

Étude complémentaire

Fonction de travail Pâtissière ou pâtissier de restaurant

Secteur
de formation

3

Alimentation
et tourisme

Étude complémentaire

Fonction de travail Pâtissière ou pâtissier de restaurant

Secteur
de formation

3

Alimentation
et tourisme

Formation professionnelle et technique
et formation continue

Direction générale de la formation
professionnelle et technique

Équipe de production

Responsabilité du projet au ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Dominique Beaussier

Responsable du secteur de formation Alimentation,
tourisme et pêches
Direction des programmes et de la veille sectorielle

Philippe Daneau

Conseiller en planification
Direction des programmes et de la veille sectorielle

Recherche, analyse et rédaction

Simon Bastien

Directeur du projet
Groupe DBSF

Ginette Ouellette et Simon Bastien

Recherche, entrevues, analyse et rédaction
Groupe DBSF

Révision linguistique

Sous la responsabilité des Services linguistiques du
ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

© Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, 2009

ISBN 978-2-550-55953-5

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2009

TABLE DES MATIÈRES

Page

Sommaire

1	Présentation de l'étude	5
1.1	Contexte de réalisation	5
1.2	Objectifs spécifiques	5
1.3	Délimitation du champ de l'étude.....	6
1.4	Méthodologie	7
1.5	Portée et limites de l'étude	10
	SECTION A : Monde du travail	11
2	Portrait du domaine de la pâtisserie de restaurant	13
2.1	Définition du domaine	13
2.2	Tableau succinct des entreprises	14
2.3	Tableau succinct de la main-d'œuvre.....	14
2.3.1	Fonctions de travail les plus courantes au sein de la production en cuisine	15
2.3.2	Nombre de pâtissières et de pâtissiers de restaurant.....	17
2.4	Tendances en matière de pâtisserie de restaurant	18
3	Fonction de travail pâtissière ou pâtissier de restaurant	21
3.1	Description de la fonction de travail.....	21
3.1.1	Définition.....	21
3.1.2	Types d'entreprises	21
3.1.3	Appellations courantes	22
3.1.4	Description des tâches	22
3.1.5	Conditions d'exercice	23
3.2	Recrutement	23
3.2.1	Formation	23
3.2.2	Expérience et compétences.....	25
3.2.3	Difficulté de recrutement	26
3.3	Salaire et cheminement	26
3.3.1	Salaire	26
3.3.2	Cheminement possible au sein de l'entreprise	27
3.4	Profil sociodémographique	27
3.5	Évolution de la fonction de travail	28
3.5.1	Évolution de l'effectif	28
3.5.2	Formation interne et externe, et perfectionnement	28
3.5.3	Changements à envisager dans la fonction de travail	29

SECTION B : Monde de l'éducation	31
4 Formation	33
4.1 Diplôme d'études professionnelles (DEP) Pâtisserie	33
4.1.1 Présentation générale et objectifs.....	33
4.1.2 Contenu du programme d'études.....	34
4.1.3 Perspectives professionnelles.....	35
4.1.4 Inscriptions	35
4.1.5 Placement.....	35
4.1.6 Types d'emplois occupés et secteurs d'activité	36
4.1.7 Connaissance du programme d'études et satisfaction des employeurs.....	37
4.2 Diplôme d'études professionnelles (DEP) Cuisine	38
4.2.1 Présentation générale et objectifs.....	38
4.2.2 Contenu du programme d'études.....	41
4.2.3 Perspectives professionnelles.....	43
4.2.4 Inscriptions	43
4.2.5 Placement.....	43
4.2.6 Types d'emplois occupés et secteurs d'activité	44
4.2.7 Connaissance du programme d'études et satisfaction des employeurs.....	45
4.3 Attestation de spécialisation professionnelle (ASP) Pâtisserie de restaurant.....	46
4.3.1 Présentation générale et objectifs.....	46
4.3.2 Contenu du programme d'études.....	48
4.3.3 Perspectives professionnelles.....	48
4.3.4 Inscriptions	48
4.3.5 Placement.....	49
Types d'emplois occupés et secteurs d'activité	49
Connaissance du programme d'études et satisfaction des employeurs	50
4.4 Attestation de spécialisation professionnelle (ASP) Cuisine actualisée.....	51
4.4.1 Présentation générale et objectifs.....	51
4.4.2 Contenu du programme d'études.....	53
4.4.3 Perspectives professionnelles.....	53
4.4.4 Inscriptions	53
4.4.5 Placement.....	54
4.4.6 Types d'emplois occupés et secteurs d'activité	54
4.4.7 Connaissance du programme d'études et satisfaction des employeurs.....	56
5 Diagnostic : constats, forces et faiblesses.....	57
5.1 Principaux constats.....	57
5.1.1 Domaine de la pâtisserie de restaurant	57
5.1.2 Fonction de travail pâtissière ou pâtissier de restaurant.....	58
5.1.3 Offre de formation	59

5.2	Forces et opportunités	59
5.2.1	Domaine de la pâtisserie de restaurant	59
5.2.2	Fonction de travail pâtissière ou pâtissier de restaurant.....	59
5.2.3	Offre de formation	60
5.3	Faiblesses et contraintes	60
5.3.1	Fonction de travail pâtissière ou pâtissier de restaurant.....	60
5.3.2	Offre de formation	61
6	Adéquation, harmonisation et enjeux	63
6.1	Adéquation entre les besoins du marché du travail et la formation.....	63
6.1.1	Diplôme d'études professionnelles (DEP) <i>Pâtisserie</i>	63
6.1.2	Diplôme d'études professionnelles (DEP) <i>Cuisine</i>	63
6.1.3	Attestation de spécialisation professionnelle (ASP) <i>Pâtisserie de restaurant</i>	64
6.1.4	Attestation de spécialisation professionnelle (ASP) <i>Cuisine actualisée</i>	65
6.2	Harmonisation entre les programmes d'études	66
6.2.1	Harmonisation entre le Diplôme d'études professionnelles (DEP) <i>Cuisine</i> et le Diplôme d'études professionnelles (DEP) <i>Pâtisserie</i>	66
6.2.2	Harmonisation entre le Diplôme d'études professionnelles (DEP) <i>Cuisine</i> et l'Attestation de spécialisation professionnelle (ASP) <i>Pâtisserie de restaurant</i>	67
6.2.3	Harmonisation entre les autres programmes d'études	68
6.3	Enjeux	69
7	Avis des partenaires sur l'étude	71
	ANNEXE 1 Bibliographie.....	75
	ANNEXE 2 Liste des intervenants clés du domaine en cause et des entreprises interrogés	77
	ANNEXE 3 Questionnaire d'enquête auprès des entreprises.....	79

Figure 1 – Organigramme type de la cuisine d'un restaurant ou d'un traiteur haut de gamme	15
Tableau 1 – Données et hypothèses permettant d'évaluer le nombre de pâtisseries et de pâtissiers de restaurant.....	17
Tableau 2 – Données générales sur le DEP 5297 <i>Pâtisserie</i>	33
Tableau 3 – Contenu du DEP 5297 <i>Pâtisserie</i> (nouveau programme d'études).....	34
Tableau 4 – Inscriptions en première année au DEP 5297 <i>Pâtisserie</i> , de 2001-2002 à 2005-2006	35
Tableau 5 – Données sur l'intégration au marché du travail des personnes diplômées du DEP 5297 <i>Pâtisserie</i> , de 2003-2004 à 2005-2006	36
Tableau 6 – Types d'emplois occupés au 31 mars 2007 par les personnes diplômées du DEP 5297 <i>Pâtisserie</i> , promotion de 2005-2006	36
Tableau 7 – Secteurs d'activité économique des entreprises employant, au 31 mars 2007, les personnes diplômées du DEP 5297 <i>Pâtisserie</i> , promotion de 2005-2006	37
Tableau 8 – Données générales sur le DEP 5311 <i>Cuisine</i>	40
Tableau 9 – Contenu du DEP 1038 <i>Cuisine d'établissement</i>	41
Tableau 10 – Contenu du DEP 5311 <i>Cuisine</i>	42
Tableau 11 – Inscriptions en première année au DEP 1038 <i>Cuisine d'établissement</i> , de 2001-2002 à 2005-2006	43
Tableau 12 – Données sur l'intégration au marché du travail des personnes diplômées du DEP 1038 <i>Cuisine d'établissement</i> , de 2003-2004 à 2005-2006.....	44
Tableau 13 – Types d'emplois occupés au 31 mars 2007 par les personnes diplômées du DEP 1038 <i>Cuisine d'établissement</i> , promotion de 2005-2006	44
Tableau 14 – Secteurs d'activité économique des entreprises employant, au 31 mars 2007, les personnes diplômées du DEP 1038 <i>Cuisine d'établissement</i> , promotion de 2005-2006 ...	45
Tableau 15 – Données générales sur l'ASP 1057 <i>Pâtisserie de restaurant</i>	47
Tableau 16 – Contenu de l'ASP 1057 <i>Pâtisserie de restaurant</i>	48
Tableau 17 – Inscriptions en première année à l'ASP 1057 <i>Pâtisserie de restaurant</i> , de 2001-2002 à 2005-2006	48
Tableau 18 – Données sur l'intégration au marché du travail des personnes diplômées de l'ASP 1057 <i>Pâtisserie de restaurant</i> , de 2003-2004 à 2005-2006.....	49
Tableau 19 – Types d'emplois occupés au 31 mars 2007 par les personnes diplômées de l'ASP 1057 <i>Pâtisserie de restaurant</i> , promotion de 2005-2006	50
Tableau 20 – Secteurs d'activité économique des entreprises employant, au 31 mars 2005, les personnes diplômées de l'ASP 1057 <i>Pâtisserie de restaurant</i> , promotion de 2003-2004..	50
Tableau 21 – Données générales sur l'ASP 5159 <i>Cuisine actualisée</i>	52
Tableau 22 – Contenu de l'ASP 5159 <i>Cuisine actualisée</i>	53
Tableau 23 – Inscriptions en première année à l'ASP 5159 <i>Cuisine actualisée</i> , de 2001-2002 à 2005-2006	54
Tableau 24 – Données sur l'intégration au marché du travail des personnes diplômées de l'ASP 5159 <i>Cuisine actualisée</i> , de 2003-2004 à 2005-2006.....	54

Tableau 25 – Types d'emplois occupés au 31 mars 2007 par les personnes diplômées de l'ASP 5159 <i>Cuisine actualisée</i> , promotion de 2005-2006.....	55
Tableau 26 – Secteurs d'activité économique des entreprises employant, au 31 mars 2007, les personnes diplômées de l'ASP 5159 <i>Cuisine actualisée</i> , promotion de 2005-2006	55
Tableau 27 – Personnes diplômées du DEP 5297 <i>Pâtisserie</i> , déjà titulaires d'un DEP 1038 <i>Cuisine d'établissement</i> , et personnes diplômées du DEP 1038 <i>Cuisine d'établissement</i> , déjà titulaires d'un DEP 5297 <i>Pâtisserie</i> , de 2002-2003 à 2005-2006	67

Sommaire

La présente étude complémentaire porte sur la fonction de travail pâtissière ou pâtissier de restaurant. Dans un premier temps, nous y donnons une description succincte du domaine de la pâtisserie de restaurant et nous analysons, en profondeur et dans son contexte d'exercice, cette fonction de travail. Dans un deuxième temps, l'étude dresse une vue d'ensemble de l'offre de formation relative à la fonction de travail, soit le Diplôme d'études professionnelles (DEP) 5297 *Pâtisserie*, le Diplôme d'études professionnelles (DEP) 5311 *Cuisine*, l'Attestation de spécialisation professionnelle (ASP) 1057 *Pâtisserie de restaurant* et l'Attestation de spécialisation professionnelle (ASP) 5159 *Cuisine actualisée*. Le rapport conclut avec un diagnostic, une analyse de l'adéquation entre les besoins du marché du travail et l'offre de formation, une analyse de l'harmonisation entre les programmes d'études ainsi qu'avec la présentation de certains enjeux.

Pour mener à bien l'étude, une recherche documentaire et statistique ainsi que des entrevues en profondeur auprès de quatre commissions scolaires et d'intervenants clés de la restauration ont été faites. Par la suite, une enquête a eu lieu auprès de 24 établissements de qualité supérieure en restauration – enquête répartie auprès de 13 restaurants, 8 restaurants d'hôtel et 3 traiteurs – situés dans la région métropolitaine de Montréal et dans celle de Québec, de même que dans les principales régions de villégiature, soit les Laurentides, Lanaudière, l'Estrie et Charlevoix.

L'univers que couvre l'étude compte de 1 500 à 1 550 établissements, soit de 250 à 300 restaurants haut de gamme, 1 200 restaurants de gamme moyenne-supérieure et 50 traiteurs haut de gamme. Tous les établissements haut de gamme interrogés confectionnent leurs propres pâtisseries et desserts, et ils ont à leur emploi des pâtissières et pâtissiers à leur emploi ce qui signifie que ces personnes consacrent l'essentiel de leur temps à la confection des pâtisseries et desserts. Environ 70 p. 100 des restaurants de gamme moyenne-supérieure qui ont été interrogés confectionnent leurs propres pâtisseries et desserts. Parmi ceux-ci, sept sur dix emploient des personnes qui exercent le métier de pâtissières et pâtissiers; aux autres endroits, les desserts et la pâtisserie sont faits par des personnes qui exercent le métier de cuisinières-pâtissières, cuisiniers-pâtissiers qui y consacrent en moyenne 30 p. 100 de leur temps.

Nous estimons à 1 100 le nombre de pâtissières et pâtissiers de restaurant, soit 410 dans les restaurants haut de gamme, 590 dans les restaurants de gamme moyenne-supérieure et 100 chez les traiteurs haut de gamme. On estime à 250 le nombre de cuisinières-pâtissières, cuisiniers-pâtissiers, c'est-à-dire des cuisinières et cuisiniers qui confectionnent les desserts et la pâtisserie, qui œuvrent uniquement dans les restaurants de gamme moyenne-supérieure.

Dans les entreprises interrogées, la formation exigée le plus fréquemment lorsque vient le temps d'embaucher une personne qui occupera la fonction de pâtissière, de pâtissier est le DEP 5297 *Pâtisserie*, cette exigence étant surtout retenue par les établissements haut de gamme. Certains établissements de gamme moyenne-supérieure exigent le DEP 5311 *Cuisine* pour l'embauche d'une personne qui occupera le poste de cuisinière-pâtissière, cuisinier-pâtissier. Plusieurs établissements haut de gamme favorisent, chez les personnes qui posent leur candidature, celles qui sont titulaires des deux DEP, alors que certains établissements préfèrent celles qui sont titulaires du DEP 5311 *Cuisine* et de l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*. Dans les établissements haut de gamme, la formation réellement obtenue par les personnes qui exercent le métier de pâtissières et pâtissiers correspond à celle qui est exigée. Dans les restaurants de gamme moyenne-supérieure, la confection des pâtisseries et desserts est parfois confiée à des personnes qui exercent le métier de cuisinières-pâtissières, cuisiniers-pâtissiers, de même qu'à des personnes qui exercent le métier de pâtissières, pâtissiers sans avoir obtenu de diplôme en pâtisserie.

Pour embaucher une pâtissière ou un pâtissier, la grande majorité des entreprises interrogées demande une expérience de deux ans. Dans les établissements haut de gamme, l'expérience en fine cuisine est un critère incontournable d'embauche.

En très grande majorité, les entreprises interrogées affirment qu'il est difficile de recruter des personnes compétentes en pâtisserie, autant en ce qui concerne les pâtissières et les pâtissiers qu'en ce qui a trait aux cuisinières-pâtissières et aux cuisiniers-pâtissiers. Le taux de roulement des pâtissières et pâtissiers est assez élevé. La majorité d'entre eux demeurant en poste durant une période allant de un à trois ans.

Les établissements questionnés prévoient qu'au cours des prochaines années, une stabilité du nombre de pâtissières et de pâtissiers à leur emploi sera observée. Peu de changements significatifs devraient affecter cette fonction de travail. Toutefois, elle fera l'objet d'une adaptation aux nouvelles tendances en ce qui concerne les desserts et la pâtisserie, les présentations dans l'assiette et le service à celle-ci, ce qui devrait avoir pour conséquence d'alourdir la tâche des personnes qui la pratiquent.

L'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* s'inscrit en continuité avec le DEP 5311 *Cuisine*; cette attestation est destinée aux personnes qui exercent le métier de cuisinières et cuisiniers désirant se perfectionner en pâtisserie de restaurant et accroître leur polyvalence. Les inscriptions à l'ASP *Pâtisserie de restaurant* sont faibles (36 en 2005-2006) et nettement inférieures à ce qu'elles étaient cinq ans auparavant. Approuvé en janvier 2008, le DEP 5311 *Cuisine* remplace le DEP 1038 *Cuisine d'établissement*. Il comporte une bonification significative du nombre d'heures totales (120) et reflète l'évolution du marché, des goûts des consommateurs et des préoccupations pour une alimentation plus saine.

La situation en emploi des personnes ayant obtenu le diplôme du DEP 1038 *Cuisine d'établissement*, celui de l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* et celui de l'ASP 5159 *Cuisine actualisée* est excellente : les personnes qui ont répondu au questionnaire affirment que la proportion des personnes qui sont titulaires de ces trois diplômes et qui sont en emploi est élevée (de 76 à 81 p. 100 selon le programme d'études), de même que celle des personnes de cette catégorie qui occupent un emploi à temps plein (de 87 à 93 p. 100 selon le programme d'études) et qui occupent un emploi en rapport avec la formation (de 81 à 100 p. 100 selon le programme d'études); le taux de chômage est très bas (de 0 à 4 p. 100 selon le programme d'études). La situation en emploi des personnes ayant obtenu le diplôme du DEP 5297 *Pâtisserie* est bonne, bien qu'elle le soit moins que celle des personnes diplômées des trois autres programmes d'études. Par contre, elle s'est améliorée au cours des dernières années.

