()

Vérification que la formation en classe est terminée : Oui () Non ()

Nom de l'employé(e) _____ Signature _____

Date _____

Annexe D – Bureaux de service locaux en Ontario

Pour la liste des bureaux actuels, rendez-vous au : ontario.ca/fr/page/bureau-dapprentissage-demploi-ontario

Lieu	Adresse	Lieu	Adresse
Barrie 705-737-1431	55, promenade Cedar Pointe, unité 609, Barrie (Ontario) L4N 5R7	Marathon 807-346-1550	52, rue Peninsula, bureau 103 Marathon (Ontario) P0T 2E0
Belleville 613-968-5558 1-800-953-6885	135, rue Font Nord, Belleville (Ontario) K8P 3B5	Markham 905-513-2695	140 Allstate Parkway, bureau 505, Markham (Ontario) L3R 5Y8
Brantford 519-756-5197	505, chemin Park Nord, bureau 201, Brantford (Ontario) N3R 7K8	North Bay 705-495-8515 1-800-236-0744	200, avenue First Ouest, North Bay (Ontario) P1B 3B9
Chatham 519-354-2766 1-800-214-8284	870, rue Richmond Ouest, 1 ^{er} étage, Chatham (Ontario) N7M 5J5	Ottawa 613-731-7100 1-877-221-1220	Preston Square, 347, rue Preston, bureau 310, Ottawa (Ontario) K1S 3H8
Cornwall 613-938-9702 1-877-668-6604	132, rue Second Est, bureau 202, Cornwall (Ontario) K6H 1Y4	Owen Sound 519-376-5790 1-800-838-9468	1450 1st Avenue West, bureau 100, Owen Sound (Ontario) N4K 6W2
Dryden 807-456-2665 1-800-734-9572	Édifice du gouvernement provincial, 479 rue Government, Dryden (Ontario) P8N 3K9	Peel 905-279-7333 1-800-736-5520	The Emerald Centre, 10 Kingsbridge Garden Circle, bureau 404, Mississauga (Ontario) L5R 3K6
Durham 905-433-0595 1-800-461-4608	78 rue Richmond Ouest, Oshawa (Ontario) L1G 1E1	Pembroke 613-735-3911 1-800-807-0227	615 Pembroke St East, Pembroke, ON K8A 3L7
Elliot Lake 1-800-236-8817	50, promenade Hillside Nord, Elliot Lake (Ontario) P5A 1X4	Peterborough 705-745-1918 1-877-433-6555	901, rue Lansdowne Ouest, Peterborough (Ontario) K9J 1Z5
Fort Frances 807-274-8634	922, rue Scott 2 ^e étage, Fort Frances (Ontario) P9A 1J4	Sarnia 519-542-7705 1-800-363-8453	Centre commercial Bayside, 150, rue Christina Nord, Sarnia (Ontario) N7T 7W5
Geraldton 807-854-1966	208, avenue Beamish Ouest Geraldton (Ontario) P0T 1M0	Sault Ste. Marie 705-945-6815 1-800-236-8817	477, rue Queen Ouest, 4 ^e étage, Sault Ste Marie (Ontario) P6A 1Z5
Halton 905-842-5105 1-844-901-5105	700, promenade Dorval, bureau 201, Oakville (Ontario) L6K 3V3	St Catharines 905-704-2991 1-800-263-4475	Tour Garden City, 301, rue St Paul Est, 10 ^e étage St Catharines (Ontario) L2R 7R4
Hamilton 905-521-7764 1-800-668-4479	Édifice Ellen Fairclough, 119 rue King Ouest 8 ^e étage, Hamilton (Ontario) L8P 4Y7	Sudbury 705-564-3030 1-800-603-5999	159, rue Cedar bureau 506, Sudbury (Ontario) P3E 6A5
Kapuskasing 705-465-5785 705-235-1950	Complexe du gouvernement de l'Ontario, 122 rue Government Ouest, Kapuskasing (Ontario) P5N 2X8	Thunder Bay 807-346-1550 1-800-439-5493	189, chemin Red River, bureau 103, Thunder Bay (Ontario) P7B 1A2
Kenora 807-468-2879 1-800-734-9572	227 1/2, rue Second Sud, Kenora (Ontario) P9N 1G4	Timmins 705-235-1950 1-877-275-5139	Édifice du gouvernement de l'Ontario, 5520, autoroute 101, est aile B, South Porcupine (Ontario) P0N 1H0
Kingston 613-548-1151 1-866-973-4043	Alliance Business Centre, 299 rue Concession, bureau 201, Kingston (Ontario) K7K 2B9	Toronto Centre 416-927-7366 1-800-387-5656	2, avenue St Clair Ouest, 11 ^e étage Toronto (Ontario) M4A 1L5
Kitchener 519-653-5758 1-866-877-0099	4275, rue King Est, Kitchener (Ontario) N2P 2E9	Toronto Sud 416-326-5800	625, rue Church 1 ^{er} étage, Toronto (Ontario) M7A 2B5
London 519-675-7788 1-800-265-1050	1200, Commissioners Road East, unité 72, London (Ontario) N5Z 4R3	Windsor 519-973-1441	Roundhouse Centre, 3155, avenue Howard, 2 ^e étage, bureau 200, Windsor (Ontario) N8X 4Y8

