



**Skilled
Trades**
Ontario

**Métiers
spécialisés**
Ontario

Registre
de la norme de formation
par l'apprentissage

Cuisinier d'établissement

415D

2011

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(e) : _____

Adresse : _____

Numéro de téléphone : _____

Adresse courriel : _____

Métier : _____

N° du contrat d'apprentissage (pour les métiers à accréditation obligatoire et non obligatoire) :

N° de compte MSO (pour les métiers à accréditation obligatoire uniquement) :

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

Pour toute question concernant l'utilisation de ce registre ou votre programme d'apprentissage, veuillez contacter votre bureau de service local (voir l'Annexe D de ce cahier) ou la ligne d'assistance 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.

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.

Phase 2 : Apprentissage

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

Métiers sans examen

Métiers avec examen (accréditation obligatoire et non obligatoire)*

Le certificat d'apprentissage représente la dernière étape du programme

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

Phase 3 : Certification

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

Version préliminaire : 2022-06-07

Table des matières

Avant-propos : Objet et modalités du contrat d'apprentissage enregistré	2
Ressources propres au métier.....	3
Ressources et liens spécifiques au métier.....	3
Méthodologie - Élaboration des normes	3
Introduction au registre	4
Rôles et responsabilités des apprentis	6
Rôles et responsabilités des parrains et des formateurs	7
Santé et sécurité.....	8
Résumé du programme d'apprentissage et directives connexes	11
Champ d'exercice	11
Directives du programme.....	11
Exigences du programme	13
Classification comme métier à accréditation obligatoire ou non obligatoire.....	13
Résumé de Compétences pour réussir.....	13
Norme de rendement	14
Formation des apprentis : conseils à l'intention des apprentis, des parrains et des formateurs	16
Avis de collecte de renseignements personnels.....	19
Liste de formateurs.....	20
Formation en milieu de travail : objectifs de performance généraux.....	21
5631 Appliquer les pratiques et les techniques de travail sécuritaires	21
5632 Communiquer en milieu de travail.....	27
5633 Démontrer les compétences professionnelles	29
5634 Préparer les fonds à partir de produits bruts ou de produits précuisinés	33
5635 Préparer les soupes à partir de produits bruts ou de produits précuisinés .	36
5636 Préparer les sauces de base à partir de produits bruts ou de produits précuisinés.....	40
5637 Préparer les fruits de mer à partir de produits bruts ou de produits précuisinés.....	44
5638 Préparer la viande et la volaille à partir de produits bruts ou de produits précuisinés.....	47
5639 Préparer les fruits et les légumes à partir de produits bruts ou de produits précuisinés.....	52
5640 Préparer les féculents et les céréales à partir de produits bruts ou de produits précuisinés	58
5641 Préparer les salades et les vinaigrettes à partir de produits bruts ou de produits précuisinés	63

5642 Préparer les œufs et les produits laitiers à partir de produits bruts ou de produits précuisinés	68
5643 Préparer les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts à partir de produits bruts ou de produits précuisinés	73
5644 Préparer les sandwichs et les hors-d'œuvre à partir de produits bruts ou de produits précuisinés	78
5645 Préparer des repas pour des régimes spéciaux à partir de produits bruts ou de produits précuisinés	82
Résultats d'apprentissage du programme	84
Définitions	85
Apprenti(e)	85
Prêt(e) à passer l'examen?	88
Directives pour consigner un changement de parrain	89
Dossier du (de la) parrain (marraine) n° 1	90
Changement du dossier du (de la) parrain (marraine) n° 2	91
Changement du dossier du (de la) parrain (marraine) n° 3	92
Changement du dossier du (de la) parrain (marraine) n° 4	93
Annexe A – Directives relatives à l'attestation de fin d'apprentissage	94
Annexe B – Attestation de fin d'apprentissage	95
Annexe C – Validation des ensembles de compétences pour les parrains (marraines)	96
Annexe D – Bureaux de service locaux en Ontario	97
Diagramme Profil d'Analyse des Compétences (PAC)	xcviii

Remarque : 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 1er 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 selon 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 loi LOPMS et ses règlements, veuillez consulter le site de perspectives dans les métiers spécialisés (Loi de 2021 ouvrant des), [L.O. 2021, chap. 28 - Projet de loi 288 \(ontario.ca\) LOPMS.](#)

Toute mise à jour de cette publication est accessible en ligne; pour télécharger ce document en format PDF, cliquez sur le lien suivant : MétiersspécialisésOntario.ca
© 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, 2011 (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 et liens spécifiques au métier

Ressources propres au métier	Lien
Programme du Sceau rouge	www.sceau-rouge.ca
Apprentissage en Ontario	https://www.ontario.ca/fr/page/lapprentissage-en-ontario
Emploi Ontario	ontario.ca/fr/page/emploi-ontario
Service Canada	www.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, ch. 28 - Projet de loi 288 (ontario.ca)
Ministère du Travail, de l'Immigration, de la Formation et du Développement des compétences	ontario.ca/fr/page/ministere-du-travail-de-la-formation-et-du-developpement-des-competences
Guide de préparation à l'examen	Ressources pour l'examen – Métiers spécialisés Ontario
Zone compétences (Passeport-compétences de l'Ontario)	http://zonecompetences.ca/

**Veuillez noter que tous les liens sont valides au moment de la publication*

Méthodologie - Élaboration des normes

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 de métier, d'instructeurs et d'employeurs issus d'un échantillon représentatif du secteur ou de l'industrie et possédant diverses années d'expérience professionnelle dans le domaine. Ce 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 de soutien pour le produit.

Le processus de validation constitue une partie essentielle de l'élaboration de la norme. C'est l'occasion pour un groupe représentatif plus large du secteur de fournir sa rétroaction sur le contenu du projet de norme. Ce processus est mené de différentes manières et peut inclure l'envoi d'un sondage ou du document provisoire (ou des deux) directement au secteur. Les commentaires reçus sont examinés par le groupe de travail, et les modifications nécessaires sont apportées sur la base d'un consensus.

Introduction au registre

Ce registre « en milieu de travail » constitue la norme de formation Cuisinier d'établissement 415D; 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 juridiques 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.
7. 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 d'établissement est décrit à l'article 79 du Règlement de l'Ontario 875/21 pris en application de la LOPMS et se lit comme suit :

79. Le champ d'exercice du métier de cuisinier d'établissement consiste notamment à faire ce qui suit en établissement ou en entreprise :

1. Préparer des aliments de qualité selon les exigences budgétaires en utilisant des méthodes de cuisson en grandes quantités selon des modes de cuisson classiques, de cuisson-refroidissement ou de cuisson-congélation.
2. Préparer des repas spéciaux qui répondent aux besoins alimentaires individuels, y compris les exigences d'ordre médical et religieux et les préférences ethniques.
3. Préparer des repas qui utilisent des recettes approuvées, de bons ingrédients et de l'équipement spécialisé pour réaliser des techniques de modification lors de la préparation des aliments afin d'obtenir les textures prescrites ou recommandées.
4. Préparer des aliments et des boissons qui tiennent compte des diètes thérapeutiques normales et prescrites, de la modification des textures et de la viscosité des liquides.

Bien que le registre se fonde sur le champ d'exercice décrit dans le règlement (article 79 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 3600 heures de formation 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 360 heures de formation en classe pour terminer le programme d'études associé au programme de formation.

Nombre total d'heures de formation

3600 heures

Ratio compagnon-apprenti

Ratios recommandés par l'industrie :

Même si certains métiers régis par la LOPMS sont assujettis aux ratios compagnon-apprenti fixés par voie de règlement, ce métier n'en fait pas partie. **L'industrie a plutôt recommandé un ratio d'un compagnon (ou personnes considérées comme telles) pour un apprenti** pour que ce dernier reçoive une formation en milieu de travail adéquate dans le cadre de ce programme.

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 ». Ce métier est 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](#).

Norme de rendement

En général, la norme de rendement pour le métier de Cuisinier d'établissement doit être exécutée, le cas échéant, selon et en conformité avec ce qui suit :

Le cuisinier d'établissement prépare de la nourriture de qualité, conformément aux exigences budgétaires, en utilisant des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement ou cuisson-congélation). Il répond aux besoins diététiques individuels, y compris aux exigences en matière de santé, aux besoins religieux et aux préférences ethniques. Il utilise des recettes approuvées, des ingrédients appropriés et de l'équipement spécialisé pour modifier les techniques de préparation des aliments afin d'obtenir les textures prescrites ou recommandées. Il doit tenir compte des régimes réguliers et des régimes thérapeutiques prescrits, de la modification des textures et de la viscosité des liquides lors de la préparation des aliments et des boissons. Le cuisinier d'établissement peut travailler dans des établissements de soins de longue durée, des résidences pour personnes âgées, des hôpitaux, des garderies, des cafétérias scolaires, des établissements correctionnels et des entreprises afin de :

- Préparer les fonds, les soupes et les sauces
- Préparer les fruits de mer
- Préparer la viande et la volaille
- Préparer les fruits et les légumes
- Préparer les féculents et les céréales
- Préparer les salades et les vinaigrettes
- Préparer les œufs et les produits laitiers
- Préparer les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts
- Préparer les sandwiches et les hors-d'œuvre
- Préparer les repas pour les régimes spéciaux
- Participer aux formations en gestion des urgences

Un cuisinier d'établissement démontre la connaissance de ce qui suit :

- la *Loi sur la santé et la sécurité au travail* (LSST);
- les mesures de contrôle et la législation en matière de salubrité, y compris l'analyse des risques aux points critiques (HACCP);
- la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* (LPPS);
- la législation concernant directement la préparation des aliments dans les établissements de soins de longue durée, les garderies, les prisons et autres établissements;
- les règlements sanitaires locaux;
- la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* (LQSA);
- la gestion des urgences;
- le *Code d'hygiène des aliments pour l'industrie de l'alimentation au Canada*.