En grande majorité ou en totalité, les entreprises interrogées connaissent les DEP *Pâtisserie* et *Cuisine*, de même que l'ASP *Cuisine actualisée*. Par contre, les entreprises interrogées qui sont situées dans les régions du Montréal métropolitain, des Laurentides et de Lanaudière ne connaissent pas l'ASP *Pâtisserie de restaurant*.

Généralement, les entreprises interrogées sont satisfaites des quatre programmes d'études qui ont été analysés. Parmi les éléments positifs, elles soulignent les connaissances théoriques transmises, les techniques de base, les tendances en cuisine et en pâtisserie ainsi que l'encadrement du personnel enseignant. Toutefois, les entreprises émettent quelques réserves, notamment la durée insuffisante des stages et la réalité du marché de travail qui n'est pas assez mise en valeur.

Nous pouvons conclure qu'existe une adéquation entre les besoins du marché du travail et la formation donnée par le DEP 5297 *Pâtisserie* et par l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*. Dans la perspective de former des cuisinières et des cuisiniers, le DEP 5311 *Cuisine* et l'ASP 5159 *Cuisine actualisée* sont en adéquation avec les besoins du marché du travail. Toutefois, dans la perspective de former des personnes pour exercer le métier de pâtissières et pâtissiers, le DEP *Cuisine* n'est pas le programme d'études approprié. Pour approfondir et spécialiser les compétences en cuisine des personnes qui agissent à titre de cuisinières, cuisiniers, de même que celles des personnes qui agissent à titre cuisinières-pâtissières, cuisiniers-pâtissiers, l'ASP *Cuisine actualisée* est en adéquation avec les besoins du marché du travail. Toutefois, pour diversifier leurs compétences en les orientant vers les pâtisseries et desserts, cette ASP n'est pas le programme d'études approprié.

En matière d'harmonisation entre les programmes d'études, la conclusion est la suivante : il n'y a pas de chevauchement entre les DEP *Pâtisserie* et *Cuisine*. L'obtention des deux diplômes est relativement fréquente et les établissements haut de gamme favorisent les personnes qui sont titulaires des deux DEP lorsqu'elles posent leur candidature. Nous observons également une harmonisation entre le DEP *Cuisine* et l'ASP *Pâtisserie de restaurant*. Plusieurs établissements interrogés, surtout ceux de gamme moyenne-supérieure, encouragent leurs cuisinières ou leurs cuisiniers, de même que leurs cuisinières-pâtissières ou leurs cuisiniers-pâtisseries qui, généralement, sont titulaires d'un DEP *Cuisine*, à se perfectionner et à se spécialiser en allant suivre l'ASP *Pâtisserie de restaurant*. Par ailleurs, lorsqu'une personne pose sa candidature pour embauche, si elle est titulaire du DEP *Cuisine* et de l'ASP *Pâtisserie de restaurant*, elle sera favorisée si elle est appelée à travailler, même partiellement, dans la confection de desserts et de pâtisseries.

Le rapport conclut avec l'identification de trois enjeux : le cumul des DEP *Cuisine* et *Pâtisserie* au lieu du cheminement DEP *Cuisine* suivi de l'ASP *Pâtisserie de restaurant*, l'ASP *Pâtisserie de restaurant* et sa promotion auprès des établissements de restauration et auprès des personnes qui étudient en cuisine; l'accès à l'ASP *Pâtisserie de restaurant* aux travailleuses et travailleurs en cuisine à temps plein.

1

Présentation de l'étude

1.1 Contexte de réalisation

En janvier 2008, la Direction générale de la formation professionnelle et technique du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport du Québec (MELS) confiait au Groupe DBSF le mandat de mener une étude complémentaire relative à la fonction de travail Pâtissière ou pâtissier de restaurant.

Rappelons certains éléments du contexte qui ont permis de mener à bien cette étude.

- En 2007, le Groupe DBSF a fait une étude sectorielle du domaine des boulangeries et des pâtisseries. Certaines fonctions de travail, dont celle de pâtissière ou de pâtissier, et certains programmes de formation initiale, dont le DEP *Pâtisserie* et l'ASP *Pâtisserie de restaurant*, ont fait l'objet d'une analyse. Toutefois, l'analyse a été faite dans le contexte de la transformation et de la commercialisation de la boulangerie-pâtisserie et non pas dans celui de la restauration.
- Nous trouvons donc des personnes pouvant confectionner des pâtisseries dans le secteur de la restauration, notamment dans les restaurants, les salles à manger d'hôtels, les clubs privés, les services de banquet, les services de traiteur, les centres de villégiature et les autres établissements de restauration. Cependant, de nombreux restaurants optent pour le tout fait en matière de pâtisserie, s'approvisionnant auprès de fournisseurs spécialisés dans le domaine. De plus, lorsqu'ils souhaitent offrir un produit distinctif à leur clientèle, les restaurateurs s'approvisionnent souvent auprès de ces fournisseurs.
- Divers partenaires du milieu de travail ont été invités à transmettre un avis relatif à la pertinence du programme d'études ASP *Pâtisserie de restaurant*. D'une part, le Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT) révèle, en 2005, qu'il se fait moins de pâtisserie dans les cuisines de restaurant, du fait de l'offre croissante sur le marché de produits de boulangerie et de pâtisserie offerts par les détaillants spécialisés. D'autre part, les restaurants haut de gamme préfèrent encore confectionner eux-mêmes leur pâtisserie.
- La présente étude se révélait indispensable pour donner des précisions sur les personnes qui confectionnent, selon le type de restaurant, les pâtisseries et desserts, et pour nous indiquer les compétences pertinentes, qui seraient nécessaires à l'exécution des tâches liées à la confection des desserts et de la pâtisserie, ainsi que l'ampleur de ces compétences.

1.2 Objectifs spécifiques

En conformité avec le mandat du MELS, la présente étude complémentaire porte sur la fonction de travail pâtissière ou pâtissier de restaurant. Elle vise à répondre aux objectifs particuliers suivants.

- Décrire les profils de métiers du secteur de la restauration liés à la confection des produits de pâtisserie.
- Établir un profil de la main-d'œuvre de ce secteur comportant, notamment, les aspects suivants : caractéristiques des personnes qui y travaillent et répartition de la main-d'œuvre en tenant compte des particularités régionales et de la taille des entreprises.

- Décrire la fonction de travail pâtissière ou pâtissier de restaurant dans la diversité de ses caractéristiques, de son contexte d'exercice et de son contexte d'évolution.
- Décrire l'état précis de l'offre de formation (les programmes d'études) préparant à l'exercice de la fonction de travail, ainsi que de la formation à l'interne et du perfectionnement offerts par les entreprises.
- Déterminer si l'offre de formation prépare correctement au marché du travail les personnes qui exercent le métier de pâtissières et pâtissiers dans les restaurants.
- Dégager les forces, les faiblesses et les enjeux liés au secteur, à la fonction de travail pâtissière ou pâtissier de restaurant et à l'offre de formation.
- Évaluer l'adéquation entre les besoins du marché du travail et les programmes d'études; établir s'il y a un écart entre la formation initiale offerte et les exigences des entreprises au regard de la fonction de travail analysée.
- Préciser les liens d'harmonisation entre les programmes d'études (chevauchement, dédoublement, continuité, complémentarité).
- Faire état des enjeux relatifs aux programmes d'études qui doivent faire l'objet d'une analyse (par exemple, bonification, pertinence ou promotion des programmes d'études, etc.).

Dans un premier temps, l'étude vise à établir une vue d'ensemble du monde du travail. Cette partie comporte deux chapitres. Le premier décrit, succinctement, le domaine de la pâtisserie de restaurant; le second décrit, en profondeur, la fonction de travail pâtissière ou pâtissier de restaurant dans son contexte d'exercice. Dans un deuxième temps, l'étude vise à établir une vue d'ensemble du monde de l'éducation. Elle comporte un chapitre qui décrit l'offre actuelle de la formation relative à la fonction de travail à l'étude. Par la suite, un chapitre synthèse portant sur le monde du travail et celui de l'éducation présente une analyse diagnostique qui met en lumière les principales constatations, les forces et les faiblesses. Le dernier chapitre présente une analyse de l'adéquation entre les besoins du marché du travail et la formation offerte ainsi qu'une analyse de l'harmonisation entre les programmes d'études; il se conclut par des pistes d'action quant à l'actualisation de l'offre de formation.

Les résultats de l'étude complémentaire permettent de réaligner la formation liée à la fonction de travail pâtissière ou pâtissier de restaurant. Ainsi, le MELS dispose d'un outil stratégique qui favorise la prise de décisions éclairées pour répondre, de façon optimale, aux besoins du marché du travail.

1.3 Délimitation du champ de l'étude

Fonction de travail à l'étude

La présente étude porte sur la fonction de travail pâtissière ou pâtissier de restaurant. Il a été convenu avec le MELS que deux métiers compris dans la Classification nationale des professions (CNP) seraient retenus comme faisant partie de la fonction de travail à l'étude, soit :

- boulangère-pâtissière, boulanger-pâtissier (CNP 6252); seul le volet pâtissière ou pâtissier de restaurant a été analysé;
- cuisinière, cuisinier (CNP 6242); seul le volet qui touche les tâches en lien avec la confection de la pâtisserie de restaurant a été analysé.

Programmes d'études rattachés à la fonction de travail

Il a été également convenu, avec le MELS, que quatre programmes d'études en lien avec la fonction de travail seraient retenus dans le contexte de la présente étude. Ces programmes d'études sont les suivants :

- DEP 5297 *Pâtisserie*;
- DEP 5311 *Cuisine*;
- ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*;
- ASP 5159 *Cuisine actualisée*.

1.4 Méthodologie

Les résultats présentés dans l'étude découlent d'une méthodologie qui suit quatre étapes.

Étape 1 : Établissement de la démarche

L'étude a débuté par une rencontre avec M. Dominique Beaussier, représentant du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport. Cette rencontre a permis d'échanger sur l'univers des restaurants et de valider une liste d'établissements de restauration haut de gamme et de gamme moyenne-supérieure, de discuter du questionnaire devant être soumis aux établissements à interroger et de préparer les entrevues avec les commissions scolaires.

Étape 2 : Entrevues avec des commissions scolaires

Au cours de cette étape, des entrevues en face à face ou téléphoniques ont été faites auprès de quatre intervenants clés rattachés à des commissions scolaires qui offrent l'un ou plusieurs des programmes de formation que vise l'étude.

Les entrevues ont porté sur les aspects suivants :

- les programmes d'études offerts (DEP, ASP);
- les statistiques locales des trois dernières années : le nombre d'élèves, le nombre de groupes, le nombre de personnes diplômées, l'endroit d'où elles viennent, leur persévérance sur le plan scolaire, leur placement;
- les aspects intéressants ou particuliers des programmes d'études, les avantages, l'organisation de l'offre;
- le cheminement DEP *Cuisine* – ASP *Pâtisserie de restaurant* et ses avantages;
- le cheminement DEP *Cuisine* – DEP *Pâtisserie*;
- les éléments de pertinence de la formation en pâtisserie;
- les exemples de cheminement des élèves et placement.

Étape 3 : Recherche documentaire et statistiques, et entrevues en profondeur

Une recherche documentaire et une collecte de données permettant d'approfondir l'information recueillie lors des étapes précédentes ont été effectuées. Elles ont porté sur les aspects suivants :

- l'offre de formation initiale : documentation du MELS et de l'Inforoute FPT sur les quatre programmes d'études visés (données de base, contenu, objectifs, placement, etc.);
- le métier de pâtissière, pâtissier dans la restauration, la place de la pâtisserie et les tendances relatives à la fonction de travail à l'étude.

Quelques entrevues en profondeur avec des personnes à l'avant-plan dans la restauration ont permis d'enrichir la recherche documentaire, tout en fournissant de précieux renseignements relativement aux exigences du métier et aux tendances en pâtisserie de restaurant.

Étape 4 : Enquête téléphonique auprès des entreprises

Au début de l'étape 4, un questionnaire d'entrevue a été préparé, puis validé auprès du MELS. Nous avons convenu de constituer un échantillon de 25 restaurants, y compris quelques traiteurs, et ce, à partir d'une liste d'établissements dans les régions déterminées préalablement. Par la suite, des entrevues téléphoniques ont été faites. Toutefois, à la demande de la grande majorité des restaurateurs, le questionnaire leur a été envoyé, au préalable, par courriel. Enfin, à la demande du Ministère, nous avons vérifié si les restaurateurs qui ne fabriquaient pas leur pâtisserie sur place faisaient appel à un fournisseur extérieur.

Les entrevues téléphoniques (et les questionnaires) ont porté sur :

- les tâches accomplies par les personnes qui exercent le métier de pâtissières et pâtissiers de restaurant;
- les conditions d'exercice du métier;
- les critères d'embauche;
- le recrutement;
- le taux de roulement;
- la formation interne et le perfectionnement;
- le cheminement possible au sein de l'entreprise;
- l'évolution prévisible du métier;
- l'appréciation par les employeurs des programmes d'études en lien avec la fonction de travail (forces, améliorations souhaitées).

L'univers de départ a été élaboré à partir de différentes listes provenant du site restoquebec.com, de guides touristiques régionaux, de sites de traiteurs, de rapports et études d'associations en restauration. Les listes ont été enrichies de certaines suggestions du MELS et de celles d'établissements d'enseignement. Les critères suivants ont servi au choix des entreprises avec lesquelles prendre contact :

- des établissements de qualité supérieure uniquement (haut de gamme et de gamme moyenne-supérieure). En grande majorité, ces établissements sont présumés confectionner leur propre pâtisserie;
- une répartition au sein des régions suivantes : région métropolitaine de Montréal, région métropolitaine de Québec et principales régions de villégiature (Laurentides, Lanaudière, Estrie et Charlevoix);
- une répartition entre les restaurants, les restaurants d'hôtel et les traiteurs.

Il est important de préciser ce qu'on entend par établissement haut de gamme et de gamme moyenne-supérieure. Deux balises ont été retenues pour classer un établissement dans l'une ou l'autre catégorie.

- La principale balise est le *nombre de diamants* attribués à l'établissement dans le site restoquebec.com. Ce répertoire constitue le guide le plus complet et le plus objectif à propos des restaurants gastronomiques au Québec. On y attribue quatre ou cinq diamants à un établissement haut de gamme, et trois diamants à un restaurant de gamme moyenne-supérieure.
- La balise secondaire est la *réputation d'excellence*. Ce critère a été retenu pour le choix de quelques restaurants, surtout haut de gamme, compte tenu qu'un certain nombre de restaurants faisant partie de la liste du guide restoquebec.com n'ont pas fait l'objet d'une évaluation. Le ministère de l'Éducation, du Loisir ou du Sport ou certains établissements d'enseignement rencontrés ont validé le choix des restaurants sélectionnés d'après leur réputation d'excellence.

Au total, nous avons pris contact avec 96 entreprises et les résultats de ces contacts se répartissent de la façon suivante :

- le nombre d'entreprises considérées comme non valides, c'est-à-dire qu'elles ne confectionnent pas leur propre pâtisserie, s'élève à 12;
- le nombre d'entrevues menées à terme s'élève à 24;
- le nombre de contacts effectués sans que l'entrevue puisse être faite, malgré un suivi de quatre à cinq tentatives, s'élève à 45;
- le nombre de refus de participer s'élève à 15.

Les entrevues menées à terme comprennent 21 restaurants, parmi lesquels 8 restaurants d'hôtel, et 3 traiteurs. Sur le plan géographique, elles se répartissent ainsi :

- dans la région métropolitaine de Montréal : 9;
- dans la région métropolitaine de Québec : 5;
- dans les Laurentides et dans Lanaudière : 4;
- dans Charlevoix : 3;
- Estrie : 3.

La personne qui a répondu au questionnaire était, selon l'établissement rejoint, la chef pâtissière ou le chef pâtissier ou bien la chef cuisinière ou le chef cuisinier.

Pour constituer l'échantillon de base de 24 restaurants et traiteurs, il a fallu prendre contact avec beaucoup d'entreprises, plusieurs fois chacune, parfois jusqu'à quatre ou cinq fois. Les personnes pertinentes étaient très occupées; ayant des horaires décalés et surchargés, elles disposaient de peu de temps pour des demandes venant de l'externe. Bien que le questionnaire ait été simplifié, il était de trop pour plusieurs. De fait, les restaurateurs ont été accueillants et pleins de bonne volonté, mais il a fallu abandonner les nombreux rappels à des personnes qui, finalement, se sont révélées toujours pressées.

La liste des documents et des sites Internet consultés est présentée à l'annexe 1. La liste des intervenants clés avec lesquels nous avons pris contact et des entreprises interrogées dans le contexte de l'enquête est présentée à l'annexe 2. Le questionnaire d'entrevue auprès des restaurateurs est présenté à l'annexe 3.

1.5 Portée et limites de l'étude

La méthodologie retenue dans le contexte de la présente étude nous a permis de présenter une vue générale pertinente du secteur de la pâtisserie dans la restauration de qualité, ainsi qu'un profil détaillé du personnel affecté à la confection des pâtisseries et desserts. L'échantillon d'entreprises interrogées a permis de bien comprendre le métier de pâtissière, pâtissier de restaurant ainsi que les grandes tendances dans le secteur.

Dans un premier temps, nous avons pu cerner efficacement quelles sont les tâches des personnes qui exercent le métier de pâtissières et pâtissiers. Compte tenu des nombreuses étapes méthodologiques franchies dans la récente étude sectorielle en boulangerie-pâtisserie, il est peu probable que des tâches spécialisées d'importance nous aient échappé. De plus, les restaurateurs ont été de nouveau questionnés sur les tâches en pâtisserie de restaurant, ce qui a permis d'établir une liste à jour de celles-ci.