Profil de l'analyse des compétences (PAC)

Compétences de base

9211.0
Appliquer des pratiques de travail sécuritaires

9211.01
Sélectionner, entretenir et porter l'équipement de protection individuelle (ÉPI)

9211.02
Respecter les lois et la réglementation en matière de prévention des accidents

9211.03
Entreposer les produits non alimentaires et les matières dangereuses en les identifiant et en les étiquetant

9211.04
Manipuler et utiliser les matières dangereuses

9211.05
Identifier les risques potentiels

9211.06
Signaler les risques potentiels au superviseur et/ou au comité de santé et de sécurité

9212.0
Mettre en pratique les procédures de salubrité alimentaire

9212.01
Faire preuve d'hygiène personnelle

9212.02
Assurer l'hygiène et la salubrité du lieu de travail

9212.03
Contrôler la température pendant la transformation et la préparation

9212.04
Effectuer des procédures de refroidissement

9212.05
Effectuer les procédures de réchauffage

9212.06
Respecter les procédures relatives aux températures de conservation

9212.07
Effectuer les procédures de réception et d'entreposage des aliments

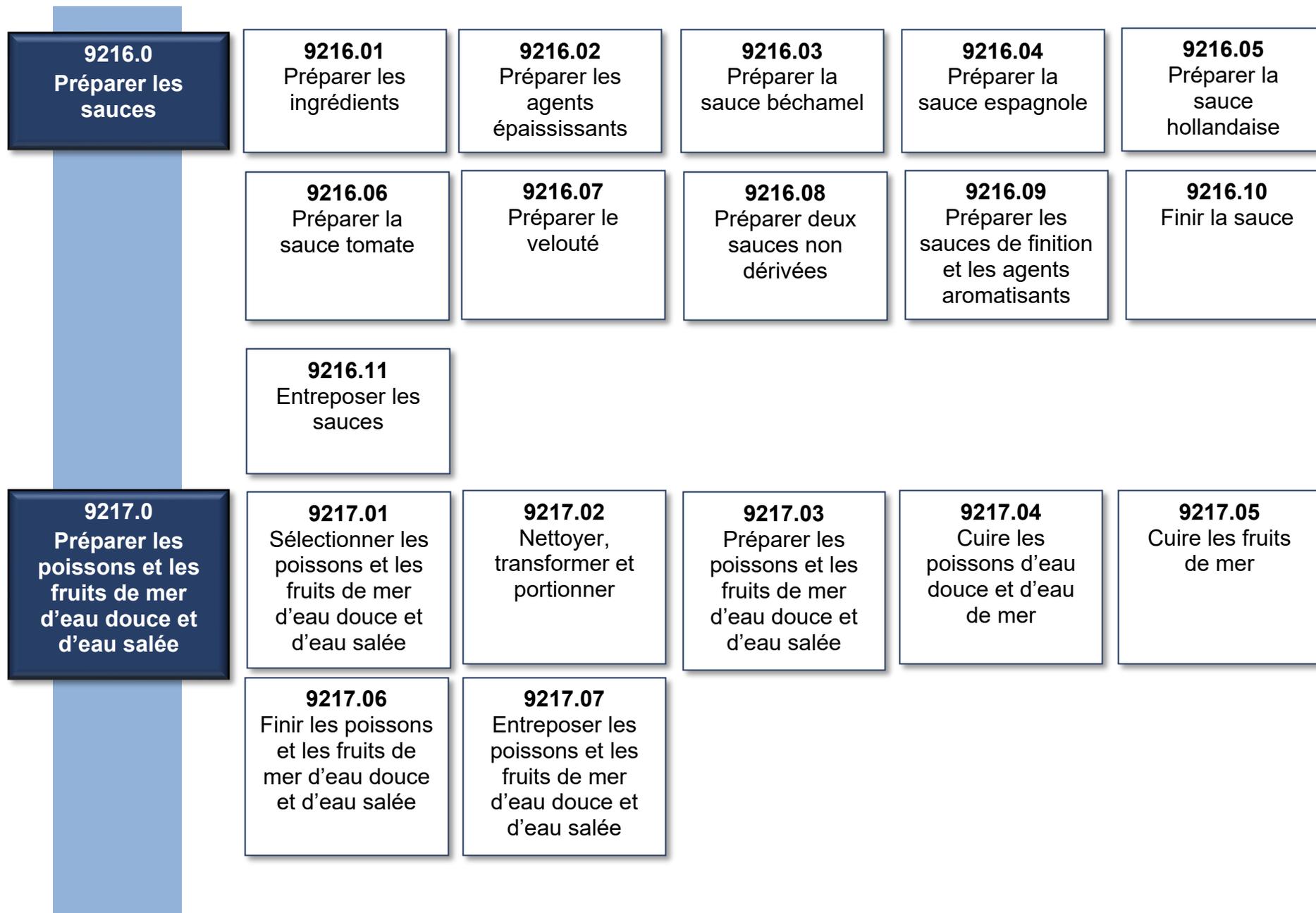
9212.08
Suivre les directives pour adapter les recettes aux allergies, sensibilités ou intolérances alimentaires

9212.09
Prendre des mesures préventives pour éliminer les maladies d'origine alimentaire

Profil de l'analyse des compétences : Cuisinier (415A) /Aide-Cuisinier (415B) (tous les ensembles de compétences non ombrés doivent être effectués)