Référence/lignes directrices concernant la durée totale de la formation (en milieu de travail et en milieu collégial) :

3 600 heures

Ne comprend pas les 360 heures de formation en classe.

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.

Autres certifications et formations suggérées ou requises

Bien qu'un apprenti reçoive une formation en santé, sécurité et dans des domaines spécifiques à son métier pendant son apprentissage, il est important de savoir qu'il peut également être nécessaire de suivre d'autres formations en santé et sécurité au travail, ainsi que de renouveler ou de mettre à jour des certifications au cours de sa carrière, avant d'effectuer de nouveaux types de travaux.

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

Formation en milieu de travail : objectifs de performance généraux

5631 Appliquer les pratiques et les techniques de travail sécuritaires

Compétences

5631.1 Adopter des pratiques de travail sécuritaires en utilisant des techniques de levage adéquates (ergonomiques) afin de minimiser les blessures, conformément aux politiques du lieu de travail et aux normes de sécurité, y compris la *Loi sur la santé et la sécurité au travail (LSST)*.

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 formateur ou la formatrice peut être un superviseur compétent ou une superviseuse compétente désigné(e) par le parrain ou la marraine de l'apprenti ou de l'apprentie.**

5631.2 Faire preuve d'hygiène personnelle en se lavant et en prenant sa douche; en entretenant son uniforme; en portant des vêtements propres et ajustés (en évitant les vêtements amples); en couvrant ses cheveux d'un filet à cheveux bien visible; en enlevant tous ses bijoux; en respectant les normes de propreté physique et buccale et les techniques adéquates de lavage des mains, notamment en recouvrant toutes les coupures, brûlures et éraflures d'un pansement imperméable et en portant des gants de protection répondant aux nouvelles normes de l'industrie afin d'éviter la croissance et la propagation de micro-organismes, les intoxications alimentaires ou la contamination des produits, conformément aux politiques du lieu de travail et aux normes de sécurité.

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

5631.3 Porter l'équipement de protection en le sélectionnant et en l'entretenant de façon à assurer une protection optimale pour soi-même et pour les autres, conformément à la *Loi sur la santé et la sécurité au travail* (LSST), au *Règlement 562 (Food Premises)* des R.R.O. 1990 pris en vertu de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* (LPPS) ainsi qu'à la *Loi sur la sécurité professionnelle et l'assurance contre les accidents de travail* (LSPACAT).

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

5631.4 Manipuler les matières avec soin en les entreposant et en les utilisant en conformité avec l'analyse des risques aux points critiques (HACCP) ainsi qu'en identifiant et en respectant les certifications et les symboles de danger, conformément au Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).

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

5631.5 **Entretien des outils et l'équipement de cuisine** en les inspectant, en les nettoyant, en les désinfectant et en veillant à ce qu'ils fonctionnent de façon sécuritaire et efficace, conformément aux spécifications des fabricants et au *Règlement 562 (Food Premises)* des R.R.O. 1990 pris en vertu de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* (LPPS). Remplir la documentation quotidienne relative au démarrage de l'équipement.

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

5631.6 **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, l'équipement de cuisson et de refroidissement, les aires de lavage de la vaisselle et des casseroles), et en manipulant les déchets alimentaires et les ordures en conformité avec la législation provinciale et fédérale afin de prévenir la prolifération des micro-organismes, les intoxications alimentaires ainsi que la contamination et la contamination croisée des produits, conformément au *Règlement 562 (Food Premises)* des R.R.O. 1990 pris en vertu de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* (LPPS).

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

5631.7 Assurer la bonne tenue des locaux en nettoyant les déversements, en entretenant la trousse de déversement, en rangeant les outils et l'équipement, en veillant à ce que l'aire de travail soit exempte de dangers et d'obstacles, et en identifiant les risques pour la santé et la sécurité afin de réduire au minimum les risques d'accidents ou de blessures, conformément à la LSST, au *Règlement 562 (Food Premises)* des R.R.O. 1990 pris en vertu de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* (LPPS) ainsi qu'au programme *Workwell* du Workplace Safety and Insurance Board (WSIB).

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

5631.8 Maintenir les aliments à la température recommandée en respectant les spécifications du produit afin de garantir la qualité et la durée de vie du produit et pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, et en respectant les contrôles HACCP, conformément au *Règlement 562 (Food Premises)* des R.R.O. 1990 pris en vertu de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* (LPPS).

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

5631.9 **Respecter les systèmes de livraison de repas pour les retours d'isolement** en appliquant ses connaissances des procédures relatives aux unités d'isolement, conformément aux politiques du lieu de travail et aux normes de sécurité.

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

5631.10 **Recevoir et entreposer les aliments périssables et les aliments non périssables** en inspectant la qualité des produits, en comparant les livraisons aux factures et en notant et en signalant les incohérences, en vérifiant que les températures sont adéquates, et en entreposant les aliments en fonction de leur type, du décaissage des cartons et des exigences de rotation du premier entré, premier sorti, conformément aux normes HACCP et aux normes 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

5631.11 Assurer des fonctions de base en gestion de cuisine en contribuant au contrôle des coûts et à l'inventaire des aliments, en prévoyant la production quotidienne d'aliments, en tenant compte des budgets, en effectuant la consignation, en assurant les suivis et en respectant les procédures de sécurité.

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

5631.12 Respecter les procédures d'urgence en participant aux formations en gestion des urgences de l'établissement, conformément aux législations 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

5631.13 Prélever des échantillons des produits alimentaires avant de servir chaque repas, en les étiquetant, en les datant et en les entreposant, conformément aux législations 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

5632 Communiquer en milieu de travail

Compétences

5632.1 Communiquer verbalement en s'exprimant de manière claire et concise, en écoutant attentivement, en cherchant à faire confirmer sa compréhension de la conversation, en transmettant et en résumant les informations de manière précise et en faisant des commentaires constructifs, conformément à l'étiquette professionnelle, aux normes du lieu de travail et aux politiques de l'établissement.

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 formateur ou la formatrice peut être un superviseur compétent ou une superviseuse compétente désigné(e) par le parrain ou la marraine de l'apprenti ou de l'apprentie.**

5632.2 Communiquer par écrit et par voie électronique en préparant et en rédigeant de la correspondance, des notes de service, des bons de travail (équipement et régimes alimentaires), des rapports de projet, des formulaires et des fiches de vérification, des consignations, des documents de gestion et d'autres formulaires requis.

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

5632.3 Communiquer avec les supérieurs et les collègues, tels que les diététistes et les gestionnaires des services alimentaires, en échangeant des rapports verbaux; en préparant des documents écrits; et en respectant les directives, y compris les menus prescrits.

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

5632.4 Encadrer les collègues en démontrant le respect des normes du lieu de travail, de l'étiquette professionnelle et des meilleures pratiques du métier; en expliquant les procédures et les exigences du lieu de travail; en promouvant et en observant les politiques et les procédures de l'établissement; en évaluant le rendement et les progrès en milieu de travail; et en assurant un retour d'information en temps opportun.

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

5633 Démontrer les compétences professionnelles

Compétences

5633.1 Entretien des petits articles de cuisine en suivant les procédures pour étalonner les thermomètres et les balances, en aiguisant les couteaux et en maintenant les autres petits appareils en état de marche, conformément au contrat et aux calendriers d'entretien préventif.