Dans un second temps, la méthodologie a fait en sorte que nous soyons en mesure de dresser un tableau fiable en ce qui concerne la réalité de la confection de la pâtisserie dans le domaine de la restauration, en particulier la réalité vécue par les personnes qui en exercent le métier. Bien qu'il soit restreint, l'échantillon final de 24 entreprises est représentatif des établissements qui ont à leur emploi des pâtissières et des pâtissiers en restauration de qualité. En effet, nous avons pris soin de composer un échantillon varié de restaurants de qualité supérieure (haut de gamme et de gamme moyenne-supérieure) qui tient compte de la répartition géographique et du type d'établissement (restaurant, restaurant d'hôtel et traiteur). De plus, ces entreprises qui ont participé à l'enquête sont reconnues comme étant réputées et représentatives de leur milieu.

Par contre, l'étude comporte des limites parce qu'elle s'appuie sur un échantillon restreint. Cela impose d'inférer les chiffres avec prudence. Ainsi, sauf exception, nous présentons des ordres de grandeur plutôt que des pourcentages. Par exemple, au lieu de dire que 83 p. 100 des entreprises ont émis un commentaire donné, nous disons plutôt que cela a été le cas pour quatre entreprises sur cinq. Malgré la taille restreinte de l'échantillon, un effet de saturation des données est apparu rapidement, dès qu'une quinzaine de restaurants ont été traités. Les grandes conclusions se dessinaient déjà. Avec un échantillon complet de 24 établissements haut de gamme et de gamme moyenne-supérieure, il se dégage quand même une vue d'ensemble fiable et valide de la réalité que vivent les pâtissières et les pâtissiers de restaurant.

SECTION A : Monde du travail

2

Portrait du domaine de la pâtisserie de restaurant

Le présent chapitre définit brièvement le domaine de travail des personnes qui exercent le métier de pâtissières et pâtissiers de restaurant. Nous y dressons un tableau succinct des entreprises en restauration qui peuvent faire appel aux compétences en pâtisserie et nous décrivons, à grands traits, la main-d'œuvre qui confectionne les pâtisseries et desserts dans ces établissements. Nous concluons le chapitre par un survol des tendances en pâtisserie de restaurant.

2.1 Définition du domaine

A priori, les entreprises visées par l'étude sont :

- les restaurants, y compris les restaurants d'hôtel, qui fabriquent leurs propres desserts et pâtisserie;
- les traiteurs qui font leur pâtisserie.

De ce fait, la situation exclut les chaînes de restaurants ainsi que les restaurants individuels qui s'approvisionnent auprès de fabricants de pâtisserie industrielle, laquelle, le plus souvent, est faite par des opératrices ou des opérateurs et non pas par des pâtissières ou des pâtissiers.

Plus spécifiquement, l'étude est centrée sur les établissements haut de gamme et de gamme moyenne-supérieure, dont nous avons défini les balises à la section 1.4. Selon notre hypothèse, seuls ces établissements peuvent faire appel aux compétences des pâtissières et des pâtissiers dans la confection des pâtisseries et des desserts. Cette hypothèse est corroborée par notre enquête téléphonique. Ainsi, sur 59 établissements haut de gamme et de gamme moyenne-supérieure auxquels nous nous sommes adressés et qui ont répondu à la question relative à la confection des desserts et de la pâtisserie :

- 76 p. 100 fabriquent leurs propres desserts et pâtisserie;
- 18 p. 100 font appel à des traiteurs ou à des pâtissiers artisanaux;
- 6 p. 100 font appel à des fournisseurs industriels.

De ces 59 établissements, 13 sont classés haut de gamme et 46, de gamme moyenne-supérieure. En totalité, les établissements haut de gamme interrogés fabriquent leurs propres desserts et pâtisserie. Environ 70 p. 100 des restaurants de gamme moyenne-supérieure interrogés (32 sur 46) confectionnent leurs propres desserts et pâtisserie.

Ainsi, en très grande majorité, les restaurants questionnés au cours de l'enquête confectionnent, sur place, leurs desserts et pâtisserie ou demandent à un traiteur (qui fait partie de l'univers de cette étude) ou à une pâtisserie artisanale (qui n'en fait pas partie) de les faire.

Par ailleurs, mentionnons que certains grands hôtels, en plus d'exploiter un restaurant, peuvent offrir un service de traiteur pour d'autres établissements.

2.2 Tableau succinct des entreprises

Le nombre de restaurants au Québec varie selon la méthode de calcul utilisée. Statistique Canada recense les établissements dont la principale activité économique est la restauration, ce qui exclut, par exemple, les cafétérias, les clubs de golf, etc. Quant au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, il fait le compte à partir des permis de préparation des aliments, ce qui inclut les cafétérias institutionnelles, par exemple.

En utilisant l'information de ces deux sources combinées, et compilées par l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ), 18 024 établissements de restauration en tout genre (restaurants, casse-croûte, restaurants à service rapide et pour emporter, traiteurs, bars laitiers, bars tavernes, brasseries et cabanes à sucre) ont été dénombrés en 2007. De ces établissements, 16,4 p. 100 font partie d'une chaîne et 83,6 p. 100 sont indépendants. Toujours parmi ces 18 024 établissements, il y a 11 476 établissements appelés « restaurants », avec ou sans service, et 601 traiteurs. L'ARQ évalue que 50 p. 100 des 11 476 restaurants sont de type familial ou de type restauration rapide. Les autres restaurants offrent un service complet ou restreint.

La présente étude a rapport aux restaurants qui offrent un service complet et qui se situent dans les catégories haut de gamme et de gamme moyenne-supérieure, ainsi que les traiteurs qui fabriquent des pâtisseries de qualité supérieure. À partir de quelques entrevues en profondeur, dont celle qui a été faite auprès de l'ARQ, nous pouvons établir les estimations suivantes :

- de 250 à 300 restaurants (de 2 à 3 p. 100 des restaurants), y compris les restaurants d'hôtel, peuvent être qualifiés haut de gamme;
- 1 200 restaurants (environ 10 p. 100 de ceux-ci), y compris les restaurants d'hôtel, peuvent être classés dans la gamme moyenne-supérieure;
- 50 traiteurs (8 p. 100 des traiteurs) font des pâtisseries de qualité supérieure.

Ainsi, l'univers couvert par cette étude compte un maximum de 1 500 à 1 550 établissements.

Les établissements haut de gamme et de gamme moyenne-supérieure, restaurants et traiteurs, sont davantage concentrés dans les régions métropolitaines de Montréal et de Québec, ainsi que dans les régions de villégiature, telles que Laurentides, Lanaudière, Estrie, Charlevoix. Toutefois, de la restauration gastronomique se trouve dans toutes les régions du Québec et à longueur d'année. Par conséquent, l'accès à ces restaurants n'est pas un privilège réservé aux centres urbains. Toutefois, dans certaines régions, comme en Gaspésie, la restauration gastronomique peut être saisonnière.

Mentionnons que le tourisme d'affaires, plus que le tourisme d'agrément, constitue un créneau prépondérant en ce qui concerne la restauration haut de gamme.

2.3 Tableau succinct de la main-d'œuvre

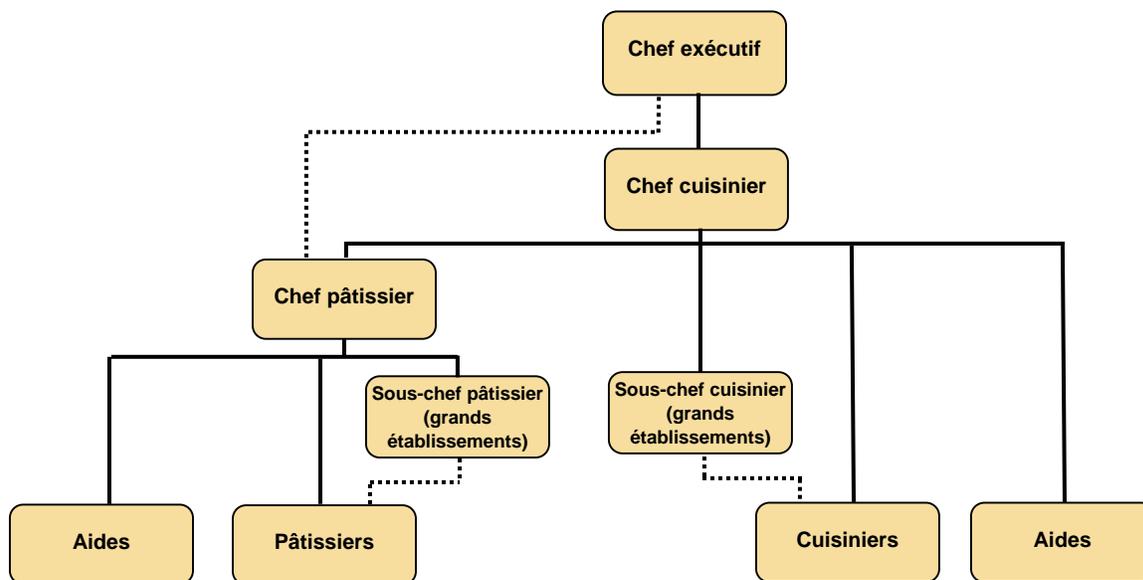
Les données de Statistique Canada sur la main-d'œuvre, classées d'après le Système de classification des industries de l'Amérique du Nord (SCIAN), ne permettent pas de recueillir de profil statistique de la main-d'œuvre en restauration de qualité supérieure, c'est-à-dire les restaurants haut de gamme et de gamme moyenne-supérieure. En effet, la restauration de qualité supérieure est comprise dans une catégorie beaucoup plus vaste, le code 7221 *Restaurants à service complet*. Cette catégorie ne comporte pas de segmentation selon le type de restauration. De plus, comme nous l'avons fait ressortir dans la section précédente, l'univers couvert par la présente étude ne constitue qu'une petite partie du secteur de la restauration, soit de 12 à 13 p. 100 des établissements.

Or, les entrevues que nous avons faites nous portent à croire que le profil de la main-d'œuvre des restaurants de qualité supérieure est sensiblement différent de celui des autres restaurants. Le personnel qu'emploient ces restaurants de qualité supérieure, qu'il travaille à l'accueil, au service des mets, au service des boissons, en cuisine, en pâtisserie, en sommellerie, etc., est, fort probablement, plus spécialisé et plus qualifié que la moyenne du personnel de la restauration. Pour cette raison, les statistiques du code SCIAN 7221, qui couvrent un secteur beaucoup trop large pour la présente étude, apparaissent peu pertinentes.

2.3.1 Fonctions de travail les plus courantes au sein de la production en cuisine

La figure 1 illustre l'organigramme type de la cuisine d'un restaurant ou d'un traiteur haut de gamme. Toutefois, selon la taille de l'entreprise, plusieurs variations sont observées.

Figure 1 – Organigramme type de la cuisine d'un restaurant ou d'un traiteur haut de gamme



Voici les principales fonctions de travail qui se trouvent dans la cuisine des **établissements haut de gamme**.

Chef exécutive, chef exécutif. Les établissements de grande taille ont une personne qui agit à titre de chef exécutive, un chef exécutif, qui. Elle relève de la ou du gestionnaire principal (propriétaire, directrice, directeur). Dans les plus petits établissements, la ou le gestionnaire principal occupe souvent la fonction de chef exécutive, chef exécutif.

Chef cuisinière ou chef cuisinier. Tous les établissements ont une chef cuisinière, un chef cuisinier. Cette personne relève de la chef exécutive, du chef exécutif ou encore, dans les petits établissements, de la ou du gestionnaire principal. Dans plusieurs établissements de grande taille, nous trouvons également une personne qui agit à titre de sous-chef cuisinière, sous-chef cuisinier.

Cuisinières ou cuisiniers. L'équipe de cuisinières et de cuisiniers relève de la personne qui exerce la fonction de chef cuisinière, de chef cuisinier. Lorsqu'une personne exerce la fonction de sous-chef cuisinière, sous-chef cuisinier, le personnel qui exerce la fonction de cuisinières et cuisiniers relève quand même de la chef cuisinière, du chef cuisinier. Toutefois, en l'absence de ce dernier, le personnel qui exerce la fonction de cuisinières et cuisiniers relève de la sous-chef cuisinière, du sous-chef cuisinier.

Chef pâtissière ou chef pâtissier. Les établissements haut de gamme, peu importe leur taille, emploient une personne qui agit à titre de chef pâtissière, chef pâtissier. Le plus souvent, cette personne relève de celui ou de celle qui agit à titre de chef cuisinière, du chef cuisinier. Dans certains établissements, elle peut relever de la personne qui exerce la fonction de chef exécutive, chef exécutif. Selon les circonstances, elle peut relever à la fois de la personne qui exerce la fonction de chef cuisinière, du chef cuisinier ou de celle qui exerce la fonction de chef exécutive, chef exécutif. Dans plusieurs établissements de grande taille, nous trouvons également une personne qui exerce la fonction de sous-chef pâtissière, sous-chef pâtissier.

Pâtissières ou pâtissiers. L'équipe de pâtissières et de pâtissiers relève de la chef pâtissière, du chef pâtissier. Dans les établissements de grande taille, il peut y avoir deux niveaux de pâtissière et pâtissier : deuxième pâtissière, deuxième pâtissier (le plus bas niveau) et première pâtissière, premier pâtissier (niveau le plus élevé). En présence d'une ou d'un sous-chef pâtissière, le personnel qui agit à titre de pâtissières et pâtissiers relève de la ou chef pâtissière, du chef pâtissier en l'absence de ce dernier. Toutefois, les personnel qui travaille à titre pâtissières et pâtissiers relève de la ou du sous-chef pâtissier. Soulignons que les desserts et pâtisseries sont toujours réalisés par les pâtissières pâtissiers. Dans les établissements interrogés, ces personnes consacrent de 85 à 100 p. 100 de leur temps à la confection des desserts et de la pâtisserie, le reste du temps étant consacré à la cuisine.

Ajoutons que, dans les plus grands restaurants, on parle parfois d'équipes de brigade; le personnel à la cuisine est nombreux et spécialisé. Le personnel subit l'influence de collègues d'autres pays; les façons de faire et la créativité s'entremêlent, ce qui crée un climat favorable à l'innovation. La chef cuisinière, le chef cuisinier est secondé par des chefs de partie : chef de partie garde-manger froid, chef de partie garde-manger chaud (souvent au moins deux équipes de cinq à six personnes), chef de partie entremettier (de trois à quatre personnes aux garnitures, légumes, plats principaux, etc.), chef de partie saucier (deux personnes ou plus).

Dans la cuisine des **restaurants de gamme moyenne-supérieure**, l'organigramme décrit précédemment présente quelques différences, sans égard à la taille de l'établissement.

- La fonction de chef exécutive, le chef exécutif est souvent inexistante.
- Une majorité des établissements fait appel, pour la confection des pâtisseries et des desserts, à des personnes qui ont le titre de pâtissières et pâtissiers. Dans les établissements interrogés, ces personnes consacrent de 60 à 100 p. 100 leur temps à la confection de la pâtisserie, le reste du temps étant consacré à la cuisine.
- Dans certains restaurants, la fonction de pâtissière, pâtissier est inexistante; elle est assumée par les cuisinières-pâtissières et cuisiniers-pâtissiers. Dans les établissements interrogés, ces personnes consacrent de 15 à 50 p. 100 de leur temps à la pâtisserie, la moyenne se situant autour de 30 p. 100. Précisons que, généralement, dans les restaurants qui n'emploient aucune personne à titre de pâtissières et pâtissier, les desserts et pâtisseries ne sont pas considérés comme des éléments essentiels du menu ou alors l'importance qu'on leur accorde est moindre.
- La notion d'équipe de brigade n'existe pas.

2.3.2 Nombre de pâtisseries et de pâtissiers de restaurant

Il est possible d'évaluer le nombre approximatif de pâtisseries et de pâtissiers de restaurant à partir des données présentées dans les sections 2.1 et 2.2 de la présente étude et en posant un certain nombre d'hypothèses par catégorie d'établissement. Ces hypothèses, présentées dans le tableau 1, proviennent des entrevues en profondeur menées auprès d'intervenants clés du domaine de la restauration, de même que de l'enquête auprès des établissements.

Tableau 1 – Données et hypothèses permettant d'estimer le nombre de pâtisseries et de pâtissiers de restaurant

Catégorie d'établissement	Restaurants haut de gamme	Restaurants de gamme moyenne-supérieure	Traiteurs de qualité supérieure
Nombre d'établissements (section 2.2)	275	1 200	50
Pourcentage des établissements qui font leurs propres pâtisseries (section 2.1, n=59)	100 % (n=10)	70 % (n=46)	100 % (n=3)
Pourcentage des établissements, parmi ceux qui font leurs propres pâtisseries, dont celles-ci sont faites par des pâtisseries et des pâtissiers (entrevues achevées, n=24)	100 % (n=9)	70 % (n=12)	100 % (n=3)
Nombre moyen de pâtisseries et de pâtissiers par établissement (entrevues achevées, n=24)	1,5 (n=9)	1 (n=12)	2 (n=3)
Nombre total de pâtisseries et de pâtissiers (arrondi)¹	410	590	100
Pourcentage des établissements dont la pâtisserie est faite par des cuisinières et des cuisiniers	0 %	30 % (n=12)	0 %
Nombre moyen de cuisinières et de cuisiniers affectés à la pâtisserie, par établissement	–	1	–
Nombre total de cuisinières et de cuisiniers affectés à la pâtisserie	–	250	–

À la lumière des calculs effectués à partir de ces hypothèses, nous constatons que la restauration de qualité supérieure emploie environ :

- 1 100 pâtisseries et pâtissiers, soit 410 dans les restaurants haut de gamme, 590 dans les restaurants de gamme moyenne-supérieure et 100 chez les traiteurs haut de gamme. En moyenne, la part du temps consacré aux desserts et à la pâtisserie par les personnes qui exercent cette tâche varie de 85 à 100 p. 100, dans les établissements haut de gamme, et de 60 à 100 p. 100, dans les établissements de gamme moyenne-supérieure;
- 250 cuisinières et cuisiniers (que l'on peut appeler cuisinières-pâtisseries ou cuisiniers-pâtissiers) qui confectionnent la pâtisserie et les desserts, essentiellement dans les restaurants de gamme moyenne-supérieure. Précisons qu'en moyenne, 30 p. 100 du temps des personnes qui exercent cette tâche est affecté à la confection de la pâtisserie et des desserts.