9213.0 Exécuter les pratiques culinaires du métier	9213.01 Entretenir les couteaux, les outils et les autres équipements de cuisine	9213.02 Sélectionner et manipuler les couteaux	9213.03 Organiser le lieu de travail dans la cuisine	9213.04 Préparer un produit uniforme	9213.05 Ajuster les recettes à l'échelle		
	9213.06 Calculer les conversions de mesures	9213.07 Démontrer le contrôle des portions	9213.08 Effectuer un contrôle de base des stocks				
	9214.0 Préparer les fonds	9214.01 Sélectionner les ingrédients	9214.02 Préparer les ingrédients	9214.03 Préparer les fonds de légumes	9214.04 Préparer les fonds de volaille	9214.05 Préparer les fonds de bœuf	
		9214.06 Préparer les bouillons	9214.07 Préparer les fonds de poisson	9214.08 Préparer les fonds blancs	9214.09 Préparer les fonds bruns	9214.10 Entreposer les fonds	
		9215.0 Préparer les soupes	9215.01 Préparer les ingrédients	9215.02 Préparer les potages clairs	9215.03 Préparer les potages crème	9215.04 Préparer les consommés	9215.05 Préparer les soupes en purée
			9215.06 Préparer les soupes froides	9215.07 Finir les soupes	9215.08 Entreposer les soupes		

Profil de l'analyse des compétences : Cuisinier (415A) /Aide-Cuisinier (415B) (tous les ensembles de compétences non ombrés doivent être effectués)



Profil de l'analyse des compétences : Cuisinier (415A) /Aide-Cuisinier (415B) (tous les ensembles de compétences non ombrés doivent être effectués)