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 formateur ou la formatrice peut être un superviseur compétent ou une superviseuse compétente désigné(e) par le parrain ou la marraine de l'apprenti ou de l'apprentie.**

5633.2 Sélectionner les outils et l'équipement convenant à la tâche par type et par taille afin de préparer les aliments, 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

5633.3 Effectuer la mise en place en organisant les outils, l'équipement et les ingrédients, 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

5633.4 Préparer les aliments en utilisant les méthodes de cuisson à la chaleur humide et de cuisson à la chaleur sèche pour la production d'aliments en grande quantité, conformément à la législation gouvernementale 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

5633.5 Refroidir les aliments en utilisant des méthodes de refroidissement appropriées pour les grandes quantités, conformément à la législation gouvernementale 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

5633.6 Conserver les aliments chauds et les aliments froids pour le service en respectant les durées et les températures recommandées, conformément aux législations gouvernementales 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

5633.7 Entreposer les aliments cuits et les aliments non cuits en maintenant les produits à des températures appropriées, conformément aux législations gouvernementales 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

5633.8 Remettre en température les aliments préparés en les réchauffant à des températures appropriées, conformément aux législations gouvernementales 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

5633.9 Servir les aliments préparés en s'assurant de les avoir conservés à des températures appropriées pour le service, conformément aux législations gouvernementales 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

5634 Préparer les fonds à partir de produits bruts ou de produits précuisinés

Compétences

5634.1 Suivre les recettes des fonds en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, aux législations gouvernementales ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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 formateur ou la formatrice peut être un superviseur compétent ou une superviseuse compétente désigné(e) par le parrain ou la marraine de l'apprenti ou de l'apprentie.**

5634.2 Sélectionner l'équipement et les outils appropriés par type et par taille afin de préparer les fonds 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

5634.3 Identifier et sélectionner les ingrédients en s'assurant de réaliser le fond selon la recette spécifiée, et conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, aux législations gouvernementales, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5634.4 Préparer les ingrédients en les lavant, en les pelant, en les mesurant et en les coupant, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production et aux législations 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

5634.5 **Préparer les fonds blancs, les fonds bruns et les fonds de légumes** en faisant cuire les ingrédients dans l'ordre établi pour assurer une cuisson uniforme et en s'assurant que les fonds sont prêts dans la période spécifiée, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5634.6 **Entreposer et remettre en température les fonds**, au moment opportun, en maintenant les produits à des températures appropriées, conformément aux législations gouvernementales 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

5635 Préparer les soupes à partir de produits bruts ou de produits précuisinés

Compétences

5635.1 Suivre les recettes des soupes en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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 formateur ou la formatrice peut être un superviseur compétent ou une superviseuse compétente désigné(e) par le parrain ou la marraine de l'apprenti ou de l'apprentie.**

5635.2 Sélectionner l'équipement et les outils appropriés par type et par taille afin de préparer les soupes, 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

5635.3 Identifier et sélectionner les ingrédients en s'assurant de réaliser la soupe selon la recette, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5635.4 Préparer les ingrédients en les lavant, en les pelant, en les mesurant et en les coupant, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5635.5 Préparer les soupes de base (y compris les soupes au bœuf, les soupes au poulet, les soupes aux légumes, les soupes à l'orge, les soupes au riz, les soupes aux nouilles, les soupes aux haricots, les soupes aux pois, les purées, les soupes froides et les potages crème) en faisant cuire les ingrédients dans l'ordre établi pour assurer une cuisson uniforme et en s'assurant que les soupes sont prêtes dans la période spécifiée, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5635.6 Finir les soupes en ajoutant les garnitures et les sauces nécessaires dans les délais requis et à des températures adéquates, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5635.7 Servir les soupes en s'assurant de les avoir conservées à des températures appropriées pour le service, conformément aux législations gouvernementales 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

5636 Préparer les sauces de base à partir de produits bruts ou de produits précuisinés

Compétences

5636.1 Suivre les recettes des sauces en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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 formateur ou la formatrice peut être un superviseur compétent ou une superviseuse compétente désigné(e) par le parrain ou la marraine de l'apprenti ou de l'apprentie.**

5636.2 Sélectionner l'équipement et les outils appropriés par type et par taille afin de préparer les sauces, 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

5636.3 Identifier et sélectionner les ingrédients en s'assurant de réaliser la sauce selon la recette, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5636.4 Préparer les ingrédients en les lavant, en les pelant, en les mesurant et en les coupant, conformément aux recettes normalisées et aux fiches 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

5636.5 Préparer les agents épaississants (y compris le roux, les amidons modifiés et les fécules) en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi pour s'assurer que l'agent épaississant est uniforme et prêt pour un traitement ultérieur, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5636.6 Préparer les sauces (y compris les sauces blanches, les sauces brunes, les sauces aux tomates, les sauces froides et les sauces chaudes) en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi pour assurer l'émulsion et la cuisson uniforme, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5636.7 Finir les sauces dans les délais requis et à des températures adéquates, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5636.8 Servir les sauces en s'assurant de les avoir conservées à des températures appropriées pour le service, conformément aux législations gouvernementales 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

5637 Préparer les fruits de mer à partir de produits bruts ou de produits précuisinés

Compétences

5637.1 Suivre les recettes de fruits de mer en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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 formateur ou la formatrice peut être un superviseur compétent ou une superviseuse compétente désigné(e) par le parrain ou la marraine de l'apprenti ou de l'apprentie.**

5637.2 Sélectionner l'équipement et les outils appropriés par type et par taille afin de préparer les fruits de mer, 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

5637.3 **Sélectionner les fruits de mer** en suivant les instructions de la recette, et conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5637.4 **Évaluer la qualité et la fraîcheur des fruits de mer** en examinant la fermeté, la couleur, l'odeur, la texture et la teneur en matières grasses afin d'assurer l'état des produits, conformément aux législations gouvernementales 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

5637.5 **Préparer les fruits de mer**, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5637.6 Finir les fruits de mer en ajoutant les garnitures et les sauces nécessaires dans les délais requis et à des températures adéquates, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5637.7 Servir les fruits de mer en s'assurant de les avoir conservés à des températures appropriées pour le service, conformément aux législations gouvernementales 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

5638 Préparer la viande et la volaille à partir de produits bruts ou de produits précuisinés

Compétences

5638.1 Suivre les recettes de viande et les recettes de volaille en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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 formateur ou la formatrice peut être un superviseur compétent ou une superviseuse compétente désigné(e) par le parrain ou la marraine de l'apprenti ou de l'apprentie.**

5638.2 Sélectionner l'équipement et les outils appropriés par type et par taille afin de préparer la viande et la volaille, 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

5638.3 Sélectionner des coupes de viande et de volaille répondant aux inspections fédérales et provinciales en suivant les instructions de la recette, et conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5638.4 Évaluer la qualité et la fraîcheur de la viande et de la volaille en examinant la fermeté, la couleur, l'odeur, la texture et la teneur en matières grasses afin d'assurer l'état des produits, conformément aux législations gouvernementales 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

5638.5 Préparer la viande et la volaille en les faisant mariner, en les farcissant et en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5638.6 Procéder à la cuisson de la viande et de la volaille en les faisant cuire à la vapeur, bouillir, mijoter, braiser ou pocher et en s'assurant qu'elles sont prêtes dans la période spécifiée, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5638.7 Procéder à la cuisson de la viande et de la volaille en les faisant cuire au grilloir (salamandre), rôtir, cuire au four, sauter ou griller et en s'assurant qu'elles sont prêtes dans la période spécifiée, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5638.8 Procéder à la cuisson de la viande et de la volaille en les faisant sauter à feu vif en s'assurant qu'elles sont prêtes dans la période spécifiée, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5638.9 Finir la viande et la volaille en ajoutant les garnitures et les sauces nécessaires dans les délais requis et à des températures adéquates, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5638.10 Servir la viande et la volaille en s'assurant de les avoir conservées à des températures appropriées pour le service, conformément aux législations gouvernementales 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

5639 Préparer les fruits et les légumes à partir de produits bruts ou de produits précuisinés

Compétences

5639.1 Suivre les recettes de fruits et les recettes de légumes en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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 formateur ou la formatrice peut être un superviseur compétent ou une superviseuse compétente désigné(e) par le parrain ou la marraine de l'apprenti ou de l'apprentie.**

5639.2 Sélectionner l'équipement et les outils appropriés par type et par taille afin de préparer les fruits et les légumes, 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

5639.3 **Sélectionner les fruits et les légumes** en suivant les instructions de la recette, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5639.4 **Évaluer la qualité et la fraîcheur des fruits et des légumes** en examinant la variété, la fraîcheur, la couleur, l'aspect, la fermeté et l'arôme afin d'assurer l'état des produits, conformément aux législations gouvernementales 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

5639.5 Préparer les fruits et les légumes en les lavant et en les pelant, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5639.6 Couper les fruits et les légumes pour leur donner la forme désirée, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5639.7 Procéder à la cuisson des fruits et des légumes en les faisant blanchir, bouillir, mijoter, braiser ou pocher à des températures et pendant des durées déterminées, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5639.8 Procéder à la cuisson des fruits et des légumes en les faisant glacer, rôtir, griller ou cuire au four à des températures et pendant des durées déterminées, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5639.9 Procéder à la cuisson des plats de légumes en les faisant sauter à feu vif à des températures et pendant des durées déterminées, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5639.10 Finir les fruits et les légumes en ajoutant les garnitures et les sauces nécessaires dans les délais requis et à des températures adéquates, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5639.11 Servir les fruits et les légumes en s'assurant de les avoir conservés à des températures appropriées pour le service, conformément aux législations gouvernementales 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