Par conséquent, le nombre de personnes attirées à la confection de la pâtisserie de restaurant serait de l'ordre de 1 350, dont 81 p. 100 sont des pâtisseries ou des pâtissiers et 19 p. 100, des cuisinières-pâtisseries ou des cuisiniers-pâtissiers.

1. Exemple de calcul : $1\ 200 \times 0,7 \times 0,7 \times 1 = 590$ pâtisseries et pâtissiers dans les restaurants de gamme moyenne-supérieure.

Compte tenu de la petite taille de l'échantillon d'établissements interrogés, les données ayant servi au calcul du nombre de pâtisseries et de pâtissiers de restaurant comportent possiblement une marge d'erreur importante et elles doivent être considérées avec réserve. Il faut donc voir ces données comme un ordre de grandeur, une estimation. Tout porte à croire, cependant, que le nombre de 1 100 pâtisseries et pâtissiers de restaurant constitue une estimation assez fiable de la réalité.

En effet, cet ordre de grandeur est semblable à celui d'une donnée que l'on trouve dans une étude récente menée par le Groupe DBSF à propos de la boulangerie et de la pâtisserie². Dans cette étude, il est mentionné qu'au Québec il y a 9 490 boulangères-pâtisseries et boulangers-pâtissiers et que 13,3 p. 100 de ces personnes travaillent dans le secteur de la restauration, soit 1 262. De cette donnée, il faut soustraire les boulangères et les boulangers. Nous ne connaissons pas leur nombre exact, bien que l'étude révèle qu'il y en a très peu (peut-être une centaine) et que ce sont surtout des pâtisseries et des pâtissiers qui travaillent en restauration. Le nombre de personnes qui exercent le métier de pâtisseries et pâtissiers de restaurant varie donc, vraisemblablement, de 1 100 à 1 200.

2.4 Tendances en matière de pâtisserie de restaurant

La place de la pâtisserie dans le repas

Selon les intervenants interrogés, le dessert et la pâtisserie ont toujours occupé, et occuperont encore, une place importante dans les restaurants haut de gamme et de gamme moyenne-supérieure. Le restaurant gastronomique cherche à être à la hauteur de sa réputation et il doit satisfaire aux attentes d'une clientèle qui est connaisseur et sait exiger. Dans ce type de restaurant, les desserts occupent la partie spectaculaire du repas. Ils constituent également la note finale qui marquera le souvenir du client.

Parce que la présentation des desserts est réinventée régulièrement, la plus-value par rapport au coût d'ensemble du repas est comparable à celle du plat principal. Il y a un coût de main-d'œuvre associé à la confection sur place et au choix d'ingrédients de qualité. En effet, le personnel confectionne les desserts à partir de produits de base authentiques, parfois des produits du terroir ou des produits exotiques, et il transforme sur place les ingrédients pour obtenir sirop, pâte de fruits, écume, mousse, chocolat, pâte, etc.

Types d'aliments et présentation

La pâtisserie et le dessert sont caractérisés par la qualité et la fraîcheur des produits, par la créativité et l'innovation, autant en ce qui concerne la confection et la présentation elles-mêmes qu'en ce qui a trait au choix des ingrédients. On continue à utiliser les produits de base tels que le beurre, la crème, les sucres variés, etc.

Toutefois, il y a une recherche sur le plan de l'équilibre du goût et de la présentation du dessert, et sur l'équilibre de l'ensemble des services du repas. On tient compte des autres services et les portions sont prises en considération. On ne mise pas sur la quantité, mais bien sur les ingrédients (de qualité, originaux ou exotiques, du terroir), les couleurs (on combine pâtes, fruits, mousses et sirops) et la présentation (montages, verrines, présentations déstructurées, couleurs). Même en petite quantité, un dessert peut facilement être composé de plus d'une dizaine de produits.

Beaucoup de restaurants, y compris plusieurs de gamme moyenne-supérieure, misent sur des classiques et présentent une carte de desserts modestes, mais confectionnés sur place. Ainsi, on continue à confectionner les classiques (crèmes brûlées, pâtes sablés, pâtes à choux, sorbets, pâtes de

2. Le Groupe DBSF, *Étude sectorielle du domaine des boulangeries et des pâtisseries*, 2007.

fruits, gâteaux, etc.), mais on les travaille différemment. En quelque sorte, les desserts sont déconstruits dans l'assiette, les garnitures sont retravaillées, les pâtes (brisées, feuilletées ou autres) sont plus petites et plus fines, les ingrédients sont moins lourds; ou, s'ils sont riches, on s'assure d'un dosage dans la quantité, d'un équilibre dans l'assiette.

Mentionnons également que les restaurants haut de gamme et de gamme moyenne-supérieure s'approvisionnent en boulangerie (pains variés et viennoiseries) auprès des fournisseurs, notamment les pâtisseries et boulangeries artisanales. Il arrive, toutefois, qu'on fabrique des pains particuliers comme accompagnement et qu'on confectionne de la pâte briochée, par exemple.

En résumé, les desserts sont raffinés et, généralement, ils sont faits sur place; on mise sur la qualité et non sur la quantité. On met au goût du jour des produits d'ailleurs et d'ici, on innove avec les produits du terroir.

Tendances

Au cours des dix dernières années, nous avons assisté à une évolution, non seulement dans les restaurants haut de gamme surtout, mais aussi dans plusieurs établissements de gamme moyenne-supérieure. La tendance se poursuivra. On innove dans les desserts et la pâtisserie au même titre que dans les autres services du repas. On recherche de nouvelles textures; on travaille les produits différemment; on intègre de nouvelles influences, comme la cuisine moléculaire (par exemple, El Bouly en Espagne). On utilise à longueur d'année les produits du terroir et les produits de l'érable pour donner une note, une saveur renouvelée, pour sucrer. On s'intéresse au comment et au pourquoi, ce qui ouvre à de nouvelles façons de faire ou à de nouveaux produits.

On assiste à l'émergence du service « à la minute », c'est-à-dire le montage juste au bon moment pour assurer la fraîcheur du dessert; par exemple, le sorbet turbiné à la minute.

Une autre tendance qui se développe est de s'approvisionner directement auprès des producteurs. Le rapprochement des cuisiniers et des producteurs assure une grande qualité des produits et un certain exotisme; il se crée un lien de confiance bénéfique et intéressant pour les deux. On revisite les produits du terroir : les petits fruits (cerise de terre, canneberge, chicoutai, gabelle), les fleurs et fruits d'églantiers, les racines de gingembre sauvage, les jeunes pousses de sapin baumier, l'argousier et le sureau. Il y a donc une tendance à l'innovation, non seulement dans la présentation des desserts, mais également dans leur composition et dans le choix des produits qui ajouteront de nouvelles saveurs ou des saveurs revisitées.

On mise sur la qualité des produits et sur la créativité dans la présentation au lieu de tendre vers la quantité dans le cas des desserts lourds et riches. Là aussi, le raffinement est de mise. Quand les classiques sont revisités, ils sont déstructurés dans l'assiette. Par exemple, le Saint-Honoré déstructuré pourrait donner dans l'assiette : la pâte à choux, à côté la crème, le tout au parfum de noisette et de pralin, accompagné ou non de petits fruits ou d'un sirop.

Toutes ces tendances, généralement initiées par la recherche et l'inventivité des restaurants haut de gamme, exercent une influence sur les restaurants de gamme moyenne-supérieure aussi et les inspirent. Ces derniers adoptent et adaptent, bien que de façon plus modeste et moins spectaculaire, les ingrédients et la présentation de leurs desserts et pâtisseries.

3

Fonction de travail pâtissière ou pâtissier de restaurant

Le présent chapitre décrit la fonction de travail (ou métier) pâtissière ou pâtissier de restaurant, de même que son contexte d'exercice. Sont exclues de l'analyse les personnes qui exercent ce métier en travaillant dans les entreprises de fabrication industrielle et artisanale et dans les commerces de l'alimentation. En fait, nous décrivons la fonction de travail telle qu'elle existe dans les restaurants haut de gamme et de gamme moyenne-supérieure, et chez les traiteurs de qualité supérieure. Ce sont des pâtissières et des pâtissiers qui confectionnent eux-mêmes, sur place, les desserts et pâtisseries offerts par les établissements. Précisons que l'analyse inclut les cuisinières et les cuisiniers qui font de la pâtisserie, mais seules leurs tâches en lien avec la confection de pâtisserie sont prises en considération.

Le chapitre aborde la description de la fonction de travail et de ses caractéristiques, et il apporte des données sur le recrutement et le cheminement de carrière à l'interne. Un profil sociodémographique ainsi qu'une description du contexte d'évolution sont également tracés.

3.1 Description de la fonction de travail

3.1.1 Définition

Pâtissière ou pâtissier

Les personnes qui exercent le métier de pâtissières et pâtissiers de restaurant sont spécialisées dans la confection des desserts et pâtisseries, tels que tartes, gâteaux, tuiles, pâtes à choux, chocolats, friandises, glaces, mousses, sorbets, ganaches, pâtes de fruits, fruits confits, etc.

Cuisinière-pâtissière ou cuisinier-pâtissier

En plus de travailler à la cuisine, les personnes qui exercent le métier de cuisinières-pâtissières, cuisiniers-pâtissiers, font également la pâtisserie. Elles se spécialisent dans la confection de quelques desserts et pâtisseries, généralement les plus simples. De façon ponctuelle, entre autres pour le service à l'assiette, elles peuvent également agir à titre de soutien aux personnes exerçant les tâches de pâtissières et pâtissiers.

3.1.2 Types d'entreprises

Les personnes qui exercent le métier de pâtissières et pâtissiers de restauration se trouvent dans trois catégories d'entreprises :

- les restaurants haut de gamme, y compris les restaurants d'hôtel;

- la majorité des restaurants de gamme moyenne-supérieure (environ sept sur dix), y compris les restaurants d'hôtel. Précisons que, dans trois établissements environ sur dix qui confectionnent leurs propres pâtisseries, celles-ci le sont par des cuisinières et cuisiniers, et non pas par des pâtissières et pâtissiers. Quant aux personnes qui agissent à titre de cuisinières-pâtissières, cuisiniers-pâtissiers, elles consacrent, en moyenne, 30 p. 100 de leur temps à la pâtisserie;
- les traiteurs de qualité supérieure.

Comme nous l'avons mentionné dans la section 2.2, cet univers compte de 1 500 à 1 550 établissements.

3.1.3 Appellations courantes

Voici les appellations d'emploi selon les entreprises interrogées :

- chef pâtissière ou chef pâtissier;
- sous-chef pâtissière ou sous-chef pâtissier (dans les établissements de grande taille seulement);
- pâtissière ou pâtissier;
- cuisinière-pâtissière ou cuisinier-pâtissier (pour les personnes exerçant le métier de cuisinières et cuisiniers en consacrant une partie de leur tâche à la confection de la pâtisserie).

3.1.4 Description des tâches

Dans la plupart des établissements interrogés, autant dans les restaurants (y compris les restaurants d'hôtels) que chez les traiteurs, les personnes qui exercent leur métier de pâtissières et pâtissiers en exercice ainsi que celles qui agissent à titre de les cuisinières-pâtissières et cuisiniers-pâtissiers accomplissent les tâches suivantes :

- préparer les pâtes (levée, sablée, feuilletée, battue-poussée, friable, etc.);
- préparer les crèmes (aux œufs, battue, légère, etc.);
- fabriquer des biscuits et de petits fours secs;
- préparer des gâteaux (traditionnels, modernes);
- confectionner des produits et des entremets glacés;
- confectionner des entremets froids (par exemple, bavarois);
- confectionner des entremets chauds (par exemple, soufflés);
- confectionner des éléments de décor et des garnitures;
- confectionner des produits en chocolat (ganaches, moulages, etc.);
- glacer et décorer des gâteaux;
- finaliser les desserts : confection des éléments de décoration, des coulis, des montages d'assiettes, etc.;
- faire cuire les produits préparés;
- s'assurer que les produits sont à la hauteur des normes de qualité exigées;
- faire fonctionner l'équipement (robot culinaire, malaxeur, sorbetière, etc.);
- s'assurer de l'entretien adéquat de l'équipement et du respect des normes de salubrité.

D'autres tâches, notamment des activités de gestion, s'ajoutent pour les personnes qui agissent à titre de chefs pâtissières et chefs pâtissiers ou des chefs cuisinières et chefs cuisiniers :

- établir un calendrier de production pour déterminer la gamme et la quantité d'articles à produire;
- acheter les fournitures de pâtisserie et, parfois, de boulangerie;
- embaucher, former et superviser le personnel de pâtisserie.

3.1.5 Conditions d'exercice

Horaires

Dans les entreprises interrogées, les horaires des personnes exerçant le métier de pâtissiers et pâtissières se caractérisent par leur variabilité. Ils peuvent être de jour ou de soir ou chevaucher le jour et le soir.

Les personnes qui exercent le métier de pâtissiers et pâtissières travaillent de jour principalement. Les horaires les plus courants sont de 6 h à 15 h, de 7 h à 15 h et de 8 h à 16 h. Dans les restaurants haut de gamme, où il y a souvent plus d'une personne affectée à la pâtisserie, au moins l'une d'entre elles travaille le soir à cause de l'importance de la mise en place dans l'assiette.

Quant aux personnes qui exercent le métier de cuisinières-pâtissières et cuisiniers-pâtissiers ont généralement un horaire de soir, par exemple de 15 h à 23 h, ou un horaire qui chevauche le jour et le soir, soit de 9 h à 21 h.

Environnement de travail

Les établissements interrogés mentionnent l'importance qu'ils accordent au fait d'avoir, au sein de la cuisine, un espace réservé à la pâtisserie et au dessert.

Les principaux facteurs d'inconfort ou de danger liés à l'exercice du métier sont :

- le manque d'équipement et d'espace;
- les risques de brûlures et de coupures;
- la difficulté de travailler au chaud et au froid;
- les longues heures de travail en station debout;
- le risque de développer des allergies.

À ces facteurs, il faut ajouter que le travail s'effectue dans un contexte de pression constante, ce qui est le propre de presque tous les métiers liés à la restauration.

3.2 Recrutement

3.2.1 Formation

Formation exigée

Dans les entreprises interrogées, les formations exigées pour l'embauche d'une personne voulant exercer le métier de pâtissière ou d'un pâtissier peuvent être les suivantes :

- le diplôme d'études professionnelles (DEP) 5297 *Pâtisserie*. De loin la formation la plus souvent requise, cette formation est exigée par tous les établissements haut de gamme interrogés;
- le DEP 5311 *Cuisine*. Cette formation, nettement moins souvent demandée que le DEP *Pâtisserie*, est essentiellement requise par quelques établissements de gamme moyenne-supérieure interrogés;
- le DEP 5311 *Cuisine* et l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*. Quatre établissements de gamme moyenne-supérieure sur les douze établissements interrogés favorisent les personnes qui posent leur candidature en étant titulaires de ces deux diplômes;
- par ailleurs, plusieurs établissements haut de gamme favorisent les personnes qui posent leur candidature en étant titulaires des deux DEP, sans que cela soit une exigence officielle.

Certains établissements, surtout ceux qui sont de gamme moyenne-supérieure, ont mentionné qu'il est fréquent qu'une personne ayant le titre de pâtissière, pâtissier ou cuisinière-pâtissière, cuisinier-pâtissier titulaire de l'un des deux DEP, se perfectionne, en cours d'emploi, en allant chercher une ASP.

Rappelons que le Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) *Pâtisserie*, offert en France, est valorisé dans le milieu de la pâtisserie de restauration de qualité supérieure.

Par ailleurs, certains établissements haut de gamme estiment que les jeunes qui reçoivent une formation à l'étranger sont plus au fait des réalités du marché de travail. Ils ont fait davantage de stages dans la restauration et cela constitue un atout.

Formation réellement détenue

Dans les établissements haut de gamme, la formation réellement obtenue par les personnes exerçant le métier de pâtissières et pâtissiers correspond à celle qui est exigée. Certaines d'entre elles ont à leur actif deux DEP (le plus souvent, *Cuisine* puis *Pâtisserie*). Certaines d'entre elles également ont même obtenu un diplôme d'études collégiales et, par la suite, elles ont choisi de suivre une formation en pâtisserie. Dans ces établissements, on mentionne que le DEP en cuisine seulement est insuffisant pour confectionner de la pâtisserie. En effet, l'on n'y donne qu'un aperçu, un survol de la pâtisserie, pour sensibiliser la cuisinière ou le cuisinier aux exigences du domaine. Les restaurants haut de gamme mentionnent, de manière absolue, qu'ils n'emploient aucune personne ayant la formation de cuisinières et cuisiniers pour confectionner les desserts et les pâtisseries, mais qu'ils embauchent des personnes qualifiées ayant le titre de pâtissières et pâtissiers.

À titre d'exemple, un restaurant haut de gamme, qui emploie plus de douze personnes ayant le titre de pâtissières et pâtissiers, distingue le niveau d'exigence de formation selon une hiérarchie en pâtisserie. Ainsi, pour la personne qui est apprentie, il faut qu'un DEP en pâtisserie soit en cours de réalisation; pour une ou un commis en pâtisserie, il faut un DEP en pâtisserie; pour une pâtissière ou un pâtissier, il faut un DEP en pâtisserie et une expérience de deux ou trois ans; enfin, pour obtenir le titre de pâtissière principale, pâtissier principal, la personne doit être titulaire d'un DEP en pâtisserie et avoir à son actif une expérience d'au moins cinq années.