9218.0 Préparer la viande et la volaille	9218.01 Sélectionner et évaluer la qualité	9218.02 Sélectionner les coupes de volaille	9218.03 Cuire la viande par des méthodes de chaleur humide et de chaleur sèche	9218.04 Cuire la volaille par des méthodes de chaleur humide et de chaleur sèche	9218.05 Déterminer le degré de cuisson par des méthodes variées
	9218.06 Découper la viande et la volaille cuites	9218.07 Finir la viande et la volaille	9218.08 Entreposer la viande et la volaille		
	9219.0 Préparer les fruits, les légumes, les fines herbes et les épices	9219.01 Sélectionner les fruits et les légumes	9219.02 Préparer les fruits et les légumes	9219.03 Couper les fruits et légumes	9219.04 Cuire les fruits et légumes par des méthodes de chaleur humide et sèche
	9219.06 Préparer les fruits et les légumes pour les buffets chauds et froids	9219.07 Préparer et disposer les garnitures de fruits et de légumes	9219.08 Entreposer les fruits et les légumes	9219.09 Sélectionner les fines herbes et les épices	9219.10 Préparer les fines herbes et les épices
	9219.11 Entreposer les fines herbes et les épices fraîches				

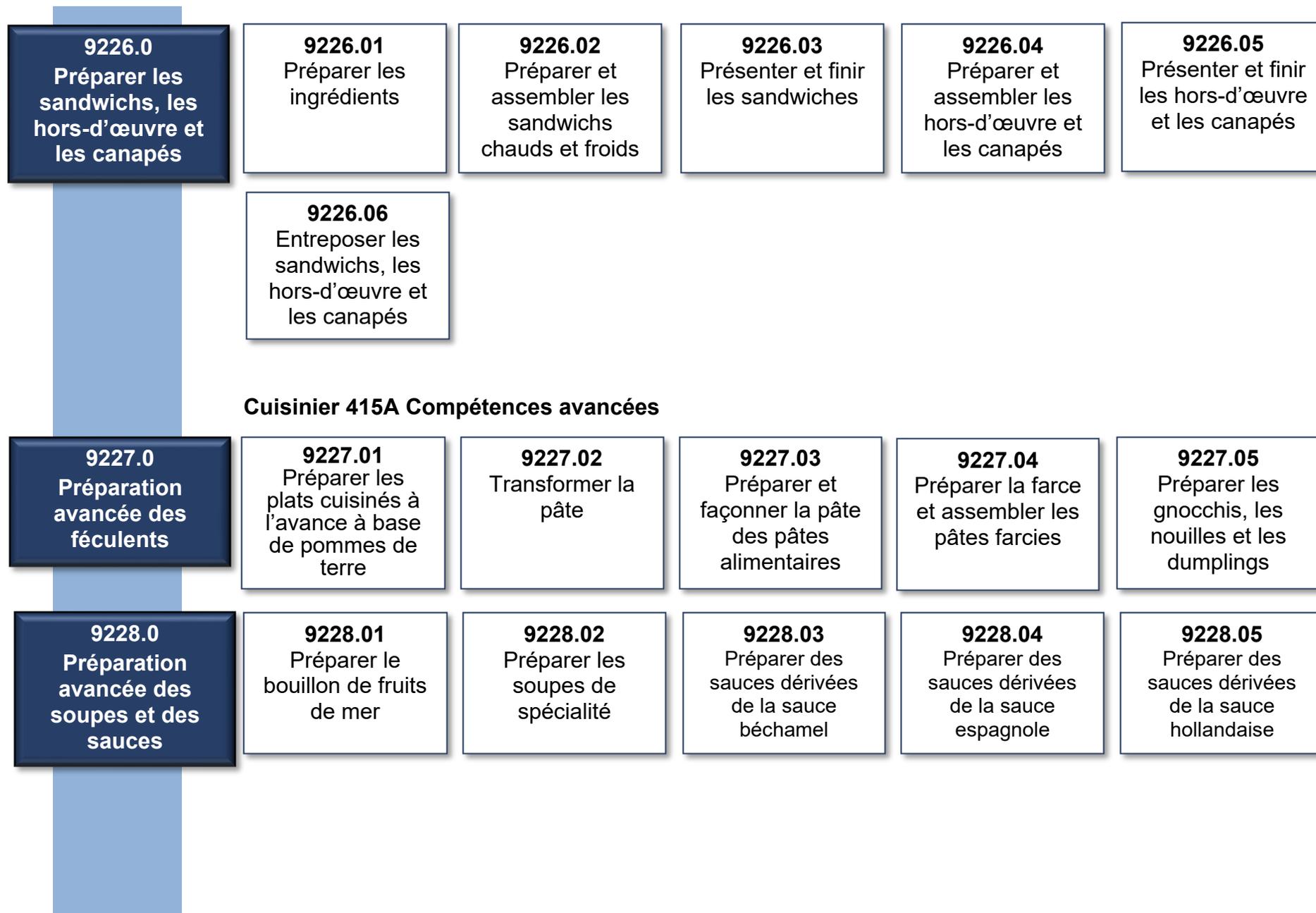
Profil de l'analyse des compétences : Cuisinier (415A) /Aide-Cuisinier (415B) (tous les ensembles de compétences non ombrés doivent être effectués)