5640 Préparer les féculents et les céréales à partir de produits bruts ou de produits précuisinés

Compétences

5640.1 Suivre les recettes de féculents et les recettes de céréales en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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 formateur ou la formatrice peut être un superviseur compétent ou une superviseuse compétente désigné(e) par le parrain ou la marraine de l'apprenti ou de l'apprentie.**

5640.2 Sélectionner l'équipement et les outils appropriés par type et par taille afin de préparer les féculents et les céréales, 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

5640.3 **Sélectionner les féculents et les céréales** en suivant les instructions de la recette, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5640.4 **Évaluer la qualité et la fraîcheur des féculents et des céréales** en examinant la variété, la forme, la couleur et la texture et en éliminant les produits contaminants afin d'assurer l'état des produits, conformément aux législations gouvernementales 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

5640.5 Préparer les féculents et les céréales en les lavant et en les mesurant dans l'ordre établi, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5640.6 Procéder à la cuisson des féculents et des céréales en utilisant les méthodes appropriées, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5640.7 Procéder à la cuisson des plats de pâtes cuites au four, des pâtes farcies et des pâtes de base, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5640.8 Finir les féculents et les céréales en ajoutant les garnitures et les sauces nécessaires dans les délais requis et à des températures adéquates, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5640.9 Servir les féculents et les céréales en s'assurant de les avoir conservés à des températures appropriées pour le service, conformément aux législations gouvernementales 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

5641 Préparer les salades et les vinaigrettes à partir de produits bruts ou de produits précuisinés

Compétences

5641.1 Suivre les recettes de salades et les recettes de vinaigrettes en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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 formateur ou la formatrice peut être un superviseur compétent ou une superviseuse compétente désigné(e) par le parrain ou la marraine de l'apprenti ou de l'apprentie.**

5641.2 Sélectionner l'équipement et les outils appropriés par type et par taille afin de préparer les salades et les vinaigrettes, 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

5641.3 **Sélectionner les ingrédients** en s'assurant de réaliser la salade et la vinaigrette selon la recette, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5641.4 **Évaluer la qualité et la fraîcheur des ingrédients composant les salades et les vinaigrettes** en examinant la variété, la taille, la couleur, l'aspect, la texture, la forme et l'arôme afin d'assurer l'état des produits, conformément aux législations gouvernementales 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

5641.5 Préparer les ingrédients pour les salades et les vinaigrettes en les lavant, en les pelant, en les hachant, en les coupant, en les mélangeant, en les cuisant ou en les marinant, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5641.6 Préparer les salades simples, y compris les salades de laitues, de légumes et de légumineuses, en suivant les recettes, et conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5641.7 Préparer les salades composées, y compris les salades de poisson, de viande, de légumes, de céréales et de fruits, en suivant les recettes, et conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5641.8 Préparer les vinaigrettes en combinant les ingrédients et en les émulsionnant pour obtenir la texture et la consistance requises, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5641.9 Finir les salades en ajoutant les garnitures et les sauces nécessaires dans les délais requis et à des températures adéquates, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5641.10 Servir les salades et les vinaigrettes en s'assurant de les avoir conservées à des températures appropriées pour le service, conformément aux législations gouvernementales 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

5642 Préparer les œufs et les produits laitiers à partir de produits bruts ou de produits précuisinés

Compétences

5642.1 Suivre les recettes des œufs et des produits laitiers en déterminant la quantité d'ingrédients et la méthode de préparation, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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 formateur ou la formatrice peut être un superviseur compétent ou une superviseuse compétente désigné(e) par le parrain ou la marraine de l'apprenti ou de l'apprentie.**

5642.2 Sélectionner l'équipement et les outils appropriés par type et par taille afin de préparer les œufs et les produits laitiers, 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

5642.3 Sélectionner les œufs et les produits laitiers en s'assurant de respecter la recette, et conformément aux recettes normalisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5642.4 Évaluer la qualité et la fraîcheur des œufs et des produits laitiers en examinant la taille, la catégorie, le type, la variété, la teneur en matières grasses, la teneur en humidité, l'arôme, l'absence de saletés et de fissures, la couleur, la texture et l'aspect, conformément aux législations gouvernementales 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

5642.5 Préparer les œufs et les produits laitiers en les coupant, en les hachant, en les râpant, en les tranchant, en les coupant en dés, en les émiettant, les en écaillant, en les calibrant, en les faisant fondre, en les taillant, en les fouettant, en les mesurant et en les pesant, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5642.6 Préparer les plats à base d'œufs, y compris les œufs frits, brouillés, en omelette, en quiche, pochés et bouillis, en suivant les recettes pour respecter les températures et les durées déterminées, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5642.7 Préparer les plats à base d'œufs, y compris les crêpes minces, les pains dorés, les gaufres et les crêpes américaines, en suivant les recettes pour respecter les températures et les durées déterminées, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5642.8 Finir les œufs et les produits laitiers en ajoutant les garnitures et les sauces nécessaires dans les délais requis et à des températures adéquates, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5642.9 Servir les œufs et les produits laitiers en s'assurant de les avoir conservés à des températures appropriées pour le service, conformément aux législations gouvernementales 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

5643 Préparer les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts à partir de produits bruts ou de produits précuisinés

Compétences

5643.1 Suivre les recettes des produits de boulangerie, des pâtisseries et des desserts en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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 formateur ou la formatrice peut être un superviseur compétent ou une superviseuse compétente désigné(e) par le parrain ou la marraine de l'apprenti ou de l'apprentie.**

5643.2 Sélectionner l'équipement et les outils appropriés par type et par taille afin de préparer les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts, 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

5643.3 Sélectionner les ingrédients pour les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts en s'assurant de respecter la recette, et conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5643.4 Évaluer la qualité et la fraîcheur des ingrédients composant les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts en examinant la variété, la taille, la couleur, l'aspect, la texture, la forme et l'arôme afin d'assurer l'état des produits, conformément aux législations gouvernementales 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

5643.5 Préparer les ingrédients composant les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts en les mesurant, en les faisant fondre, en les roulant, en les pochant, en les pétrissant et en les faisant lever dans l'ordre établi, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5643.6 Préparer les pains éclairs et les desserts en suivant les recettes, y compris les biscuits, les tartes, les tartelettes, les flans, les poudings de pain perdu et les poudings au riz, en suivant les recettes, en utilisant la méthode de cuisson appropriée, en suivant l'ordre établi et en respectant les températures et les durées déterminées, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5643.7 Préparer les sauces, les crèmes et les poudings en suivant les recettes, y compris les crèmes pâtisseries, les sauces aux fruits et les crèmes cuites au four, en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi et en respectant les températures et les durées déterminées, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5643.8 Finir les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts en les glaçant et en les décorant dans les délais requis et à des températures adéquates, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5643.9 Servir les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts en s'assurant de les avoir conservés à des températures appropriées pour le service, conformément aux législations gouvernementales 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

5644 Préparer les sandwichs et les hors-d'œuvre à partir de produits bruts ou de produits précuisinés

Compétences

5644.1 Suivre les recettes des sandwichs et des hors-d'œuvre en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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 formateur ou la formatrice peut être un superviseur compétent ou une superviseuse compétente désigné(e) par le parrain ou la marraine de l'apprenti ou de l'apprentie.**

5644.2 Sélectionner l'équipement et les outils appropriés par type et par taille afin de préparer les sandwichs et les hors-d'œuvre, 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

5644.3 **Sélectionner les ingrédients des sandwiches et des hors-d'œuvre** en s'assurant de respecter la recette, et conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5644.4 **Évaluer la qualité et la fraîcheur des ingrédients composant les sandwiches et les hors-d'œuvre** en examinant la variété, la taille, la couleur, l'aspect, la texture, la forme et l'arôme afin d'assurer l'état des produits, conformément aux législations gouvernementales 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

5644.5 Préparer les sandwichs chauds, les sandwichs froids et les wraps en suivant les recettes des sandwichs de base, des sandwichs de fantaisie et des sandwichs de type ouvert, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5644.6 Assembler les sandwichs et les hors-d'œuvre en ajoutant les garnitures nécessaires dans les délais requis et à des températures adéquates et de façon à maintenir la qualité de l'aspect, du goût et de la texture du produit, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5644.7 Finir les sandwichs et les hors-d'œuvre cuits au four en les glaçant et en les décorant dans les délais requis et à des températures adéquates, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5644.8 Servir les sandwichs et les hors-d'œuvre en s'assurant de les avoir conservés à des températures appropriées pour le service, conformément aux législations gouvernementales 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

5645 Préparer des repas pour des régimes spéciaux à partir de produits bruts ou de produits précuisinés

Compétences

5645.1 Préparer des repas pour des régimes thérapeutiques en suivant les recettes standardisées des régimes thérapeutiques, y compris les régimes diabétiques ou à énergie contrôlée, sans gluten, hypoallergéniques, adaptés aux intolérances, faibles en gras, faibles en sel, adaptés aux maladies rénales, et autres régimes prescrits, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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 formateur ou la formatrice peut être un superviseur compétent ou une superviseuse compétente désigné(e) par le parrain ou la marraine de l'apprenti ou de l'apprentie.**

5645.2 Préparer des repas de différentes texturations à l'aide de mélangeurs, de mixeurs, de hachoirs et de robots culinaires pour produire diverses textures (régulière, tendre, molle, hachée et en purée), conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5645.3 Préparer les aliments ayant une consistance liquide en ajoutant les ingrédients spécifiés (y compris le miel, le nectar et le pouding) et en utilisant l'équipement adéquat, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

5645.4 Préparer des repas pour différents régimes en respectant les pratiques de préparation culturelles, religieuses et ethniques, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques, aux fiches de production, aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste, ainsi qu'aux politiques et aux procédures de l'établissement.