Dans les restaurants de gamme moyenne-supérieure, l'écart entre la formation exigée et celle réellement détenue varie selon les établissements. Si la plupart d'entre eux estiment qu'une formation en pâtisserie ou une formation en cuisine, ou les deux à la fois (deux DEP ou un DEP et une ASP), sont souhaitables, plusieurs confient la confection de la pâtisserie à des personnes exerçant le métier de cuisinières et cuisiniers et à des pâtissières et pâtissiers sans avoir de diplôme en pâtisserie.

3.2.2 Expérience et compétences

Expérience

L'expérience demandée varie de un à cinq ans, selon le poste convoité. Pour le poste de pâtissière, pâtissier :

- près de quatre entreprises sur les cinq interrogées demandent une expérience de deux ans;
- 15 p. 100 des entreprises demandent une expérience de plus de deux ans.

Pour le poste de cuisinière-pâtissière, cuisinier-pâtissier, les exigences sont sensiblement les mêmes.

Quant au poste de chef pâtissière, chef pâtissier, la plupart des entreprises interrogées exigent une expérience d'au moins cinq ans.

Dans les établissements considérés comme étant les plus haut de gamme, l'expérience en fine cuisine est un critère d'embauche incontournable, et ce, pour tous les postes en lien avec la pâtisserie et la cuisine.

Savoir-faire : aptitudes et habiletés

Parmi les aptitudes et habiletés que les entreprises interrogées demandent le plus couramment lorsqu'elles embauchent pour le poste de pâtissières et pâtissiers, mentionnons les suivantes :

- dans les établissements haut de gamme :
 - savoir-faire en pâtisserie : bases, crèmes, sauces, coulis, pâtes, confection des gâteaux, maniement de l'équipement, décoration, etc.,
 - capacité de faire de la recherche et du développement (nouveaux produits, nouvelles techniques);
- dans les établissements de gamme moyenne-supérieure :
 - connaissances rudimentaires en pâtisserie, pour les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtissiers;
- dans l'ensemble des établissements :
 - rapidité d'exécution,
 - dextérité et habiletés manuelles,
 - capacité à travailler selon des horaires atypiques (le soir, la nuit, les fins de semaine),
 - aptitude à communiquer.

Savoir-être : attitudes et comportements

En ce qui a trait aux attitudes et comportements souhaités au moment de l'embauche pour le poste des pâtissières et pâtissiers, voici ce qui est le plus couramment cité par les entreprises :

- capacité à travailler en équipe, esprit d'équipe, respect des collègues au travail, esprit conciliateur;
- sociabilité, entregent, écoute;
- ponctualité, fiabilité, sens des responsabilités (consciencieux);

- autonomie, débrouillardise, sens de l'organisation;
- sens de l'hygiène et de la propreté;
- curiosité, intérêt, envie d'apprendre, ouverture d'esprit face aux nouveautés;
- sens de l'innovation, créativité, inventivité, imagination, avoir le goût du bon et du beau;
- rigueur, perfectionnisme, minutie;
- polyvalence, capacité d'adaptation (notamment faire face aux fréquents changements de menu);
- dynamisme, enthousiasme, capacité à relever des défis, amour du travail.

3.2.3 Difficulté de recrutement

En très grande majorité, les entreprises interrogées ont fait ressortir la difficulté de recruter des personnes compétentes en pâtisserie, autant en ce qui concerne celles qui ont le titre de pâtissières et pâtissiers qu'en ce qui a trait à celles qui ont le titre de les cuisinières-pâtissières et cuisiniers-pâtissiers. Environ 80 p. 100 des établissements ayant répondu au sondage estiment que le recrutement de personnel compétent dans ce domaine est difficile (45 p. 100) ou très difficile (35 p. 100).

Pour expliquer cette difficulté, une raison mentionnée fréquemment est la pénurie de main-d'œuvre qualifiée, surtout à l'extérieur de la région métropolitaine de Montréal et de celle de Québec. Une autre raison mentionnée est la difficulté du travail en restauration (travail sous pression constante, horaires atypiques), qui a des répercussions négatives sur l'attrait du métier et la persévérance à l'exercer.

En dépit de cette difficulté, les entreprises parviennent généralement à recruter au Québec des personnes ayant le titre de pâtissières et pâtissiers et des cuisinières-pâtissières et cuisiniers-pâtissiers. Pour certains établissements, la solution au recrutement passe par l'embauche d'une personne ayant le titre de cuisinière ou cuisinier.

Taux de roulement

En ce qui concerne le poste de pâtissière, pâtissier, dans les trois quarts des établissements interrogés, le taux de roulement des personnes qui exercent ce métier est assez élevé. En majorité, les personnes qui exercent le métier de pâtissières et pâtissiers dans ces établissements restent en poste durant une période allant de un à trois ans et quelques-unes y demeurent durant cinq ans. Les restaurants qui offrent des postes à temps partiel constatent que le taux de roulement est plus élevé en ce qui concerne ces postes qu'en ce qui a trait aux postes à plein temps.

3.3 Salaire et cheminement

3.3.1 Salaire

Les échelles de salaire sont très comparables d'un établissement interrogé à l'autre. Toutefois, elles peuvent varier selon le degré de qualité du restaurant :

- à l'embauche, l'échelle minimale varie de 8 \$ à 10 \$ l'heure, pour une personne ayant le titre de pâtissière ou pâtissier, mais sans expérience;
- l'échelle moyenne se situe dans un intervalle allant de 12 \$ à 17 \$ l'heure;
- l'échelle maximale varie de 14 \$ à 20 \$ l'heure.

Pour donner un exemple, la personne qui exerce le métier à titre d'apprentie, d'apprenti reçoit un salaire à l'échelle minimale, soit autour de 10 \$ l'heure; la ou le commis reçoit de 13 \$ à 15 \$ l'heure; une pâtissière, un pâtissier est rémunéré de 14 \$ à 16,50 \$ l'heure; la personne ayant le titre de pâtissière principale, pâtissier principal gagnera de 15 \$ à 17 \$ l'heure; et celle qui porte le titre de chef pâtissière, un chef pâtissier expérimenté, recevra autour de 20 \$ l'heure.

Dans le cas de l'échelle moyenne et de l'échelle maximale, le salaire tend à se situer vers le minimum des intervalles, et ce, à l'extérieur de la région métropolitaine de Montréal et de celle de Québec, dans les restaurants de gamme moyenne-supérieure. Les restaurants haut de gamme offrent les meilleures échelles de salaire, mais ils sont plus exigeants à l'embauche.

Pour la personne qui exerce la fonction de chef pâtissière et de chef pâtissier, le salaire annuel peut atteindre jusqu'à 60 000 \$ selon la formation de la personne, son expérience et le prestige de l'établissement.

3.3.2 Cheminement possible au sein de l'entreprise

En vue de progresser dans sa carrière (et non nécessairement au sein de l'entreprise), en particulier pour devenir la ou le sous-chef puis la ou le chef pâtissier, la personne qui exerce le métier de pâtissière ou pâtissier devra :

- posséder l'une des formations mentionnées dans la section 3.2.1. Dans certains établissements haut de gamme, être titulaire de deux diplômes (par exemple deux DEP ou un DEP et une ASP) constitue un atout;
- avoir acquis une expérience de plusieurs années dans divers établissements;
- faire preuve de curiosité, diversifier au maximum ses connaissances;
- avoir de l'initiative et le sens de l'innovation;
- avoir de la patience et faire preuve de leadership.

Dans les grandes entreprises, il est possible de gravir les échelons si on a d'abord une formation en pâtisserie. On commence comme apprentie pâtissière, apprenti pâtissier, ensuite on devient commis pâtissière, commis pâtissier, puis on porte le titre de pâtissière principale, pâtissier principal. Il est possible de devenir sous-chef avec une expérience en cuisine et, de manière ultime, on peut porter le titre de chef pâtissière, chef pâtissier. On gravit les échelons avec l'expérience accumulée.

3.4 Profil sociodémographique

Les données de Statistique Canada portant sur la main-d'œuvre, traitées selon la classification nationale des professions (CNP), ne permettent pas de recueillir le profil statistique sociodémographique de la personne qui exerce le métier de pâtissière, du pâtissier de restaurant. Cette fonction de travail se retrouve au sein de la CNP 6252 *Boulangère-pâtissière, boulanger-pâtissier*. Cette catégorie inclut une part importante de main-d'œuvre qui ne fait pas partie de la présente étude, soit l'ensemble des boulangères et des boulangers ainsi que les pâtissières et pâtissiers qui travaillent dans la fabrication artisanale et industrielle, et dans le commerce de l'alimentation.

La CNP 6252 compte près de 9 500 personnes au Québec. Or, comme nous l'avons vu dans la section 2.3.2, il y aurait environ 1 100 pâtissières et pâtissiers de restaurant. Cette fonction de travail ne représente donc que 11,5 p. 100 de la main-d'œuvre comprise dans la catégorie 6252. De plus, compte tenu de la nature de l'univers de la restauration haut de gamme et de gamme moyenne-supérieure, tout porte à croire que le profil des pâtissières et pâtissiers de restaurant est différent de celui des personnes qui exercent le métier de pâtissières et pâtissiers dans d'autres secteurs d'activité que les restaurants. Par conséquent, nous n'utiliserons pas les données statistiques de la CNP.

Néanmoins, l'enquête auprès des entreprises a permis de dresser un profil de la pâtissière ou du pâtissier de restaurant. Bien que ce profil ne fournisse pas de statistiques à grande échelle, il constitue un indicateur intéressant en ce qui concerne la fonction de travail.

Sexe

Dans les établissements de restauration interrogés, le personnel affecté à la confection de la pâtisserie (à titre de pâtissières et pâtissiers, cuisinières-pâtissières et cuisiniers-pâtissiers) est, globalement, constitué de 50 p. 100 de femmes et de 50 p. 100 d'hommes. Toutefois, en ne considérant que le personnel diplômé en pâtisserie, ce sont les pâtissières qui sont majoritaires, soit autour de 65 p. 100.

Âge

Dans les établissements interrogés, les personnes qui exercent le métier de pâtissières, pâtissiers et celui de cuisinières-pâtissières et cuisiniers-pâtissiers sont relativement jeunes. Près de 60 p. 100 de ces personnes se situent dans l'intervalle d'âge allant de 25 à 45 ans et 38 p. 100 ont moins de 25 ans. Peu ont plus de 45 ans. Aucune différence entre les établissements haut de gamme et ceux de gamme moyenne-supérieure n'est observée.

Statut d'emploi

Un peu plus de 80 p. 100 du personnel employé par les entreprises interrogées et qui travaille à la pâtisserie le fait à temps plein. Mentionnons que, dans la région métropolitaine de Montréal et dans celle de Québec, la quasi-totalité de ces personnes travaille à temps plein.

Scolarité

Dans les entreprises interrogées, la grande majorité des personnes exerçant le métier de pâtissières et pâtissiers est titulaire d'un diplôme du secondaire au moins, très souvent d'un diplôme d'études professionnelles. Dans les établissements haut de gamme, presque toutes ces personnes sont titulaires d'un DEP spécialisé dans le domaine (en pâtisserie, en cuisine ou dans les deux à la fois) et certaines sont titulaires d'un diplôme d'études collégiales dans un autre domaine.

3.5 Évolution de la fonction de travail

3.5.1 Évolution de l'effectif

La plupart des établissements questionnés évaluent qu'au cours des prochaines années, il y aura une stabilité du nombre de pâtissières et de pâtissiers à leur emploi. Quelques établissements prévoient une augmentation d'environ 10 p. 100 de cette main-d'œuvre, car ils sont en expansion. Deux établissements ont mentionné que leurs besoins augmenteront avec l'adoption de nouveaux choix de produits et les nouvelles manières de préparer les desserts en pâtisserie.

3.5.2 Formation interne et externe, et perfectionnement

Plusieurs établissements interrogés donnent, à l'embauche, une formation à leur personnel qui travaille à la préparation des desserts et de la pâtisserie. Généralement, cette formation est donnée par la personne qui agit à titre de chef pâtissière, chef pâtissier ou en tant que chef cuisinière, chef cuisinier. Cette formation interne porte, notamment, sur le fonctionnement de la cuisine, les menus, certains éléments de confection et la mise en place dans l'assiette.

Ces établissements encouragent également le perfectionnement de leur personnel à la cuisine, notamment en les poussant à suivre des cours à l'externe ou des séminaires d'une demi-journée ou d'une journée (par exemple, à l'ITHQ), et ce, dans le but de les aider à mettre à jour leurs connaissances

sur les tendances en matière de produits et de présentation. Quatre établissements interrogés encouragent leurs employées et employés doués à acquérir plus de formation. Dans cette perspective, en ce qui concerne leurs cuisinières et cuisiniers qui veulent se spécialiser davantage en cuisine, les établissements les incitent à suivre l'ASP *Cuisine actualisée*. S'ils veulent accroître leur polyvalence ou démontrent un intérêt pour la pâtisserie, ils sont encouragés à acquérir l'ASP *Pâtisserie de restaurant*.

3.5.3 Changements à envisager dans la fonction de travail

Selon les entreprises interrogées, quelle que soit la catégorie, peu de changements significatifs devraient affecter le métier de pâtissière, pâtissier. Relativement au savoir, les restaurateurs interrogés ont mentionné l'importance d'approfondir les connaissances sur les allergies alimentaires. Les dimensions liées au savoir-faire et au savoir-être nécessaires dans l'exercice de leur travail, lesquelles ont été mentionnées dans la section 3.2.2, demeureront prépondérantes. Au cours des prochaines années, les tâches qu'accomplit la personne qui exerce le métier de pâtissière, pâtissier resteront fondamentalement les mêmes.

Toutefois, les pâtissières et pâtissiers devront s'adapter aux nouvelles tendances en ce qui concerne les desserts et pâtisseries, les présentations dans l'assiette et le service à celle-ci, telles qu'elles ont été expliquées dans la section 2.4 (nouveaux ingrédients, subtilité dans la confection, déconstruction, progrès technologiques, chimie alimentaire, éventail plus vaste des desserts et de pâtisseries, etc.), ce qui devrait alourdir leur tâche. Enfin, ils devront être créatifs et proactifs, car la clientèle, surtout celle de la restauration haut de gamme, a des attentes précises relativement aux desserts : nouveaux produits, nouvelles textures et saveurs, produits du terroir, verrines, originalité dans la présentation, etc.

SECTION B : Monde de l'éducation

Le présent chapitre décrit l'offre de formation initiale en lien avec la pâtisserie de restaurant, c'est-à-dire le DEP 5297 *Pâtisserie*, le DEP 1038 *Cuisine*, l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* et l'ASP 5159 *Cuisine actualisée*. Y sont présentés les objectifs, le contenu, les perspectives professionnelles, les inscriptions, le placement, les types d'emplois occupés par les personnes diplômées de même que les secteurs d'activité dans lesquels elles travaillent ainsi que le degré de connaissance et de satisfaction des employeurs, et ce, pour chacun des programmes d'études.

4.1 Diplôme d'études professionnelles (DEP) Pâtisserie

4.1.1 Présentation générale et objectifs

Le programme d'études *Pâtisserie* 5297 est mis en œuvre depuis septembre 2005; il remplace l'ancien programme d'études *Pâtisserie* 5039. Cependant, l'ancien programme d'études était encore à l'instruction publique en 2007. Comme l'illustre le tableau 2, il s'agit d'un programme d'études de 1 350 heures, autorisé dans 13 établissements à travers le Québec.

Tableau 2 – Données générales sur le DEP 5297 *Pâtisserie*

<i>Pâtisserie</i>	
Numéro du programme d'études	5297 (nouvelle version, remplace le programme d'études 5039)
Durée de la formation	1 350 heures
Sanction des études	DEP
Secteur de formation	Alimentation et tourisme (03)
Année d'implantation	2005

Établissements autorisés, programme d'études en français (13)

CFP Pavillon-de-l'Avenir (ancienne version) – CS de Kamouraska – Rivière-du-Loup
 École hôtelière de la Capitale (nouvelle version) – CS de la Capitale
 CFP Fierbourg (ancienne et nouvelle versions) – CS des Premières Seigneuries
 Centre Marie-River (nouvelle version) – CS des Chênes
 CFP 24-Juin (nouvelle version) – CS de la Région-de-Sherbrooke
 École hôtelière des Laurentides (ancienne version) – CS des Laurentides
 École hôtelière de Laval (nouvelle version) – CS de Laval
 CFP Bel-Avenir (nouvelle version) – CS du Chemin-du-Roy
 CFP Jacques-Rousseau (nouvelle version) – CS Marie-Victorin
 CFP Calixa-Lavallée (nouvelle version) – CS de la Pointe-de-l'Île
 Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ancienne version)
 CFP Relais de la Lièvre-Seigneurie (nouvelle version) – CS au Cœur-des-Vallées
 CFP Jonquière (nouvelle version) CS de la Jonquière

Source : site Internet de l'Inforoute FTP.

Le programme d'études *Pâtisserie* vise à former des personnes qui exécuteront des travaux liés à la préparation, à la confection, à la cuisson, à la décoration de pâtisseries et de desserts et à la présentation des desserts à la commande et dans l'assiette.

4.1.2 Contenu du programme d'études

Le tableau 3 présente le contenu détaillé du nouveau programme d'études (DEP 5297). Par rapport à l'ancien programme d'études (DEP 5039), le nombre total d'heures est demeuré le même, soit 1 350. Seules des variations mineures ont été apportées au contenu : le nombre d'heures a été légèrement augmenté pour certains cours (confection des desserts à la commande et dans l'assiette, confection des produits en chocolat, etc.) et légèrement diminué pour d'autres (produits à base de pâtes friables, produits à base de pâtes feuilletées), reflétant l'évolution des besoins. Nous constatons, par ailleurs, que l'ensemble du contenu du nouveau programme d'études est en lien direct avec les tâches et les compétences du métier de pâtissière, pâtissier, tel que les décrit le chapitre 3.

