

**ATTESTATION D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES
FICHE SYNTHÈSE DE PROGRAMME**

Titre : Cuisine de chaînes de restaurant			
Code : 00205	Unités : 31	Durée : 465 heures	
Secteur de formation : Alimentation et tourisme (03)			
Sanction des études : AEP (décernée exclusivement par les commissions scolaires)			
Statut : programme accrédité par le Groupe de coordination le : 2004-08-19			
Commission scolaire <u>mandatée</u> : Des Laurentides			
Commissions scolaires <u>participantes</u> : De la Capitale, Kamouraska–Rivière-du-Loup, Marie-Victorin, de la Jonquière, du Chemin-du-Roy, du Lac Abitibi, des Hautes-Rivières, des Chênes, de la Région-de-Sherbrooke, des Samares, des Premières-Seigneuries, la Côte-du-Sud, Beauce-Etchemin, de Laval.			
Fonction de travail : Cuisinière, cuisinier de chaînes de restaurant			
Objectifs du programme : Acquérir les connaissances, les habiletés et les aptitudes nécessaires pour effectuer, sous supervision, la préparation, l'assemblage et la présentation de divers mets en vue de leur consommation ou de leur vente au détail dans des chaînes de restaurant ou des restaurants de cuisine rapide.			
Conditions d'admission :			
– Avoir obtenu au moins les unités de 3 ^e secondaire ou l'équivalent en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique; ou avoir obtenu une attestation d'équivalence pour ce niveau de scolarité (AENS); ou avoir réussi le test de développement général sans préalable spécifique (TDG).			
– Avoir 18 ans ou plus; ou satisfaire aux normes d'admissibilité de la Mesure de la formation de la main-d'œuvre d'Emploi-Québec.			
CONTENU DU PROGRAMME			
Code	Nom de la compétence		Heures
205-011	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation		15
205-021	Communiquer en milieu professionnel		15
205-032	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires*		30
205-042	Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité*		30
205-051	Organiser un quart de travail		15
205-062	Réaliser des fonds, des sauces et des potages		30
205-074	Réaliser des mets simples de cuisine rapide		60
205-083	Réaliser des mets de cuisine de chaînes de restaurant à base de viandes et de volailles		45
205-092	Réaliser des mets de cuisine de chaînes de restaurant à base de poissons et de fruits de mer		30
205-104	Effectuer le service de menus de petits déjeuners*		60
205-113	Effectuer le service de menus de chaînes de restaurant		45
205-126	S'intégrer au milieu de travail		90
Les compétences marquées d'un astérisque (*) peuvent permettre une reconnaissance d'acquis scolaires en tout ou en partie si l'élève s'inscrit au programme d'études Cuisine (DEP 5311).			
Documentation disponible sur demande			
	Oui	Non	
Rapport de l'AST	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Programme d'études
Projet de formation	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Guide d'organisation matérielle
Tableau d'harmonisation	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tableaux d'analyse et de spécifications
			Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>

Mise à jour le : 2011-11-28