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

Résultats d'apprentissage du programme

Total : 360 heures

Veillez-vous référer à la Norme du programme d'apprentissage - cuisinier d'établissement (415D).

- S1671 Hygiène, sécurité et équipement
- S1672 Nutrition
- S1673 Techniques culinaires d'établissement
- S1674 Théorie alimentaire d'établissement
- S1675 Techniques de boulangerie-pâtisserie d'établissement
- S1676 Communications professionnelles

Définitions

Apprenti(e)

- Une personne qui, en vertu d'un contrat d'apprentissage enregistré, reçoit ou doit recevoir une formation dans un métier qui est requise dans le cadre d'un programme d'apprentissage.
- Est titulaire d'un contrat d'apprentissage dans un métier à accréditation obligatoire ou non obligatoire;
- Est assujetti(e) aux ratios compagnon-qui ont été fixés par voie de règlement et/ou recommandés par l'industrie à l'égard de son métier;
- Reste apprenti(e) jusqu'à l'obtention de son certificat d'apprentissage.

LOPMS

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

Certificat d'apprentissage

Certificat délivré à une personne qui a démontré avoir terminé avec succès un programme d'apprentissage en Ontario.

Certificat de qualification

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

Compétence

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

Profil de l'analyse des compétences (tableau du PAC)

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 (compagne)

Personne titulaire d'un certificat de qualification (dans un métier à accréditation obligatoire ou non obligatoire) et/ou personne exerçant en tant que compagnon (compagne) dans un métier à accréditation non obligatoire qui n'est pas titulaire d'un certificat de qualification et 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 validée pour que l'apprenti(e) 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 validée pour que l'apprenti(e) puisse terminer le programme.

Certificat de qualification temporaire

- On délivre un certificat de qualification temporaire à une personne qui a obtenu un certificat d'apprentissage (dans les métiers à accréditation obligatoire et non obligatoire) dans un programme assorti d'un examen menant au certificat de qualification, pour lequel la personne n'a pas encore passé l'examen en question.
- Le certificat de qualification temporaire a la durée prescrite ou, si aucune durée n'est prescrite, une durée d'un an.
- Dans le cas d'un métier à accréditation obligatoire, ce certificat temporaire permet à son titulaire de continuer à travailler légalement pendant une période maximale de 12 mois, pendant qu'il ou elle se prépare à passer l'examen de certification.
- Les titulaires d'un certificat de qualification temporaire sont assujettis aux ratios qui ont été fixés à l'égard de leur métier.

Ratios

Aux fins du programme d'apprentissage, le ratio est le nombre maximal de compagnons par rapport au nombre d'apprentis. Les ratios ont pour but d'assurer une supervision, une formation et une continuité du travail cohérentes.

Validation

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

Compétence

Aptitude ou tâche individuelle décrite dans le registre.

Ensembles de compétences

Groupe ou sélection de compétences individuelles décrites dans le registre.

Validation des ensembles de compétences pour les parrains (marraines)

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

Parrain (marraine)

Personne qui a conclu un contrat d'apprentissage enregistré selon lequel 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 officiel

Parrain (marraine) signataire du contrat d'apprentissage enregistré ou du contrat d'apprentissage. Pour pouvoir former des apprentis, le (la) parrain (marraine) doit prouver que le lieu de travail compte des compagnons 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(trice)

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. Pour un métier à accréditation obligatoire, un formateur qualifié est une personne qui détient un certificat de qualification. Dans un métier à accréditation non obligatoire, un formateur est une personne qui est soit titulaire d'un certificat de qualification, d'un certificat d'apprentissage ou d'un certificat équivalent.

Prêt(e) à passer l'examen?

Pour bon nombre de métiers spécialisés en Ontario, vous devez réussir un examen final pour être accrédité(e) dans votre métier. La réussite de l'examen vous donne le droit de vous présenter comme compagnon (compagne) et de recevoir un certificat de qualification dans 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 passerez l'examen du Sceau rouge pour les métiers désignés Sceau rouge en Ontario. Pour accéder au Guide de préparation en vue d'un examen du Sceau rouge, veuillez consulter le site www.sceau-rouge.ca

Guide de préparation à l'examen provincial [Ressources pour l'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.**
- Les mesures d'adaptation doivent être demandées et approuvées avant la programmation 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 pouvoir passer l'examen

La marche à suivre pour pouvoir passer l'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 êtes admissible à l'examen auprès de Métiers spécialisés Ontario;
2. Communiquez avec les Services à la clientèle de Métiers spécialisés Ontario pour acquitter vos frais d'examen;
3. Communiquez avec votre bureau de service local afin de fixer la date de votre examen, qui aura lieu dans son centre d'examen : ontario.ca/fr/page/bureau-dapprentissage-demploi-ontario.

Directives pour consigner un changement de parrain

1. Consignez les renseignements sur votre premier parrain dans le Dossier du (de la) parrain (marraine) n° 1; il s'agit en fait du parrain qui a signé votre premier contrat de formation en apprentissage pour ce métier.
2. Si vous changez de parrain (marraine) avant de terminer ce programme d'apprentissage, veuillez contacter votre bureau de service local immédiatement pour mettre à jour le dossier de votre parrain (marraine).
3. Veuillez-vous assurer de consigner tous les renseignements concernant tout autre parrain officiel en rapport avec votre apprentissage au moyen des dossiers du (de la) parrain (marraine) fournis aux pages suivantes (s'il y a lieu).

Vous devez remplir un formulaire de modification du dossier du (de la) parrain (marraine) chaque fois que vous changez de parrain.

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

Renseignements sur le (la) parrain (marraine)	
Nom de l'apprenti(e)	
N° du contrat d'apprentissage	Date (jj/mm/aa)
Nom du (de la) parrain (marraine)	
Adresse	
Téléphone	
Adresse courriel	

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

Je déclare, en tant que parrain (marraine), que tous les renseignements ci-dessus sont, à ma connaissance, véridiques et exacts.

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

Le (la) parrain (marraine) doit valider et dater l'acquisition de chaque compétence par l'apprenti(e). Les compétences qui figurent dans une zone ombrée sont toutefois facultatives, ce qui signifie que leur acquisition n'a pas à être validée.

***Si vous avez besoin d'exemplaires supplémentaires du dossier du (de la) parrain (marraine), visitez [Métiers spécialisés Ontario](#) pour y trouver le formulaire correspondant.**

Changement du dossier du (de la) parrain (marraine) n° 2

Renseignements sur le (la) parrain (marraine)	
Nom de l'apprenti(e)	
N° du contrat d'apprentissage	Date (jj/mm/aa)
Nom du (de la) parrain (marraine)	
Adresse	
Téléphone	
Adresse courriel	

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

Je déclare, en tant que parrain (marraine), que tous les renseignements ci-dessus sont, à ma connaissance, véridiques et exacts.

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

Le (la) parrain (marraine) doit valider et dater l'acquisition de chaque compétence par l'apprenti(e). Les compétences qui figurent dans une zone ombrée sont toutefois facultatives, ce qui signifie que leur acquisition n'a pas à être validée.

***Si vous avez besoin d'exemplaires supplémentaires du dossier du (de la) parrain (marraine), visitez [Métiers spécialisés Ontario](#) pour y trouver le formulaire correspondant.**

Changement du dossier du (de la) parrain (marraine) n° 3

Renseignements sur le (la) parrain (marraine)	
Nom de l'apprenti(e)	
N° du contrat d'apprentissage	Date (jj/mm/aa)
Nom du (de la) parrain (marraine)	
Adresse	
Téléphone	
Adresse courriel	

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

Je déclare, en tant que parrain (marraine), que tous les renseignements ci-dessus sont, à ma connaissance, véridiques et exacts.

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

Le (la) parrain (marraine) doit valider et dater l'acquisition de chaque compétence par l'apprenti(e). Les compétences qui figurent dans une zone ombrée sont toutefois facultatives, ce qui signifie que leur acquisition n'a pas à être validée.