Tableau 3 – Contenu du DEP 5297 *Pâtisserie* (nouveau programme d'études)

Pâtisserie (5297) Cours	Durée (heures)
Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	15
Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail	30
Traiter des matières premières	60
Confectionner des crèmes et des garnitures	120
Confectionner des produits à base de pâtes friables	60
Confectionner des produits à base de pâtes feuilletées	75
Confectionner des petits fours secs	45
Décorer des pièces de pâtisserie	60
Confectionner des entremets traditionnels	105
Confectionner des éléments de décor rapportés	75
Confectionner des produits en chocolat	75
Confectionner des entremets modernes	90
Confectionner des desserts glacés	45
Confectionner des viennoiseries	75
Confectionner des desserts à la commande et à l'assiette	45
S'intégrer au milieu de travail	105
Confectionner des brioches et des pains briochés	60
Confectionner des petits gâteaux et des petits fours frais	105
Confectionner des pâtes battues-poussées	105
Total :	1 350

Source : site Internet de l'Inforoute FTP.

4.1.3 Perspectives professionnelles

En théorie, les connaissances et les compétences acquises dans ce programme d'études préparent les personnes diplômées à occuper la profession suivante de la Classification nationale des professions (CNP) :

- 6252 Boulangère-pâtissière, boulanger-pâtissier.

4.1.4 Inscriptions

Le tableau 4 présente les données relatives aux inscriptions en première année au DEP 5297 *Pâtisserie*, de 2002-2003 à 2006-2007 (ancienne version pour les quatre premières années, nouvelle version pour la dernière année). Nous constatons que le nombre total d'inscriptions a augmenté de 12,8 p. 100 au cours d'une période de quatre ans, ce qui correspond à une augmentation annuelle moyenne de 3,1 p. 100.

Tableau 4 – Inscriptions en première année au DEP 5297 *Pâtisserie*, de 2002-2003 à 2006-2007

	2002-2003	2003-2004	2004-2005	2005-2006	2006-2007
DEP 5039/5297	391	398	418	427	441

Source : La Relance, MELS.

4.1.5 Placement

Le tableau 5 décrit la situation des personnes diplômées du DEP 5297 *Pâtisserie* pour les promotions allant de 2003-2004 à 2005-2006. Nous constatons ceci :

- le pourcentage des personnes en emploi qui ont répondu au questionnaire, après avoir diminué de 2003-2004 à 2004-2005, passant de 66 p. 100 à 56 p. 100, a fortement augmenté en 2005-2006, passant à 73 p. 100. Inversement, le pourcentage des personnes ayant répondu au questionnaire, tout en étant encore aux études, a augmenté en 2004-2005, passant de 15 p. 100 à 26 p. 100, puis il a baissé en 2005-2006, passant à 15 p. 100. Par conséquent, plusieurs sortantes ou sortants poursuivent des études après l'obtention de leur diplôme;
- en grande majorité, les personnes en emploi qui ont répondu au questionnaire occupent un emploi à temps plein (88 p. 100 en moyenne au cours de la période de trois ans). Le pourcentage des personnes qui occupent un emploi en rapport avec leur formation s'établit, en moyenne, à 76 p. 100 au cours de la période de trois ans;
- d'une année à l'autre, le taux de chômage a beaucoup fluctué, mais il s'établit, en moyenne, à 15,5 p. 100 au cours de la période de trois ans.

Nous remarquons tout de même que la situation des personnes diplômées au cours de la dernière année (2005-2006) est meilleure que celle des années précédentes, et ce, sur l'ensemble des indicateurs (personnes en emploi, emploi en rapport avec la formation, taux de chômage).

Tableau 5 – Données sur l'intégration au marché du travail des personnes diplômées du DEP 5297 Pâtisserie, de 2003-2004 à 2005-2006

Pâtisserie (5039, 4297)	Promotion de 2003-2004	Promotion de 2004-2005	Promotion de 2005-2006
Personnes diplômées (N)	259	234	263
Personnes en emploi ayant répondu au questionnaire (%)	65,7	56,1	72,6
⇒ À temps plein (% R)	84,6	89,2	90,8
⇒ En rapport avec la formation (% R, pt)	74,7	79,7	75,9
Taux de chômage (% R)	15,8	20,2	10,5
Personnes aux études ayant répondu au questionnaire (% R)	15,2	26,4	15,2

Source : La Relance, MELS.

4.1.6 Types d'emplois occupés et secteurs d'activité

Le tableau 6 présente les données sur les types d'emplois occupés au 31 mars 2007 par les personnes diplômées du DEP 5297 *Pâtisserie*, promotion de 2005-2006. Nous observons qu'une majorité significative des diplômées et diplômés rejoins exerce le métier de boulangère-pâtissière boulanger-pâtissier (dans 70 p. 100 des cas), c'est-à-dire le métier visé par la formation. Près de 9 p. 100 d'entre eux exercent le métier de chef. Un peu plus de 7 p. 100 d'entre eux occupent le métier de cuisinière, cuisinier et le même nombre occupe le métier de serveuse, serveur au comptoir.

Tableau 6 – Types d'emplois occupés au 31 mars 2007 par les personnes diplômées du DEP 5297 Pâtisserie, promotion de 2005-2006

Pâtisserie (5039)		Fréquence	%
Codes CNP et titres des professions			
6252	Boulangère-pâtissière, boulanger-pâtissier	57	70,4
6241	Chef	7	8,6
6242	Cuisinière, cuisinier	6	7,4
6641	Serveuse, serveur au comptoir, aide de cuisine et personnel assimilé	6	7,4
	Autres professions	5	6,2
Total :		81	100,0

Source : La Relance, MELS.

Le tableau 7 présente les données relatives aux secteurs d'activité économique des entreprises employant, au 31 mars 2007, les personnes diplômées du DEP 5297 *Pâtisserie*, promotion de 2005-2006. Nous observons que 52 p. 100 de ces personnes travaillent dans le commerce de l'alimentation, soit :

- les magasins d'alimentation spécialisés, qui regroupent 42,6 p. 100 des personnes diplômées; cette catégorie comprend les commerces de boulangerie-pâtisserie, dont certains sont à la fois des commerces et des fabricants artisanaux;
- les épiceries, avec 9,8 p. 100 des personnes diplômées.

Près de 30 p. 100 des personnes diplômées travaillent en restauration, soit :

- 11,5 p. 100 dans les restaurants à service complet;
- 8,2 p. 100 dans l'hébergement;
- 6,6 p. 100 dans les services de restauration spéciaux. Ce sont, notamment, des traiteurs;
- 3,3 p. 100 dans les restaurants à service restreint.

Enfin, près de 10 p. 100 des personnes diplômées travaillent dans la fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie.

Tableau 7 – Secteurs d'activité économique des entreprises employant, au 31 mars 2007, les personnes diplômées du DEP 5297 *Pâtisserie*, promotion de 2005-2006

Pâtisserie (5039)		Fréquence	%
Codes SCIAN et secteurs d'activité économique			
4452	Magasins d'alimentation spécialisés	26	42,6
7221	Restaurants à service complet	7	11,5
4451	Épiceries	6	9,8
3118	Boulangeries et pâtisseries	6	9,8
7211	Hébergement des voyageurs	5	8,2
7223	Services de restauration spéciaux	4	6,6
7222	Établissements de restauration à service restreint	2	3,3
Total :		56	100,0

Source : La Relance, MELS.

4.1.7 Connaissance du programme d'études et satisfaction des employeurs

Notoriété du programme d'études

En quasi-totalité, les établissements interrogés, 22 sur 24, connaissent le DEP 5297 *Pâtisserie*. Il n'y pas de différence selon les régions.

Embauche des personnes ayant leur diplôme

Près de quatre établissements interrogés sur cinq (19 sur 24) et tous les établissements haut de gamme interrogés ont embauché au moins une personne diplômée du DEP 5297 *Pâtisserie* au cours des cinq dernières années. Aucune différence n'est à signaler entre les centres urbains de Québec et de Montréal et les autres régions.

Satisfaction au regard du programme d'études

Parmi les entreprises ayant à leur emploi des personnes diplômées du DEP 5297 *Pâtisserie*, les trois quarts (14 sur 19) se disent assez satisfaits ou très satisfaits de la formation. L'autre quart est plutôt insatisfait.

Forces perçues

Parmi les commentaires positifs, nous retenons les suivants :

- les élèves connaissent bien les produits et les préparations de base en pâtisserie;
- les élèves apprennent bien les techniques de base en pâtisserie;
- l'encadrement par le personnel enseignant est bon;
- toutes les connaissances nécessaires sont mises en valeur, le reste peut s'apprendre sur le terrain.

Faiblesses perçues et suggestions d'amélioration

Malgré un bon degré de satisfaction, quelques établissements ont exprimé certains éléments d'insatisfaction :

- la formation doit évoluer avec les tendances;
- il faut éviter de faire travailler les élèves avec les mauvais gras (trans) et des préparations toutes faites, et mettre plutôt l'accent sur les produits de base;
- la durée du stage est insuffisante, notamment pour celui de fin de cours;
- la formation ne donne pas un juste aperçu de la réalité du marché du travail et des conditions d'exercice du métier, notamment la course en cuisine et les horaires;
- la vitesse et la justesse de l'exécution doivent être améliorées.

Les autres commentaires ne portent pas sur le programme d'études en tant que tel, mais bien sur les personnes embauchées :

- certaines personnes diplômées manquent d'expérience sur le marché du travail;
- certaines personnes diplômées ne sont pas motivées et elles manquent de maturité et d'initiative;
- certains employés, surtout ceux et celles qui exercent le métier de cuisinières-pâtissières et cuisiniers-pâtisseries, quittent leur emploi, car il ne leur convient pas;
- certaines personnes diplômées ne sont pas assez productives et elles acceptent mal la critique de leur supérieur.

Bien que la formation en pâtisserie soit jugée satisfaisante et relativement équivalente à celle offerte à l'étranger, on perçoit qu'elle comporte moins de stages et que les finissantes et finissants ont moins d'expérience que les personnes ayant étudié à l'étranger.

4.2 Diplôme d'études professionnelles (DEP) Cuisine

4.2.1 Présentation générale et objectifs

Approuvé en janvier 2008, le programme d'études *Cuisine* 5311 remplace le DEP 1038 *Cuisine d'établissement*. L'implantation est facultative en septembre 2008, mais elle sera obligatoire à partir de septembre 2009. Comme l'illustre le tableau 8, il s'agit d'un programme d'études de 1 470 heures, autorisé dans 30 établissements à travers le Québec.

Ce programme d'études vise à former des personnes aptes à exercer le métier de cuisinière, cuisinier. Ces personnes acquerront les connaissances, les habiletés et les attitudes nécessaires pour :

- évaluer les qualités organoleptiques des mets;
- établir des relations professionnelles;
- utiliser, de façon sécuritaire, l'outillage et l'équipement de cuisine;
- choisir les techniques de cuisson appropriées;
- apprêter les denrées alimentaires;
- effectuer la mise en place des potages, des pâtes de base, des hors-d'œuvre, des viandes, des poissons et des desserts;
- réaliser des présentations culinaires;
- effectuer la mise en place et le service de menus de cuisine de production, de petits déjeuners, de menus tables d'hôte et à la carte ainsi que de buffets.

Tableau 8 – Données générales sur le DEP 5311 *Cuisine***Cuisine**

Numéro du programme d'études	5311 (nouvelle version, remplacera la version 1038 en septembre 2008)
Durée de la formation	1 470 heures
Sanction des études	DEP
Secteur de formation	Alimentation et tourisme (03)
Année d'implantation	2008

Établissements autorisés, programme d'études en français (30)

CFP Lac-Abitibi – CS du Lac-Abitibi
 CFP Pavillon-de-l'Avenir – CS de Kamouraska – Rivière-du-Loup
 CFP de Charlevoix – CS de Charlevoix
 École hôtelière de la Capitale – CS de la Capitale
 CFP Fierbourg – CS des Premières-Seigneuries
 Centre André-Morissette et Centre Marie-Rivier – CS des Chênes
 CFP de l'Envolée – CS de la Côte-du-Sud
 CFP de Baie-Comeau – CS de l'Estuaire
 CFP 24-Juin – CS de la Région-de-Sherbrooke
 CFP C.-E.-Pouliot – CS des Chic-Chocs
 CFP – CS des Îles
 Académie d'Hôtellerie et de Tourisme Lanaudière – CS des Samares
 École hôtelière des Laurentides – CS des Laurentides
 CS Pierre-Neveu
 École hôtelière de Laval – CS de Laval
 CFP Bel-Avenir – CS du Chemin-du-Roy
 CFP Chanoine-Armand-Racicot – CS des Hautes-Rivières
 CFP de Cowansville – CS du Val-des-Cerfs
 CFP Jacques-Rousseau – CS Marie-Victorin
 Collège LaSalle
 CFP Calixa-Lavallée – CS de la Pointe-de-l'Île
 CS de Montréal
 Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec
 CS Crie
 CS Kativik
 CFP Relais de la Lièvre-Seigneurie – CS au Cœur-des-Vallées
 CFP de la Vallée-de-la-Gatineau et CFP Pontiac – CS des Hauts-Bois-de-l'Outaouais
 CFP Jonquière – CS De La Jonquière

Source : site Internet de l'Inforoute FTP.

4.2.2 Contenu du programme d'études

Le tableau 9 présente le contenu détaillé de l'ancien programme d'études (DEP 1038 *Cuisine d'établissement*) et le tableau 10, celui du nouveau programme d'études (DEP 5311 *Cuisine*).

Tableau 9 – Contenu du DEP 1038 <i>Cuisine d'établissement</i>	
<i>Cuisine d'établissement (1038)</i> Cours	Durée (heures)
Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	15
Intégrer les normes et les règles d'hygiène et de sécurité	30
Employer l'outillage et l'équipement	30
Communiquer en milieu professionnel	15
Concevoir des menus	45
Manifester des attitudes, des habitudes et des comportements professionnels	15
Exécuter des tâches liées à l'organisation et à la gestion d'une cuisine	30
Choisir des techniques de cuisson appropriées	15
Réaliser des préparations fondamentales	90
Réaliser des potages	45
Réaliser des pâtes de base de cuisine	60
Apprêter les fruits et les légumes	45
Apprêter les viandes, les volailles et les gibiers	120
Apprêter les poissons, les mollusques et les crustacés	75
Réaliser des pâtisseries	60
Réaliser des entremets	45
Exploiter ses connaissances et habiletés lors de la mise en place et du service des menus simples	90
Effectuer la mise en place et le service des petits déjeuners	60
Effectuer la mise en place et le service des menus table d'hôte	90
Effectuer la mise en place et le service des menus à la carte	90
Réaliser des pièces décorées pour buffets froids	45
Effectuer la mise en place et le service des buffets	45
S'intégrer au milieu de travail	105
S'intéresser à l'évolution du métier	15
Total :	1 350

Source : site Internet de l'Inforoute FTP.

Tableau 10 – Contenu du DEP 5311 *Cuisine*

Cuisine (5311) Cours	Durée (heures)
Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	30
Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires	30
Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité	30
Évaluer les qualités organoleptiques des aliments	45
Associer des techniques de cuisson à des aliments	30
Effectuer des activités liées à l'organisation de la cuisine	30
Apprêter les fruits et les légumes	60
Réaliser des préparations fondamentales	90
Établir des relations professionnelles	30
Effectuer la mise en place des potages	45
Réaliser des pâtes de base	60
Effectuer la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers	105
Effectuer la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés	90
Effectuer la mise en place des hors-d'œuvre et des entrées	60
Effectuer la mise en place des desserts	105
Concevoir des menus équilibrés	60
Effectuer le service des petits déjeuners	60
Réaliser des présentations culinaires	45
Effectuer le service des menus du jour	60
Effectuer le service des menus de production	45
Assurer la production pour les banquets et les services alimentaires	75
Effectuer le service des buffets	45
Effectuer le service des menus table d'hôte et à la carte	135
S'intégrer au milieu de travail	105
Total :	1 470

Source : site Internet de l'Inforoute FTP.

Par rapport à l'ancien programme d'études (le DEP 1038 *Cuisine d'établissement*), plusieurs modifications significatives ont été apportées au DEP 5311 *Cuisine*. Celui-ci compte 1 470 heures, soit 120 heures de plus qu'autrefois. On a augmenté substantiellement le nombre d'heures (+30) consacrées à l'hygiène et à la salubrité alimentaire et de celles portant sur la santé et la sécurité au travail. Le nombre d'heures a été légèrement augmenté pour plusieurs cours (techniques de cuisson, apprêt des fruits et légumes, apprêt des poissons, mollusques et crustacés, conception de menus équilibrés, etc.) et légèrement diminué pour d'autres (apprêt des viandes, volailles et gibiers, mise en place des hors-d'œuvre et des entrées, service des menus table d'hôte et à la carte). De nouveaux cours ont été ajoutés (évaluer les qualités organoleptiques des aliments, assurer la production pour les banquets et les services alimentaires). Bref, ces modifications reflètent l'évolution du marché, des goûts des consommateurs et des préoccupations pour une alimentation plus saine.

Par ailleurs, précisons qu'environ 10 p. 100 de la totalité des heures du programme d'études sont consacrées à la pâtisserie et aux desserts.

4.2.3 Perspectives professionnelles

En théorie, les connaissances et les compétences acquises dans ce programme d'études préparent les personnes diplômées à occuper les professions suivantes de la Classification nationale des professions (CNP) :

- 6241 Chef;
- 6242 Cuisinière, cuisinier.