9220.0 Préparer les féculents : pommes de terre, pâtes, riz et autres variétés de féculents	9220.01 Sélectionner les pommes de terre	9220.02 Préparer les pommes de terre	9220.03 Cuire les pommes de terre par des méthodes de chaleur humide et sèche	9220.04 Préparer des plats de pommes de terre cuits	9220.05 Sélectionner les pâtes
	9220.06 Préparer les pâtes fraîches et sèches	9220.07 Sélectionner le riz	9220.08 Préparer le riz par des méthodes variées	9220.09 Préparer d'autres variétés de féculents	
9221.0 Préparer les céréales, les graines, les légumineuses, les noix et les produits à base de soja et de blé	9221.01 Transformer les céréales et les graines	9221.02 Préparer et finir les céréales et les graines	9221.03 Transformer les légumineuses et les noix	9221.04 Préparer les légumineuses et les noix	9221.05 Transformer les protéines à base de soja et de blé
	9221.06 Préparer les protéines à base de soja et de blé	9221.07 Préparer les céréales chaudes et froides			
9222.0 Préparer les salades et les vinaigrettes	9222.01 Sélectionner les ingrédients	9222.02 Transformer et préparer les ingrédients des salades	9222.03 Préparer les salades simples	9222.04 Préparer les salades combinées	9222.05 Préparer les salades composées
	9222.06 Préparer une vinaigrette	9222.07 Préparer une vinaigrette à base de mayonnaise	9222.08 Finir les salades	9222.09 Entreposer les salades et les vinaigrettes	

Profil de l'analyse des compétences : Cuisinier (415A) /Aide-Cuisinier (415B) *(tous les ensembles de compétences non ombrés doivent être effectués)*

9223.0 Préparer les œufs et les produits à base d'œufs	9223.01 Sélectionner les œufs	9223.02 Préparer les œufs frits et brouillés	9223.03 Préparer les omelettes	9223.04 Préparer les œufs à la coque, à la vapeur et pochés	9223.05 Préparer les œufs ainsi que les produits à base d'œufs sous le grilloir et cuits au four
	9223.06 Préparer les produits à base d'œufs tels que quiches, pain doré, crêpes minces et gaufres	9223.07 Préparer les œufs enrobés de chair à saucisse (écossais) et les œufs farcis	9223.08 Finir les œufs et les produits à base d'œufs	9223.09 Entreposer les œufs et les produits à base d'œufs	
9224.0 Préparer les fromages, les produits laitiers et les produits connexes	9224.01 Sélectionner les fromages	9224.02 Transformer le fromage	9224.03 Cuire le fromage	9224.04 Assembler et garnir le plateau de fromages	9224.05 Transformer les produits laitiers et les produits connexes
	9224.06 Entreposer les fromages, les produits laitiers et les produits connexes				
9225.0 Préparer la pâte, les pains éclair, les muffins, les biscuits et les tartes	9225.01 Préparer la pâte	9225.02 Préparer la pâte à base de levure	9225.03 Préparer les pains éclair et les muffins	9225.04 Préparer les biscuits	9225.05 Assembler les tartes et les tartelettes
	9225.06 Dresser les desserts pour leur présentation	9225.07 Entreposer les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts			