***Si vous avez besoin d'exemplaires supplémentaires du dossier du (de la) parrain (marraine), visitez [Métiers spécialisés Ontario](#) pour y trouver le formulaire correspondant.**

Changement du dossier du (de la) parrain (marraine) n° 4

Renseignements sur le (la) parrain (marraine)	
Nom de l'apprenti(e)	
N° du contrat d'apprentissage	Date (jj/mm/aa)
Nom du (de la) parrain (marraine)	
Adresse	
Téléphone	
Adresse courriel	

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

Je déclare, en tant que parrain (marraine), que tous les renseignements ci-dessus sont, à ma connaissance, véridiques et exacts.

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

Le (la) parrain (marraine) doit valider et dater l'acquisition de chaque compétence par l'apprenti(e). Les compétences qui figurent dans une zone ombrée sont toutefois facultatives, ce qui signifie que leur acquisition n'a pas à être validée.

***Si vous avez besoin d'exemplaires supplémentaires du dossier du (de la) parrain (marraine), visitez [Métiers spécialisés Ontario](#) pour y trouver le formulaire correspondant.**

Annexe A – Directives relatives à l’attestation de fin d’apprentissage

Une fois que l’apprenti(e) a terminé toute sa formation en classe ainsi que toutes les heures visées de formation en milieu de travail qu’exige le métier, et qu’il ou elle a acquis toutes les compétences obligatoires énoncées dans ce registre :

L’apprenti(e) et le (la) parrain (marraine) remplissent l’attestation de fin d’apprentissage et la validation de l’ensemble de compétences pour le (la) parrain (marraine) figurant aux pages suivantes.

1. Ils signent les formulaires et les soumettent à leur bureau de service local. Pour trouver le bureau le plus près, vérifiez les coordonnées à l’adresse 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 d’achèvement du métier) du registre doivent être validées. Les heures recommandées constituent un objectif de référence. Si le (la) parrain (marraine) termine la formation de l’apprenti(e) avant d’atteindre le nombre d’heures de formation que recommande l’industrie, le personnel du Ministère peut exiger des renseignements supplémentaires sur la formation en milieu de travail de l’apprenti(e). Un exemple de demande serait une lettre du (de la) parrain (marraine) qui confirme que l’apprenti(e) a travaillé pendant un certain temps dans le métier avant l’enregistrement du premier contrat d’apprentissage et qu’il ou elle a ainsi acquis au préalable certaines compétences.

Les apprentis qui soumettent l’attestation de fin d’apprentissage et la documentation pertinente à leur bureau de service local par la poste, par télécopieur ou par courriel (sous forme de document numérisé) ne doivent pas inclure leur registre; ceux qui remettent ce formulaire en personne à leur bureau de service local doivent apporter leur registre avec eux.

Le personnel du Ministère peut communiquer avec l’apprenti(e) ou encore le (la) parrain (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 service local délivrera un certificat d’apprentissage à l’apprenti(e).

Métiers spécialisés Ontario recevra une notification de la fin de l’apprentissage.

- Si l’apprenti(e) a terminé un programme relatif à un **métier à accréditation obligatoire**, Métiers spécialisés Ontario inscrira automatiquement l’apprenti(e) pour un certificat de qualification temporaire afin qu’il ou qu’elle puisse continuer d’exercer légalement son métier pendant un an, tout en se préparant en vue de l’examen de certification.
- Si un(e) apprenti(e) termine son apprentissage dans un **métier à accréditation non obligatoire** et qu’il existe un examen menant à l’obtention d’un certificat de qualification, il ou elle doit réussir l’examen pour recevoir un certificat de qualification de Métiers spécialisés Ontario.

Pour obtenir la permission de fixer la date et l’heure de l’examen après la confirmation de l’apprentissage, vous devez tout d’abord communiquer avec les Services à la clientèle de Métiers spécialisés Ontario au 647-847-3000 ou sans frais au 1-855-299-0028 pour acquitter les frais de l’examen de certification. Après avoir payé vos frais d’examen auprès de Métiers spécialisés Ontario, réservez votre place en communiquant avec votre bureau de service local d’Emploi Ontario.

Annexe B – Attestation de fin d'apprentissage

Veillez remplir les deux côtés de ce formulaire, y compris la validation des ensembles de compétences pour les parrains (marraines) (consulter le verso de ce formulaire). Une fois les deux côtés remplis, soumettez le formulaire à votre bureau de service local (vous obtiendrez les coordonnées à l'adresse ontario.ca/fr/page/bureau-dapprentissage-demploi-ontario ou en appelant Emploi Ontario au 1-800-387-5656).

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

Renseignements sur le (la) parrain (marraine)	
Nom légal	
Adresse	
Numéro(s) de téléphone	
Signataire autorisé du (de la) parrain (marraine) (<i>nom en lettres moulées</i>)	
Adresse courriel	

Renseignements sur le programme	
Nom du métier	
Nombre d'heures requis conformément au contrat d'apprentissage (<i>pour les métiers fondés sur des heures de formation seulement</i>)	
Heures de formation? (<i>documentation jointe</i>)	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 _____ **X** _____
Signature (apprenti(e)) Date Signature du signataire autorisé du parrain Date

Annexe C – Validation des ensembles de compétences pour les parrains (marraines)

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

N° de l'ensemble de compétences	Titre de l'ensemble de compétences	Signature du signataire autorisé
5631	Appliquer les pratiques et les techniques de travail sécuritaires	
5632	Communiquer en milieu de travail	
5633	Démontrer les compétences professionnelles	
5634	Préparer les fonds	
5635	Préparer les soupes	
5636	Préparer les sauces de base	
5637	Préparer les fruits de mer	
5638	Préparer la viande et la volaille	
5639	Préparer les fruits et les légumes	
5640	Préparer les féculents et les céréales	
5641	Préparer les salades et les vinaigrettes	
5642	Préparer les œufs et les produits laitiers	
5643	Préparer les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts	
5644	Préparer les sandwichs et les hors-d'œuvre	
5645	Préparer des repas pour des régimes spéciaux	

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

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

Documentation d'appui pour les heures effectuées jointe : Oui () Non ()

Achèvement de la formation en classe vérifié : Oui () Non ()

Nom de l'employé(e) _____ Signature _____

Date _____

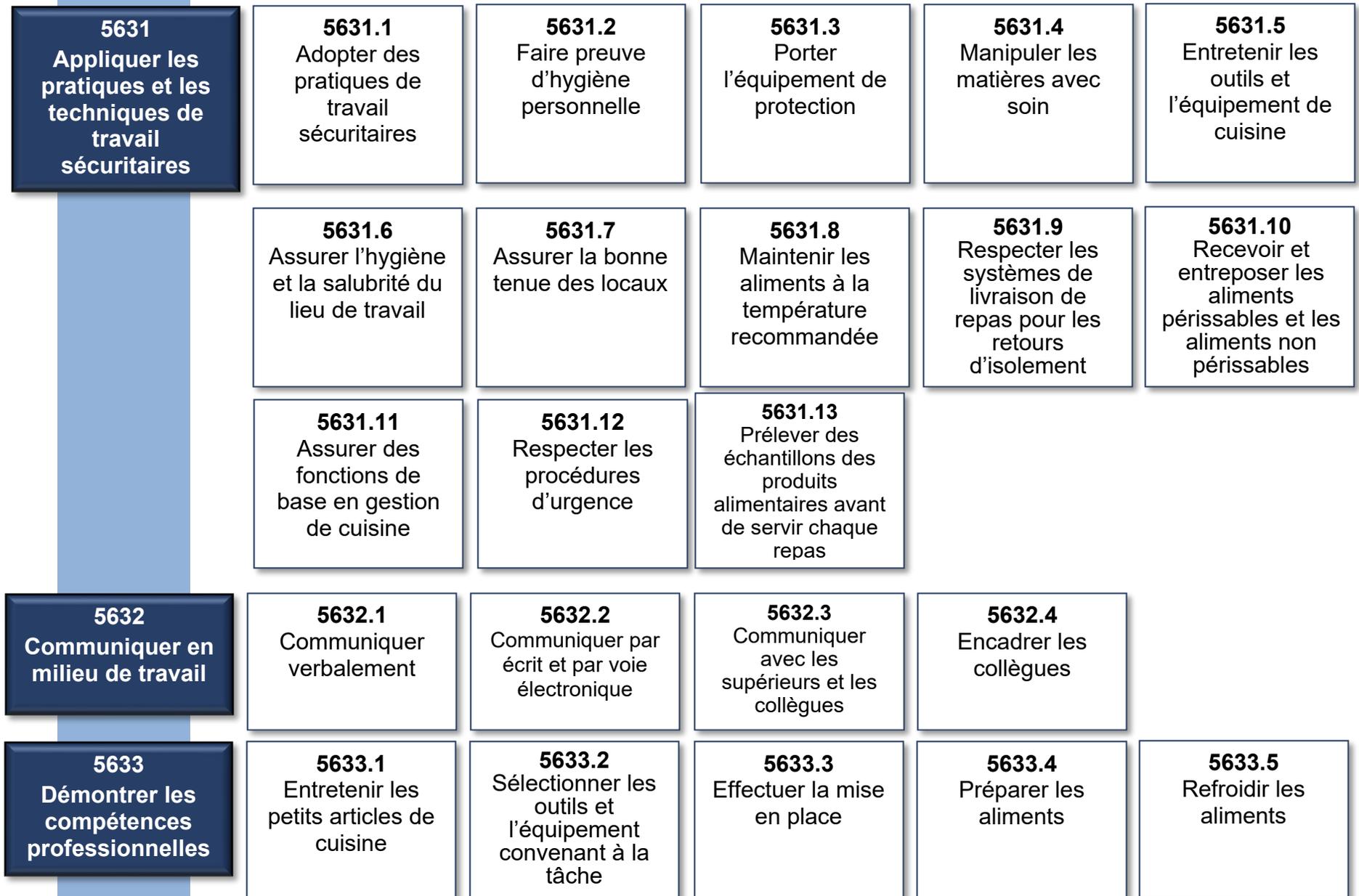
Annexe D – Bureaux de service locaux en Ontario