4.2.4 Inscriptions

Le tableau 11 présente les données relatives aux inscriptions en première année au DEP 1038 *Cuisine d'établissement*, de 2002-2003 à 2006-2007 (le nouveau programme d'études ne débutant qu'en septembre 2008, aucune donnée n'est présentement disponible). Nous observons que, d'une année à l'autre, le nombre total d'inscriptions est assez stable, se situant généralement autour de 1 400 à 1 550.

Tableau 11 – Inscriptions en première année au DEP 1038 *Cuisine d'établissement*, de 2002-2003 à 2006-2007

	2002-2003	2003-2004	2004-2005	2005-2006	2006-2007
DEP 1038	1462	1400	1457	1442	1557

Source : La Relance, MELS.

4.2.5 Placement

Le tableau 12 présente la situation des personnes diplômées du DEP 1038 *Cuisine d'établissement* pour les promotions allant de 2003-2004 à 2005-2006 (le nouveau programme d'études ne débutant qu'en septembre 2008, aucune donnée n'est présentement disponible). Voici les principaux constats.

- D'une année à l'autre, le pourcentage des personnes qui sont en emploi et qui ont répondu au questionnaire est relativement stable, s'établissant à près de 74 p. 100 en moyenne. Le pourcentage des personnes qui ont répondu au questionnaire et qui sont encore aux études se situe, en moyenne, à un peu plus de 16 p. 100. Après l'obtention de leur diplôme, plusieurs poursuivent donc des études.
- En grande majorité, les personnes qui sont en emploi et qui ont répondu au questionnaire occupent un emploi à temps plein (86,5 p. 100 en moyenne au cours de la période de trois ans). Le pourcentage des personnes qui occupent un emploi en rapport avec leur formation est également très élevé; il s'établit, en moyenne, à près de 83 p. 100 au cours de la période de trois ans.
- Le taux de chômage, qui tournait autour de 9 p. 100 au cours des deux premières années, a fortement baissé à 4 p. 100 en 2005-2006.

Globalement, la situation des personnes diplômées au cours de la dernière année (2005-2006) ressemble assez à celle observée au cours de la première année (2003-2004).

Tableau 12 – Données sur l'intégration au marché du travail des personnes diplômées du DEP 1038 Cuisine d'établissement, de 2003-2004 à 2005-2006

Cuisine d'établissement (1038)	Promotion de 2003-2004	Promotion de 2004-2005	Promotion de 2005-2006
Personnes diplômées (N)	809	757	879
Personnes en emploi ayant répondu au questionnaire (%)	74,1	71,5	75,7
⇒ À temps plein (% R)	84,5	87,3	87,6
⇒ En rapport avec la formation (% R, pt)	83,4	83,8	81,1
Taux de chômage (% \$)	9,5	8,6	4,1
Personnes aux études et ayant répondu au questionnaire (% R)	15,0	18,6	15,8

Source : La Relance, MELS.

4.2.6 Types d'emplois occupés et secteurs d'activité

Le tableau 13 présente les données sur les types d'emplois occupés au 31 mars 2007 par les personnes diplômées du DEP 1038 *Cuisine d'établissement*, promotion de 2005-2006. Nous constatons que les trois quarts des personnes diplômées qui ont été rejointes exercent le métier de cuisinière, cuisinier et un peu plus de 10 p. 100 exercent le métier de chef. Ces deux métiers sont ceux que vise la formation.

Tableau 13 – Types d'emplois occupés au 31 mars 2007 par les personnes diplômées du DEP 1038 Cuisine d'établissement, promotion de 2005-2006

Cuisine d'établissement (1038)		Fréquence	%
Codes CNP et titres des professions			
6242	Cuisinière, cuisinier	244	74,6
6241	Chef	35	10,7
6641	Serveuse, serveur au comptoir, aide de cuisine et personnel assimilé	35	10,7
	Autres professions	13	4,0
Total :		327	100,0

Source : La Relance, MELS.

Le tableau 14 présente les données relatives aux secteurs d'activité économique des entreprises employant, au 31 mars 2007, les personnes diplômées du DEP 1038 *Cuisine d'établissement*, promotion de 2005-2006. On remarque que 68 p. 100 des personnes diplômées travaillent en restauration, soit :

- 39,4 p. 100 dans les restaurants à service complet;
- 17,9 p. 100 dans l'hébergement;
- 6,2 p. 100 dans les services de restauration spéciaux. Ce sont, notamment, des traiteurs;
- 4,4 p. 100 dans les restaurants à service restreint.

Un peu plus de 18 p. 100 des personnes travaillent dans le secteur de la santé et des services sociaux, soit :

- 9,5 p. 100 dans les hôpitaux;

- 7,3 p. 100 dans les établissements de soins pour personnes âgées;
- 1,5 p. 100 dans les établissements de soins infirmiers.

Tableau 14 – Secteurs d'activité économique des entreprises employant, au 31 mars 2007, les personnes diplômées du DEP 1038 *Cuisine d'établissement*, promotion de 2005-2006

<i>Cuisine d'établissement</i> (1038) Codes SCIAN et secteurs d'activité économique		Fréquence	%
7221	Restaurants à service complet	108	39,4
7211	Hébergement des voyageurs	49	17,9
6221	Hôpitaux généraux et hôpitaux de soins chirurgicaux	26	9,5
6233	Établissements communautaires de soins pour personnes âgées	20	7,3
7223	Services de restauration spéciaux	17	6,2
7222	Établissements de restauration à service restreint	12	4,4
4452	Magasins d'alimentation spécialisés	7	2,6
6231	Établissements de soins infirmiers	4	1,5
	Autres secteurs d'activité (23 secteurs)	31	11,3
Total :		274	100,0

Source : La Relance, MELS.

4.2.7 Connaissance du programme d'études et satisfaction des employeurs

Notoriété du programme d'études

Les établissements interrogés connaissent tous le DEP 1038 *Cuisine d'établissement* (24 sur 24).

Embauche des personnes titulaires d'un diplôme

Les établissements interrogés ont tous embauché (24 sur 24) au moins une personne diplômée du DEP 1038 *Cuisine d'établissement* au cours des cinq dernières années. Les données ne permettent pas de discriminer si les établissements embauchaient une personne diplômée pour occuper la fonction de cuisinière-pâtissière, cuisinier-pâtissier.

Satisfaction au regard du programme d'études

Parmi les établissements ayant à leur emploi des personnes diplômées du DEP 1038 *Cuisine d'établissement*, quatre sur cinq (19 sur 24) se disent assez satisfaits ou très satisfaits de la formation. L'autre cinquième est plutôt insatisfait. Il faut préciser que ces personnes diplômées sont essentiellement des personnes exerçant le métier de cuisinières, cuisiniers ou de cuisinières-pâtissières, cuisiniers-pâtissiers.

Forces perçues

Parmi les commentaires positifs, nous retenons les suivants :

- les élèves ont théoriques et de bonnes connaissances des recettes (exactitude sur le plan technique);
- à la fin de leurs études, les élèves connaissent les bases de la cuisine;
- les connaissances nécessaires en cuisine sont développées, le reste peut s'apprendre sur le terrain.

Faiblesses perçues et suggestions d'amélioration

Malgré un bon degré de satisfaction, certains éléments d'insatisfaction ont été exprimés par quelques entreprises :

- il y a trop d'élèves dans les cours pratiques, ce qui les empêche d'apprendre à travailler en cuisine. Il faudrait plus de pratique;
- la formation ne présente pas suffisamment aux élèves la réalité du marché du travail et les conditions d'exercice du métier, notamment la course en cuisine et les horaires. En terminant leurs études, les élèves s'imaginent qu'ils deviendront tous chefs;
- certaines personnes ne sont pas faites pour le métier. Cela devrait être détecté par le personnel enseignant;
- les élèves ne font qu'effleurer la pâtisserie; ils ne connaissent pas bien le domaine (produits, préparations et techniques de base en pâtisserie).

Bref, bien que la formation en cuisine soit généralement satisfaisante, elle est inadéquate pour des personnes qui travaillent essentiellement ou majoritairement à la confection des desserts élaborés et de la pâtisserie.

Les autres commentaires ne portent pas sur le programme d'études en tant que tel, mais plutôt sur les personnes embauchées :

- certaines personnes diplômées n'ont pas les aptitudes pour le travail en cuisine;
- certaines personnes diplômées ne sont pas motivées, elles manquent de maturité et d'initiative;
- certaines personnes diplômées ont des attentes trop élevées au regard des salaires.

4.3 Attestation de spécialisation professionnelle (ASP) Pâtisserie de restaurant

4.3.1 Présentation générale et objectifs

L'attestation de spécialisation professionnelle (ASP) 1057 *Pâtisserie de restaurant* a été implantée en 1989. Comme l'illustre le tableau 15, il s'agit d'un programme d'études de 450 heures autorisé dans 16 établissements à travers le Québec.

Tableau 15 – Données générales sur l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*

Pâtisserie de restaurant	
Numéro du programme d'études	1057
Durée de la formation	450 heures
Sanction des études	ASP
Secteur de formation	Alimentation et tourisme (03)
Année d'implantation	1989

Établissements autorisés, programme d'études en français (16)

CFP Lac-Abitibi – CS du Lac-Abitibi
 CFP Pavillon-de-l'Avenir – CS de Kamouraska – Rivière-du-Loup
 CFP de Charlevoix (Pavillon Les Cîmes) – CS de Charlevoix
 École hôtelière de la Capitale – CS de la Capitale
 CFP Fierbourg – CS des Premières Seigneuries
 Centre Marie-Rivier – CS des Chênes
 CFP de l'Envolée – CS de la Côte-du-Sud
 CFP 24-Juin – CS de la Région-de-Sherbrooke
 CS des Chic-Chocs
 CS des Samares
 École hôtelière des Laurentides – CS des Laurentides
 CS de Laval
 CS du Chemin-du-Roy
 CFP Jacques-Rousseau – CS Marie-Victorin
 CFP Calixa-Lavallée – CS de la Pointe-de-l'Île
 Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Source : site Internet de l'Inforoute FTP.

Le programme d'études a pour objectifs d'acquérir les connaissances, les habiletés et les attitudes nécessaires pour :

- atteindre l'excellence dans l'art de préparer les éléments dérivés des pâtisseries, des gâteaux de circonstance et des confiseries;
- innover dans la présentation des divers éléments de la pâtisserie, par l'originalité des plats et le goût du produit.

Précisons que, pour pouvoir être admise à ce programme d'études, la personne qui pose sa candidature doit :

- être titulaire du DEP 5311 *Cuisine* (ou de son ancienne version, le DEP 1038 *Cuisine d'établissement*);
ou
- se voir reconnaître les apprentissages équivalents;
ou
- exercer un métier ou une profession en relation avec ce programme d'études.

4.3.2 Contenu du programme d'études

Le tableau 16 présente le contenu détaillé du programme d'études. En premier lieu, précisons que le contenu, élaboré en 1989, l'a été par objectifs de contenu; par conséquent, il demeure le dernier programme d'études du secteur de formation Alimentation et tourisme qui n'a pas été élaboré par compétences. Il s'agit d'un programme d'études de spécialisation professionnelle qui est en continuité avec le DEP 5311 *Cuisine*; il est destiné aux personnes qui exercent le métier de cuisinières et cuisiniers désirant se perfectionner en pâtisserie de restaurant. Les cours liés à l'hygiène et à la salubrité se retrouvent dans le DEP 5311 *Cuisine* et non pas dans l'ASP.

Tableau 16 – Contenu de l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*

<i>Pâtisserie de restaurant (1057)</i>	Durée (heures)
Connaissances de base	45
Entremets chauds et froids	105
Préparations glacées	60
Pâtisseries à la pièce	105
Boulangerie et viennoiseries	75
Décors, occasions spéciales	60
Total :	450

Source : site Internet de l'Inforoute FTP.

4.3.3 Perspectives professionnelles

En théorie, les connaissances et les compétences acquises dans ce programme d'études préparent les personnes diplômées à occuper la profession suivante de la Classification nationale des professions (CNP) :

- 6252 Boulangère-pâtissière, boulanger-pâtissier.

4.3.4 Inscriptions

Le tableau 17 présente les inscriptions en première année à l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*, de 2001-2002 à 2005-2006. Nous constatons que le nombre total d'inscriptions a fortement diminué en 2002-2003 (de presque 50 p. 100). Par la suite, la diminution a été moindre, atteignant un plancher de 27 en 2004-2005. En 2005-2006, les inscriptions ont légèrement augmenté, mais elles demeurent, dans une proportion de 55 p. 100, inférieures à ce qu'elles étaient en 2001-2002.

Tableau 17 – Inscriptions en première année à l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*, de 2001-2002 à 2005-2006

	2001-2002	2002-2003	2003-2004	2004-2005	2005-2006
ASP 1057	81	41	33	27	36

Source : La Relance, MELS.

4.3.5 Placement

Le tableau 18 présente la situation des personnes diplômées de l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* pour les promotions allant de 2003-2004 à 2005-2006. Nous constatons que :

- le pourcentage des personnes en emploi qui ont répondu au questionnaire se situe autour de 81 p. 100, sauf en 2004-2005, où il s'établissait à 69 p. 100. Le pourcentage des personnes qui ont répondu au questionnaire et qui sont aux études, lequel était nul en 2003-2004, a atteint 14 p. 100 en 2005-2006;
- la proportion des personnes qui ont répondu au questionnaire, qui sont en emploi et occupent un emploi à temps plein, est très élevée, environ 90 p. 100 au cours des deux dernières années. Quant au pourcentage des personnes qui occupaient un emploi en lien avec leur formation, il a beaucoup fluctué, passant de 80 p. 100 à 70 p. 100, puis à 100 p. 100;
- le taux de chômage, plutôt élevé au cours des deux premières années (environ 15 p. 100), a fortement baissé en 2005-2006 pour s'établir à 0 p. 100.

Lorsque nous observons l'ensemble des indicateurs, nous constatons que, globalement, la situation des personnes diplômées au cours de la dernière année (2005-2006) est meilleure que celle observée au cours de la première année (2003-2004).

Tableau 18 – Données sur l'intégration au marché du travail des personnes diplômées de l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*, de 2003-2004 à 2005-2006

<i>Pâtisserie de restaurant</i> (1057)	Promotion de 2003-2004	Promotion de 2004-2005	Promotion de 2005-2006
Personnes diplômées (N)	27	25	28
Personnes qui ont répondu au questionnaire et qui sont en emploi (%)	81,8	68,8	81,0
⇒ À temps plein (% R)	83,3	90,9	88,2
⇒ En rapport avec la formation (% R, pt)	80,0	70,0	100,0
Taux de chômage (% \$)	14,3	15,3	0,0
Personnes qui ont répondu au questionnaire et qui sont aux études (% R)	0,0	12,5	14,3

Source : La Relance, MELS.

Types d'emplois occupés et secteurs d'activité

Le tableau 19 présente les données sur les types d'emplois occupés au 31 mars 2007 par les personnes diplômées de l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*, promotion de 2005-2006. Nous constatons qu'une faible majorité des personnes diplômées qui ont été rejointes exerce le métier de cuisinière, cuisinier (53 p. 100 des cas). Le deuxième métier en importance est celui de boulangère-pâtissière, boulanger-pâtissier; il représente 40 p. 100 des emplois obtenus par les finissantes et finissants du programme d'études. Enfin, 7 p. 100 des personnes diplômées ont obtenu un poste de chef.

Tableau 19 – Types d'emplois occupés au 31 mars 2007 par les personnes diplômées de l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*, promotion de 2005-2006

<i>Pâtisserie de restaurant</i> (1057) Codes CNP et titres des professions		Fréquence	%
6242	Cuisinière, cuisinier	8	53,3
6252	Boulangère-pâtissière, boulanger-pâtissier	6	40,0
6241	Chef	1	6,7
Total :		15	100,0

Source : La Relance, MELS.

Le tableau 20 indique les secteurs d'activité économique des entreprises employant, au 31 mars 2005, les personnes diplômées de l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*, promotion de 2003-2004. Comme seulement quatre personnes ont répondu à cette question, nous n'avons pas présenté les données de la promotion de 2005-2006. Nous observons que la grande majorité de ces personnes, c'est-à-dire 80 p. 100, travaille en restauration, soit :

- 40 p. 100 dans les restaurants à service complet;
- 40 p. 100 dans l'hébergement.

Un peu plus de 13 p. 100 des personnes diplômées travaillent dans les magasins d'alimentation spécialisés. Nous tenons à souligner que cette catégorie comprend les commerces de boulangerie-pâtisserie ainsi que plusieurs fabricants artisanaux, qui sont à la fois commerces et fabricants.

Tableau 20 – Secteurs d'activité économique des entreprises employant, au 31 mars 2005, les personnes diplômées de l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*, promotion de 2003-2004

<i>Pâtisserie de restaurant</i> (1057) Codes CNP et titres des professions		Fréquence	%
7211	Hébergement des voyageurs	6	40,0
7221	Restaurant à service complet	6	40,0
4452	Magasins d'alimentation spécialisés	2	13,3
6233	Établissements communautaires de soins pour personnes âgées	1	6,7
Total :		15	100,0

Source : La Relance, MELS.

Connaissance du programme d'études et satisfaction des employeurs

Notoriété du programme d'études

Près de trois établissements sur cinq qui ont été interrogés (14 sur 24) ne connaissent pas l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*; ce sont surtout ceux qui sont situés dans la région métropolitaine de Montréal et dans les régions des Laurentides et de Lanaudière qui ne connaissent pas le programme d'études. En effet, seulement un établissement sur les neuf de la région métropolitaine de Montréal qui ont été interrogés et un seul des quatre établissements des régions des Laurentides et de Lanaudière affirment connaître le programme d'études. Par contre, à Québec et dans la région de Charlevoix, le programme d'études est bien connu par presque tous les établissements interrogés (7 sur 8).

