

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

<b>Titre :</b> Cuisine de restauration rapide			
<b>Code :</b> 4205	<b>Unités :</b> 31	<b>Durée :</b> 465 heures	
<b>Secteur de formation :</b> Alimentation et tourisme (03)			
<b>Sanction des études :</b> AEP (décernée exclusivement par les commissions scolaires)			
<b>Programme accrédité le :</b> 19 août 2004			
<b>Commission scolaire <u>mandatée</u> :</b> des Laurentides			
<b>Commissions scolaires <u>participantes</u> :</b> de la Capitale, de 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, de la Côte-du-Sud, de la Beauce-Etchemin, de Laval.			
<b>Fonction de travail :</b> Cuisinière, cuisinier de chaînes de restaurant			
<b>Objectifs du programme :</b> 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 restaurants ou des restaurants de cuisine rapide.			
<b>Conditions d'admission :</b>			
Est admissible à un programme d'études menant à une AEP, la personne qui satisfait aux conditions suivantes :			
1. avoir obtenu au moins les unités de 3 <sup>e</sup> secondaire ou l'équivalent en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique;			
ou			
avoir obtenu une attestation d'équivalence de niveau de scolarité (AENS);			
ou			
avoir réussi le test de développement général avec ou sans préalable spécifique (TDG).			
2. avoir interrompu ses études à temps plein pendant au moins douze mois;			
ou			
avoir 18 ans au moment de l'entrée en formation;			
ou			
avoir obtenu un diplôme d'études secondaires (DES) ou un diplôme d'études professionnelles (DEP) ou leur équivalent;			
ou			
satisfaire aux normes d'admissibilité de la Mesure de la formation de la main-d'œuvre d'Emploi-Québec.			
<b>CONTENU DU PROGRAMME</b>			
<b>Nouveau code AEP</b>	<b>Ancien code</b>	<b>Nom de la compétence</b>	<b>Heures</b>
AEP 205-011	205-011	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	15
AEP 205-021	205-021	Communiquer en milieu professionnel	15
AEP 205-032	205-032	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires	30
AEP 205-042	205-042	Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité	30
AEP 205-051	205-051	Organiser un quart de travail	15
AEP 205-062	205-062	Réaliser des fonds, des sauces et des potages	30
AEP 205-074	205-074	Réaliser des mets simples de cuisine rapide	60
AEP 205-083	205-083	Réaliser des mets de cuisine de chaînes de restaurant à base de viandes et de volailles	45
AEP 205-092	205-092	Réaliser des mets de cuisine de chaînes de restaurant à base de poissons et de fruits de mer	30
AEP 205-104	205-104	Effectuer le service de menus de petits déjeuners	60
AEP 205-113	205-113	Effectuer le service de menus de chaînes de restaurant	45
AEP 205-126	205-126	S'intégrer au milieu de travail	90
Une reconnaissance d'acquis scolaires en tout ou en partie est possible pour l'élève qui s'inscrit au programme d'études menant au DEP en Cuisine.			
<b>Documentation disponible sur demande</b>			
Rapport de l'AST	<input type="checkbox"/>	Programme d'études	<input checked="" type="checkbox"/>
Projet de formation	<input type="checkbox"/>	Guide d'organisation matérielle	<input type="checkbox"/>
Tableau d'harmonisation	<input checked="" type="checkbox"/>	Tableaux d'analyse et de spécifications	<input checked="" type="checkbox"/>