Profil de l'analyse des compétences : Cuisinier (415A) /Aide-Cuisinier (415B) (tous les ensembles de compétences non ombrés doivent être effectués)



Profil de l'analyse des compétences : Cuisinier (415A) /Aide-Cuisinier (415B) (tous les ensembles de compétences non ombrés doivent être effectués)



Profil de l'analyse des compétences : Cuisinier (415A) /Aide-Cuisinier (415B) (tous les ensembles de compétences non ombrés doivent être effectués)

9230.0 Préparation avancée des pâtisseries, des desserts et du chocolat	9230.01 Préparer les crèmes, les mousses, les garnitures, les desserts glacés, les glaçages et les nappages	9230.02 Préparer les tartes, les tartelettes et les flans	9230.03 Préparer les gâteaux et les pâtisseries	9230.04 Finir les produits de boulangerie-pâtisserie et les desserts	9230.05 Sélectionner le chocolat et les ingrédients
	9230.06 Tempérer le chocolat noir et le chocolat blanc	9230.07 Préparer les garnitures en chocolat et en sucre	9230.08 Entreposer le chocolat		
9231.0 Préparer le garde-manger	9231.01 Préparer les pâtés, les terrines, les mousses et les farces	9231.02 Donner une forme aux ingrédients	9231.03 Finir les pâtés, terrines, mousses et farces	9231.04 Préparer les gelées, les aspics et les glaçures	9231.05 Préparer les condiments et les accompagnements
	9231.06 Assembler les présentoirs de charcuteries	9231.07 Assembler les étalages et les présentoirs d'aliments froids	9231.08 Entreposer les produits finis		
9232.0 Démontrer des pratiques culinaires commerciales avancées	9232.01 Organiser la production alimentaire	9232.02 Adapter les procédures du flux de travail	9232.03 Remplir les documents	9232.04 Élaborer les menus	9232.05 Adapter les recettes aux allergies, sensibilités ou intolérances alimentaires
	9232.06 Participer à la gestion des coûts	9232.07 Faire preuve de leadership	9232.08 Participer à la formation continue		

Programme d'apprentissage

Si votre parrain ou marraine affirme que vous avez fait toutes vos heures de travail, que vous avez acquis toutes les compétences exigées et que vous avez terminé tous les niveaux de formation en classe établis pour votre métier :

- ✓ Suivez les instructions données dans l'Attestation de fin d'apprentissage (annexe A) du cahier des normes.
- ✓ Répondez à toutes les questions du personnel du ministère du Travail, de l'Immigration, de la Formation et du Développement des compétences et, au besoin, fournissez tout autre document se rapportant à la fin de votre apprentissage.
- ✓ Après avoir confirmé la fin de votre apprentissage, le ministère du Travail, de l'Immigration, de la Formation et du Développement des compétences vous délivrera un certificat d'apprentissage et avisera Métiers spécialisés Ontario.

Après votre apprentissage

Si vous exercez un métier pour lequel il existe un examen de certification, Métiers spécialisés Ontario recevra un avis indiquant que vous avez réussi l'examen.

Pour les métiers à accréditation obligatoire, vous obtiendrez un certificat de qualification temporaire qui vous permettra de travailler légalement pendant 12 mois au maximum, jusqu'à ce que vous passiez et réussissiez votre examen.

Pour un métier à accréditation non obligatoire, vous obtiendrez un certificat de qualification pour votre métier après avoir réussi votre examen.

Comment vous préparer pour votre examen

- **Pour payer les frais d'un examen du Certificat de qualification, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Métiers spécialisés Ontario au : 647-847-3000 ou sans frais au 1-855-299-0028**
- **Pour prendre rendez-vous pour votre examen** : Une fois que vous avez payé, communiquez avec le Bureau de prestation de services de votre région pour réserver votre examen.
- **Téléchargez le guide de préparation à l'examen de Métiers spécialisés Ontario au :**
[Ressources d'examen - Métiers spécialisés Ontario](#) ou consultez le Guide de préparation à l'examen du Sceau rouge au : sceau-rouge.ca



SkilledTradesOntario.ca



Cuisinier/Cuisinière