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

Emplacement	Adresse	Emplacement	Adresse
Barrie 705-737-1431	55, prom. Cedar Pointe, bureau 609, Barrie (Ontario) L4N 5R7	Marathon 807-346-1550	52, chemin Peninsula, bureau 103, Marathon (Ontario) P0T 2E0
Belleville 613-968-5558 1-800-953-6885	199, rue Front Nord, Belleville (Ontario) K8P 3B5	Markham 905-513-2695	140, promenade Allstate, 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, 1 ^{re} avenue 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, 2 ^e rue Est, bureau 202, Cornwall (Ontario) K6H 1Y4	Owen Sound 519-376-5790 1-800-838-9468	1450, 1 ^{re} avenue Ouest, 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, prom. Kingsbridge Garden, 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, rue Pembroke Est, Pembroke (Ontario) K8A 3L7
Elliot Lake 1-800-236-8817	50, prom. 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	162 Lochiel street, Suite 101, Sarnia (Ontario) N7T 7W5
Geraldton 807-854-1966	208, av. Beamish Ouest Geraldton (Ontario) P0T 1M0	Sault Ste. Marie 705-945-6815 1-800-236-8817	477, rue Queen Est, 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	Garden City Tower, 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	Édifice du gouvernement de l'Ontario, 122, chemin 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, Route 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, av. 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, chemin commissioners Est, bureau 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 : Cuisinier d'établissement 415D
(tous les ensembles de compétences non ombrés doivent être effectués)

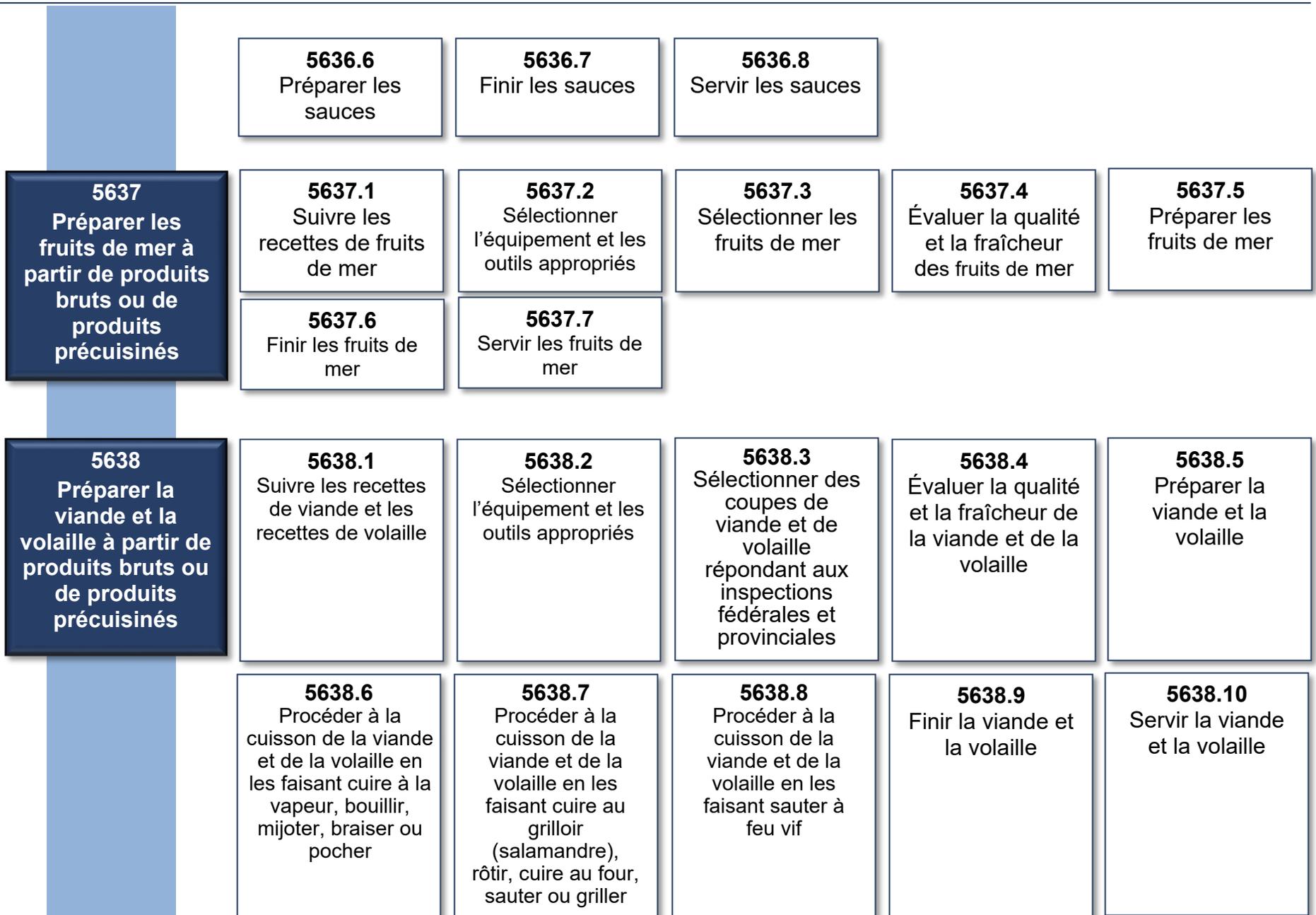
Diagramme Profil d'Analyse des Compétences (PAC)



Profile de l'analyse des compétences : Cuisinier d'établissement 415D
(tous les ensembles de compétences non ombrés doivent être effectués)

	<p>5633.6 Conserver les aliments chauds et les aliments froids pour le service</p>	<p>5633.7 Entreposer les aliments cuits et les aliments non cuits</p>	<p>5633.8 Remettre en température les aliments préparés</p>	<p>5633.9 Servir les aliments préparés</p>	
<p>5634 Préparer les fonds à partir de produits bruts ou de produits précuisinés</p>	<p>5634.1 Suivre les recettes des fonds</p>	<p>5634.2 Sélectionner l'équipement et les outils appropriés</p>	<p>5634.3 Identifier et sélectionner les ingrédients</p>	<p>5634.4 Préparer les ingrédients</p>	<p>5634.5 Préparer les fonds blancs, les fonds bruns et les fonds de légumes</p>
	<p>5634.6 Entreposer et remettre en température les fonds</p>				
<p>5635 Préparer les soupes à partir de produits bruts ou de produits précuisinés</p>	<p>5635.1 Suivre les recettes des soupes</p>	<p>5635.2 Sélectionner l'équipement et les outils appropriés</p>	<p>5635.3 Identifier et sélectionner les ingrédients</p>	<p>5635.4 Préparer les ingrédients</p>	<p>5635.5 Préparer les soupes de base</p>
	<p>5635.6 Finir les soupes</p>	<p>5635.7 Servir les soupes</p>			
<p>5636 Préparer les sauces de base à partir de produits bruts ou de produits précuisinés</p>	<p>5636.1 Suivre les recettes des sauces</p>	<p>5636.2 Sélectionner l'équipement et les outils appropriés</p>	<p>5636.3 Identifier et sélectionner les ingrédients</p>	<p>5636.4 Préparer les ingrédients</p>	<p>5636.5 Préparer les agents épaississants</p>

Profile de l'analyse des compétences : Cuisinier d'établissement 415D
(tous les ensembles de compétences non ombrés doivent être effectués)



Profile de l'analyse des compétences : Cuisinier d'établissement 415D
(tous les ensembles de compétences non ombrés doivent être effectués)

