



LE PROGRAMME
DE FORMATION
— CUISINE —





PRÉSENTATION

Le programme de formation cuisine totalise 1 032 heures. Les 3 premières semaines seront exclusivement à l'école (classe et cuisine) et les heures suivantes seront réparties, à l'école et en milieu de travail.

Cette formation conduit à une attestation de formation de Fierbourg, centre de formation professionnelle et Merici, collège privé.

La formation est adaptée de façon à créer une expérience enrichissante issues des méthodes en cuisine et de l'approvisionnement du terroir québécois. Les cuisiniers québécois veillent à la qualité des produits offerts ainsi qu'à la fraîcheur des produits locaux.

Cette formation permettra d'acquérir des aptitudes externalisant plusieurs tâches du domaine de la cuisine en restauration au Québec.

En plus de cette formation qualifiante, un minimum d'expérience dans le milieu de travail se développera grâce à l'alternance études-travail, pour l'exercice du métier.

5 jours semaines, volet 2 jours en milieu de travail après 3 semaines, départ environ aux 2 mois.

✓ Type de sanction : Attestation de formation

✓ Nombre de compétences : 12

✓ Durée totale : 1 032 heures

CUISINE 1 032 H

Francisation (180 h)
Découverte de Québec (90 h)
Cuisine (762 h)

DESCRIPTION DES COMPÉTENCES EN CUISINE :



1. HYGIÈNE ET SALUBRITÉ (6H)

À la fin de cette compétence, le candidat sera capable de faire appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de salubrité à l'intérieur d'une cuisine.



2. COMPOSITION MENUS (60 H)

À la fin de cette compétence, le candidat sera capable d'élaborer des menus en corrélation avec les goûts et les besoins du client, en tenant compte des courants alimentaires.



3. PRÉPARATION FONDAMENTALE (90 H)

4. CONFECTIONNER METS ET PRODUITS RÉGIONAUX (336 H)

- a. Viande, volaille, gibier et charcuteries
- b. Fruits et légumes
- c. Poissons, mollusques et crustacés
- d. Pâtes de base
- e. Cuisine de proximité
- f. Les produits de l'érable



À la fin de ces compétences, le candidat aura appris les bases en cuisine, actualisé ses connaissances et pourra mettre à profit les dernières tendances en restauration. Le candidat sera capable de favoriser l'introduction des produits locaux et du terroir dans ses menus selon les saisons.





5. STRUCTURE ORGANISATIONNELLE D'UNE CUISINE (30 H)

À la fin de cette compétence, le candidat sera capable d'analyser l'efficacité ergonomique d'une cuisine en fonction du matériel et des équipements.

6. EFFECTUER LE SERVICE DE RESTAURATION (66 H)

7. HORS D'ŒUVRE ET ENTRÉES (60 H)

À la fin de ces compétences, le candidat aura appris les bases en services des menus en cuisine dans un volet adapté à la réalité du travail et saura concocter des mets sous forme d'entrées ou de hors d'œuvres pour les occasions spéciales.

8. INTRODUCTION DES ALCOOLS QUÉBÉCOIS EN CUISINE (60 H)

- a. Vins, vignobles et cépages québécois
- b. Bières et microbrasseries
- c. Alcool québécois et distilleries locales

À la fin de cette compétence, le candidat aura développé une connaissance de base sur les vins et spiritueux québécois, pour son introduction en cuisine.

9. INTRODUCTION À LA CUISINE DE PRODUITS DE LA NATURE (PFNL ET BORÉALIE) (18 H)

À la fin de la compétence, le candidat aura développé une connaissance pour l'identification des produits forestiers non ligneux selon les saisons et associera la transformation appropriée aux produits.

10. DÉVELOPPEMENT D'UN PROJET (36 H)

À la fin de cette compétence, le candidat sera en mesure de connaître le rôle d'un entrepreneur pour bien développer une idée ou un projet au sein de l'entreprise par la connaissance d'outils pertinents, par le développement de sa créativité et en s'inspirant des tendances en restauration.