5639 Préparer les fruits et les légumes à partir de produits bruts ou de produits précuisinés	5639.1 Suivre les recettes de fruits et les recettes de légumes	5639.2 Sélectionner l'équipement et les outils appropriés	5639.3 Sélectionner les fruits et les légumes	5639.4 Évaluer la qualité et la fraîcheur des fruits et des légumes	5639.5 Préparer les fruits et les légumes	
	5639.6 Couper les fruits et les légumes	5639.7 Procéder à la cuisson des fruits et des légumes en les faisant blanchir, bouillir, mijoter, braiser ou pocher	5639.8 Procéder à la cuisson des fruits et des légumes en les faisant glacer, rôtir, griller ou cuire au four	5639.9 Procéder à la cuisson des plats de légumes en les faisant sauter à feu vif	5639.10 Finir les fruits et les légumes	
	5639.11 Servir les fruits et les légumes					
	5640 Préparer les féculents et les céréales à partir de produits bruts ou de produits précuisinés	5640.1 Suivre les recettes de féculents et les recettes de céréales	5640.2 Sélectionner l'équipement et les outils appropriés	5640.3 Sélectionner les féculents et les céréales	5640.4 Évaluer la qualité et la fraîcheur des féculents et des céréales	5640.5 Préparer les féculents et les céréales
		5640.6 Procéder à la cuisson des féculents et des céréales	5640.7 Procéder à la cuisson des plats de pâtes cuites au four, des pâtes farcies et des pâtes de base	5640.8 Finir les féculents et les céréales	5640.9 Servir les féculents et les céréales	

Profile de l'analyse des compétences : Cuisinier d'établissement 415D
(tous les ensembles de compétences non ombrés doivent être effectués)

5641
Préparer les salades et les vinaigrettes à partir de produits bruts ou de produits précuisinés

5641.1
Suivre les recettes de salades et les recettes de vinaigrettes

5641.2
Sélectionner l'équipement et les outils appropriés

5641.3
Sélectionner les ingrédients

5641.4
Évaluer la qualité et la fraîcheur des ingrédients composant les salades et les vinaigrettes

5641.5
Préparer les ingrédients pour les salades et les vinaigrettes

5641.6
Préparer les salades simples

5641.7
Préparer les salades composées

5641.8
Préparer les vinaigrettes

5641.9
Finir les salades

5641.10
Servir les salades et les vinaigrettes

5642
Préparer les œufs et les produits laitiers à partir de produits bruts ou de produits précuisinés

5642.1
Suivre les recettes des œufs et des produits laitiers

5642.2
Sélectionner l'équipement et les outils appropriés

5642.3
Sélectionner les œufs et les produits laitiers

5642.4
Évaluer la qualité et la fraîcheur des œufs et des produits laitiers

5642.5
Préparer les œufs et les produits laitiers

5642.6
Préparer les plats à base d'œufs

5642.7
Préparer les plats à base d'œufs

5642.8
Finir les œufs et les produits laitiers

5642.9
Servir les œufs et les produits laitiers

5643
Préparer les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts à partir de produits bruts ou de produits précuisinés

5643.1
Suivre les recettes des produits de boulangerie, des pâtisseries et des desserts

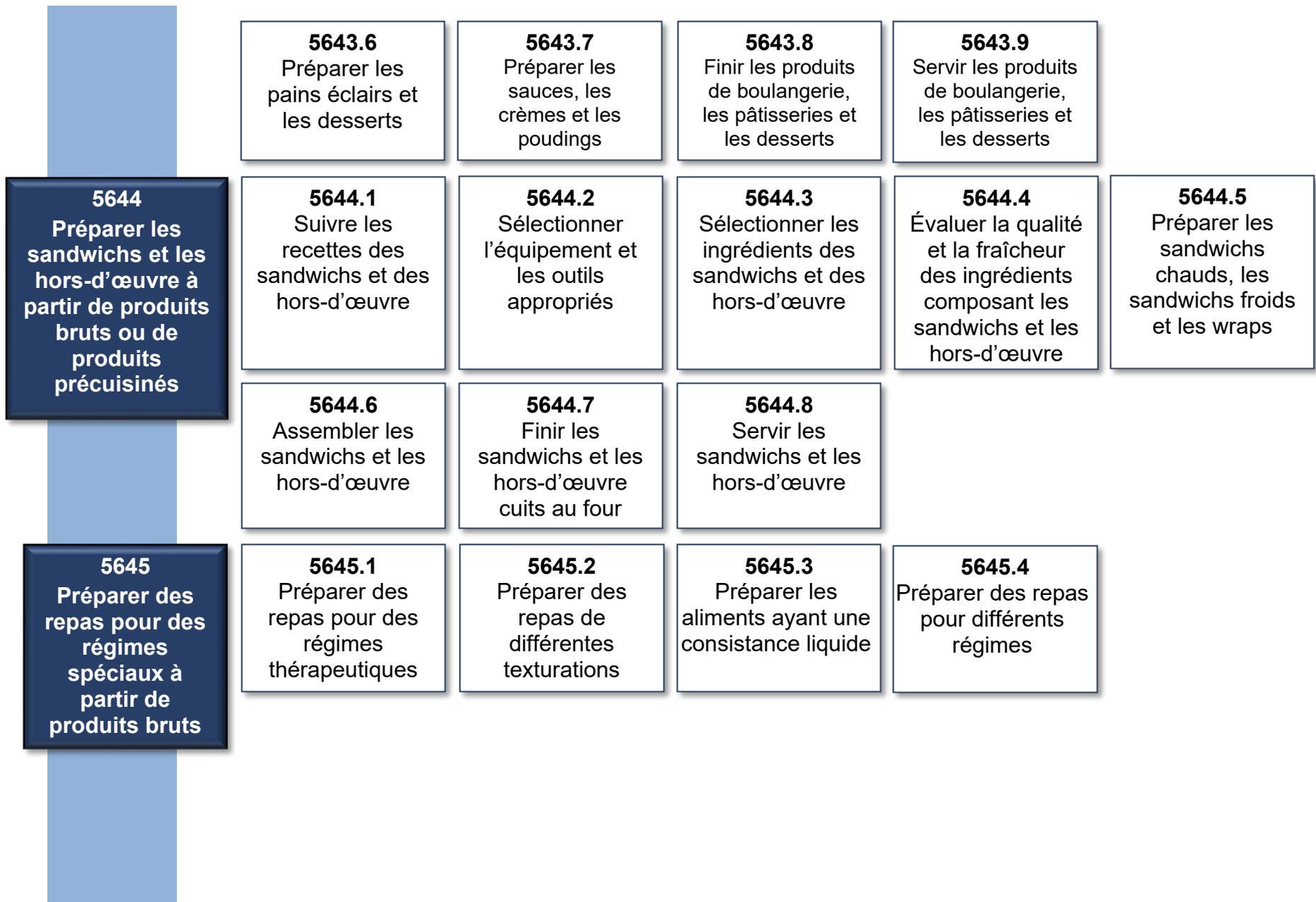
5643.2
Sélectionner l'équipement et les outils appropriés

5643.3
Sélectionner les ingrédients pour les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts

5643.4
Évaluer la qualité et la fraîcheur des ingrédients composant les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts

5643.5
Préparer les ingrédients composant les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts

Profil de l'analyse des compétences : Cuisinier d'établissement 415D
(tous les ensembles de compétences non ombrés doivent être effectués)



Achèvement du programme d'apprentissage

Si votre parrain (marraine) affirme que vous avez acquis les compétences exigées, que vous avez effectué les heures de travail requises et que vous avez terminé tous les niveaux de formation en classe établis pour votre métier :

- ✓ Suivez les instructions fournies dans l'attestation de fin d'apprentissage (Annexe A) du registre.
- ✓ Répondez à toutes les questions du personnel du MTIFDC, et fournissez-lui toute documentation supplémentaire requise.
- ✓ Une fois la fin de l'apprentissage confirmée, le MTIFDC vous délivrera un certificat d'apprentissage et en informera 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 de fin d'apprentissage.

Pour les métiers à accréditation obligatoire, vous recevrez un certificat de qualification temporaire qui vous permettra de travailler légalement pendant une période maximale de 12 mois, jusqu'à ce que vous réussissiez votre examen.

Pour un métier à accréditation non obligatoire, une fois que vous aurez réussi votre examen, vous recevrez un certificat de qualification pour votre métier.

Comment vous préparer pour votre examen

- **Pour acquitter les frais liés à un examen menant à l'obtention d'un certificat de qualification, veuillez communiquer avec les Services à la clientèle de Métiers spécialisés Ontario au : 647-847-3000 ou sans frais au 1-855-299-0028**
- **Pour réserver une place pour votre examen :** Après avoir acquitté les frais, communiquez avec votre bureau de service local pour fixer la date et l'heure de votre examen.
- **Téléchargez le guide de préparation à l'examen de Métiers spécialisés Ontario à l'adresse :**
[Ressources pour l'examen – Métiers spécialisés Ontario](#) et/ou consultez le **guide de préparation à l'examen pour les métiers désignés Sceau rouge :**
sceau-rouge.ca



[Métiers spécialisés Ontario](#)