Cette situation peut s'expliquer par le fait que le programme d'études n'est actuellement pas donné dans plusieurs établissements autorisés à l'offrir. En effet, il n'est pas donné dans quatre des six établissements autorisés situés à Montréal, à Laval, en Montérégie, dans les Laurentides et dans Lanaudière; par contre, le programme d'études est donné dans les quatre établissements autorisés situés à Québec, dans Charlevoix et dans la Chaudière-Appalaches.

Embauche des personnes diplômées

Seulement trois établissements interrogés ont embauché au moins une personne diplômée de l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* au cours des cinq dernières années. Ils sont tous situés à Québec ou dans Charlevoix.

Satisfaction au regard du programme d'études

Deux des trois établissements qui ont embauché des personnes diplômées de l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* se sont prononcés quant à leur satisfaction, l'un se disant très satisfait et l'autre plutôt satisfait. Étant donné le nombre très restreint d'établissements interrogés ayant embauché des personnes diplômées, il faut interpréter avec réserve les résultats sur la satisfaction.

Forces perçues

Parmi les commentaires positifs, nous retenons les suivants :

- c'est une formation intéressante pour une spécialisation et non pour une formation de base;
- pour la ou le titulaire du DEP 5311 *Cuisine*, l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* constitue un moyen de diversifier ses compétences et d'accroître sa polyvalence; cette formation permet à la personne qui occupe la fonction de chef cuisinière, chef cuisinier de lui confier des tâches plus complexes relativement à la confection des desserts et de la pâtisserie.

Faiblesses perçues et suggestions d'amélioration

Malgré un bon degré de satisfaction, une réserve a été exprimée :

- à elle seule, la formation ne permet pas d'apprendre le métier. Il faut à la personne nouvellement embauchée un temps pour s'approprier le métier avant d'être pleinement compétente.

4.4 Attestation de spécialisation professionnelle (ASP) Cuisine actualisée

4.4.1 Présentation générale et objectifs

L'attestation de spécialisation professionnelle (ASP) 5159 *Cuisine actualisée* a été implantée en 1994. Comme l'illustre le tableau 21, il s'agit d'un programme d'études de 525 heures autorisé dans 16 établissements à travers le Québec.

Tableau 21 – Données générales sur l'ASP 5159 *Cuisine actualisée*

<i>Cuisine actualisée</i>	
Numéro du programme d'études	5159
Durée de la formation	525 heures
Sanction des études	ASP
Secteur de formation	Alimentation et tourisme (03)
Année d'implantation	1994

Établissements autorisés, programme d'études en français (16)

CFP Lac-Abitibi – CS du Lac-Abitibi
 CFP Pavillon-de-l'Avenir – CS de Kamouraska – Rivière-du-Loup
 CFP de Charlevoix – CS de Charlevoix
 École hôtelière de la Capitale – CS de la Capitale
 CFP Fierbourg – CS des Premières Seigneuries
 CFP 24-Juin – CS de la Région-de-Sherbrooke
 CFP C.-E.-Pouliot - CS des Chic-Chocs
 Académie d'Hôtellerie et de Tourisme Lanaudière – CS des Samares
 École hôtelière des Laurentides – CS des Laurentides
 École hôtelière de Laval – CS de Laval
 CFP Bel-Avenir – CS du Chemin-du-Roy
 CFP Jacques-Rousseau – CS Marie-Victorin
 CFP Calixa-Lavallée – CS de la Pointe-de-l'Île
 Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
 CFP Relais de la Lièvre-Seigneurie – CS au Cœur-des-Vallées
 CFP Jonquière – CS De La Jonquière

Source : site Internet de l'Inforoute FTP.

Le programme d'études a pour objectifs d'acquérir les connaissances, les habiletés et les attitudes nécessaires pour :

- utiliser, de façon sécuritaire et hygiénique, des appareils de nouvelles technologies;
- reconnaître et utiliser les produits bioalimentaires du Québec;
- confectionner des charcuteries de cuisine et des préparations d'inspiration nouvelle à base de produits régionaux et étrangers;
- confectionner et servir des menus de cuisine du marché, de cuisine régionale et des pâtisseries de restaurant.

Précisons que, pour pouvoir être admise à ce programme d'études, la personne qui pose sa candidature doit :

- être titulaire du DEP 5311 *Cuisine* (ou de son ancienne version, le DEP 1038 *Cuisine d'établissement*);

ou

- se voir reconnaître les apprentissages équivalents;

ou

- exercer un métier ou une profession en relation avec ce programme d'études.

4.4.2 Contenu du programme d'études

Le contenu détaillé du programme d'études est présenté au tableau 22. Il s'agit d'un programme d'études de spécialisation professionnelle qui est en continuité avec le DEP 1038 *Cuisine d'établissement*. Il est destiné aux personnes exerçant le métier de cuisinières et cuisiniers et aux chefs qui désirent se perfectionner dans leur domaine. Les cours liés à l'hygiène et la salubrité se retrouvent dans le DEP 5311 *Cuisine d'établissement* et non pas dans l'ASP. Nous tenons à signaler que le programme d'études ne comprend qu'un seul cours consacré aux desserts et à la pâtisserie, lequel porte sur la mise en place et la présentation de desserts dans l'assiette.

Tableau 22 – Contenu de l'ASP 5159 *Cuisine actualisée*

Cuisine actualisée (5159) Cours	Durée (heures)
Se situer au regard de l'évolution de la cuisine et du programme de formation	30
Appliquer des notions en technologie alimentaire	30
Utiliser des appareils de nouvelle technologie	30
S'initier à la recherche de nouveaux modèles de présentation des mets	30
Confectionner des mets à base de fruits et de légumes exotiques	30
Confectionner des charcuteries de cuisine	45
Confectionner des mets à base de produits régionaux et étrangers	90
Composer des menus de cuisine actualisée	30
Effectuer la mise en place et la présentation de desserts à l'assiette	30
Effectuer la mise en place et le service de mets de cuisine du marché	120
Effectuer la mise en place et le service de mets de cuisine régionale	60
Total :	525

Source : site Internet de l'Inforoute FTP.

4.4.3 Perspectives professionnelles

En théorie, les connaissances et les compétences acquises dans ce programme d'études préparent les personnes diplômées à occuper les professions suivantes de la Classification nationale des professions (CNP) :

- 6241 Chef;
- 6242 Cuisinière, cuisinier.

4.4.4 Inscriptions

Le tableau 23 présente les inscriptions en première année à l'ASP 5159 *Cuisine actualisée*, pour la période allant de 2001-2002 à 2005-2006. Nous observons que le nombre total d'inscriptions a fortement augmenté de 2001-2002 à 2003-2004, soit environ de 30 p. 100, pour atteindre un sommet de 195. Par la suite, le nombre d'inscriptions s'est stabilisé, pour se situer à un peu moins de 190.

Tableau 23 – Inscriptions en première année à l'ASP 5159 *Cuisine actualisée*, de 2001-2002 à 2005-2006

	2001-2002	2002-2003	2003-2004	2004-2005	2005-2006
ASP 5159	149	170	195	183	188

Source : La Relance, MELS.

4.4.5 Placement

Le tableau 24 présente la situation des personnes diplômées de l'ASP 5159 *Cuisine actualisée* pour les promotions allant de 2003-2004 à 2005-2006. Voici les conclusions de l'analyse.

- Le pourcentage des personnes qui ont répondu au questionnaire et qui sont en emploi a augmenté graduellement au cours des trois années, passant à 81 p. 100 en 2005-2006 alors qu'il était de 75 p. 100 en 2003-2004. Le pourcentage des personnes qui ont répondu au questionnaire et qui sont aux études a oscillé de 11 p. 100 à 15 p. 100 selon les années.
- La proportion de répondantes et répondants en emploi occupant un emploi à temps plein est très élevée, environ 93 p. 100 au cours des trois années. Quant au pourcentage de celles et ceux qui occupaient un emploi en lien avec leur formation, il est également très élevé et il a augmenté, passant à 98 % en 2005-2006 alors qu'il était de 86 % en 2003-2004.
- Le taux de chômage a fortement diminué au cours des trois années passant à 1 % en 2005-2006 alors qu'il était de 10 p. 100 en 2003-2004.

Lorsque nous observons l'ensemble des indicateurs, nous constatons que, globalement, la situation des personnes diplômées au cours de la dernière année (2005-2006) est nettement meilleure que celle observée au cours de la première année (2003-2004).

Tableau 24 – Données sur l'intégration au marché du travail des personnes diplômées de l'ASP 5159 *Cuisine actualisée*, de 2003-2004 à 2005-2006

<i>Cuisine actualisée</i> (5159)	Promotion de 2003-2004	Promotion de 2004-2005	Promotion de 2005-2006
Personnes diplômées (N)	116	111	93
Personnes qui ont répondu au questionnaire et qui sont en emploi (%)	75,3	78,1	81,2
⇒ À temps plein (% R)	92,2	93,0	92,9
⇒ En rapport avec la formation (% R, pt)	86,4	92,5	98,1
Taux de chômage (% \$)	9,9	6,6	1,1
Personnes qui ont répondu au questionnaire et qui sont aux études (% R)	15,3	11,0	14,5

Source : La Relance, MELS.

4.4.6 Types d'emplois occupés et secteurs d'activité

Le tableau 25 présente les données sur les types d'emplois occupés, au 31 mars 2007, par les personnes diplômées de l'ASP 5159 *Cuisine actualisée*, promotion de 2005-2006. Nous constatons que la majorité des personnes diplômées qui ont été rejointes exerce le métier de cuisinière, cuisinier, qui représente 40 p. 100 des emplois obtenus par les finissantes et finissants du programme d'études. Enfin,

7 p. 100 des personnes diplômées ont obtenu un poste de chef. Nous constatons que 62 p. 100 des personnes diplômées qui ont été rejointes exercent le métier de cuisinière, cuisinier et que 22 p. 100 exercent le métier de chef. Ces deux métiers sont ceux que la formation vise.

Tableau 25 – Types d'emplois occupés au 31 mars 2007 par les personnes diplômées de l'ASP 5159 Cuisine actualisée, promotion de 2005-2006

Cuisine actualisée (1057)		Fréquence	%
6242	Cuisinière, cuisinier	31	62,0
6241	Chef	11	22,0
6641	Serveuse, serveur au comptoir, aide de cuisine et personnel assimilé	5	10,0
	Autres professions	3	6,0
Total :		50	100,0

Source : La Relance, MELS.

Le tableau 26 indique les secteurs d'activité économique des entreprises qui emploient, au 31 mars 2007, les personnes diplômées de l'ASP 5159 *Cuisine actualisée*, promotion de 2005-2006. Nous observons que la grande majorité de ces personnes, c'est-à-dire 86 p. 100, travaille en restauration, soit :

- 49,0 p. 100 dans les restaurants à service complet;
- 25,5 p. 100 dans l'hébergement;
- 7,8 p. 100 dans les services de restauration spéciaux. Ce sont, notamment, des traiteurs;
- 3,9 p. 100 dans les restaurants à service restreint.

Près de 6 p. 100 des personnes diplômées travaillent dans les magasins d'alimentation spécialisés.

Tableau 26 – Secteurs d'activité économique des entreprises employant, au 31 mars 2007, les personnes diplômées de l'ASP 5159 Cuisine actualisée, promotion de 2005-2006

Cuisine actualisée (5159)		Fréquence	%
7221	Restaurants à service complet	25	49,0
7211	Hébergement des voyageurs	13	25,5
7223	Services de restauration spéciaux	4	7,8
4452	Magasins d'alimentation spécialisés	3	5,9
7222	Établissements de restauration à service restreint	2	3,9
	Autres secteurs d'activité	4	7,8
Total :		51	100,0

Source : La Relance, MELS.

4.4.7 Connaissance du programme d'études et satisfaction des employeurs

Notoriété du programme d'études

Les établissements interrogés connaissent assez bien l'ASP 5159 *Cuisine actualisée*, dans une proportion de sept sur dix (17 sur 24). Aucune différence n'est observée entre les régions.

Embauche des personnes diplômées

Parmi les établissements interrogés, deux sur cinq (10 sur 24) ont embauché au moins une personne titulaire du diplôme de l'ASP 5159 *Cuisine actualisée* au cours des cinq dernières années. Aucune différence n'est à signaler entre les régions. Les données ne permettent pas de déterminer si les établissements embauchaient une personne titulaire du diplôme pour la fonction de cuisinière-pâtissière, cuisinier-pâtissier. Toutefois, certains établissements ont indiqué que du personnel déjà à leur emploi pouvait ainsi se spécialiser.

Satisfaction au regard du programme d'études

Parmi les établissements interrogés sur leur satisfaction au regard de l'ASP 5159 *Cuisine actualisée*, quatre sur cinq (8 sur 10) ont répondu qu'ils étaient assez satisfaits ou très satisfaits de la formation. L'autre cinquième est plutôt insatisfait.

Forces perçues

Parmi les commentaires positifs, nous retenons les suivants :

- ceux qui suivent cette formation connaissent les dernières tendances en matière de cuisine;
- le programme d'études met l'accent sur les produits du terroir;
- il donne de bonnes connaissances à propos des nouvelles tendances et des nouvelles techniques.

Faiblesses perçues et suggestions d'amélioration

Malgré un degré de satisfaction élevé, quelques entreprises ont exprimé des restrictions :

- en ce qui concerne le métier de cuisinière, cuisinier, la cuisine actualisée s'apprend avant tout au restaurant. Elle s'acquiert au contact des personnes qui sont considérées comme des cuisinières, cuisiniers expérimentés. Pour diversifier ses compétences à titre de cuisinière, cuisinier, il serait plus utile que la personne qui exerce ce métier suive l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*.

5

Diagnostic : constats, forces et faiblesses

Le présent chapitre dégage une synthèse des éléments des trois chapitres précédents qui nous semblent les plus significatifs. Nous présentons, tour à tour, les constats généraux, les forces et opportunités, les faiblesses et contraintes. Cette analyse est présentée autour de trois thèmes principaux :

- le domaine de la pâtisserie de restaurant;
- la fonction de travail pâtissière ou pâtissier de restaurant;
- l'offre de formation.

5.1 Principaux constats

5.1.1 Domaine de la pâtisserie de restaurant

- L'univers que couvre notre étude compte de 1 500 à 1 550 établissements, soit de 250 à 300 restaurants (y compris les restaurants d'hôtel) haut de gamme, 1 200 restaurants (y compris les restaurants d'hôtel) de gamme moyenne-supérieure et 50 traiteurs haut de gamme.
- La totalité des établissements haut de gamme interrogés et environ 70 p. 100 des restaurants de gamme moyenne-supérieure interrogés confectionnent leurs propres pâtisseries et desserts.
- Dans les cuisines des établissements haut de gamme, on trouve les fonctions de travail suivantes : chef exécutive, chef exécutif, chef cuisinière, chef cuisinier; sous-chef cuisinière, sous-chef cuisinier (dans les établissements de grande taille seulement); cuisinière, cuisinier; chef pâtissière, chef pâtissier; sous-chef pâtissière, sous-chef pâtissier (dans les établissements de grande taille seulement); pâtissière, pâtissier; chefs de partie (dans certains établissements de grande taille seulement).
- Dans les cuisines des restaurants de gamme moyenne-supérieure interrogés, la fonction de chef exécutive, chef exécutif est souvent inexistante. Dans environ 30 p. 100 de ces établissements, la fonction pâtissière, pâtissier est inexistante; elle est assumée par les cuisinières ou les cuisiniers, que l'on appelle couramment cuisinières-pâtissières ou cuisiniers-pâtissiers.
- La pâtisserie et le dessert sont caractérisés par la qualité et la fraîcheur des produits, par la créativité et l'innovation. On ne mise pas sur la quantité, mais plutôt sur le choix et la qualité des ingrédients, les couleurs et la présentation.
- On continue à confectionner les classiques, mais on les travaille différemment. Les desserts sont déconstruits dans l'assiette, les pâtes sont plus petites et plus fines, les ingrédients sont moins lourds.
- Les tendances en matière de desserts et de pâtisserie sont généralement entreprises par la recherche et l'inventivité des restaurants haut de gamme. Toutefois, elles influencent et inspirent les restaurants de gamme moyenne-supérieure.

5.1.2 Fonction de travail pâtissière ou pâtissier de restaurant

- Nous estimons à 1 100 le nombre de personnes qui exercent le métier de pâtissières et pâtissiers de restaurant, soit 410 dans les restaurants haut de gamme, 590 dans les restaurants de gamme moyenne-supérieure et 100 chez les traiteurs haut de gamme.
- Nous estimons à 250 le nombre de personnes qui exercent le métier de cuisinières-pâtissières, cuisiniers-pâtissiers, c'est-à-dire des cuisinières ou des cuisiniers qui confectionnent la pâtisserie et les desserts; ces personnes travaillent essentiellement dans les restaurants de gamme moyenne-supérieure.
- En moyenne, la part du temps consacré aux desserts et à la pâtisserie par les personnes qui exercent le métier de pâtissières et pâtissiers varie de 85 à 100 p. 100 dans les établissements haut de gamme interrogés et de 60 à 100 p. 100 dans les établissements de gamme moyenne-supérieure interrogés. En moyenne, 30 p. 100 du temps des personnes qui exercent le métier de cuisinières-pâtissières, cuisiniers-pâtissiers est affecté à la confection de la pâtisserie et des desserts.
- Les horaires des personnes qui exercent le métier de pâtissières et pâtissiers sont variables. En majorité, elles travaillent le jour mais plusieurs, notamment parmi les personnes qui exercent la fonction de cuisinières-pâtissières, cuisiniers-pâtissiers, travaillent le soir.
- Dans les entreprises interrogées, la formation la plus fréquemment exigée pour embaucher une personne qui exercera le métier de pâtissière, pâtissier est le DEP en pâtisserie, cette exigence venant surtout des établissements haut de gamme. Certains établissements de gamme moyenne-supérieure exigent le DEP en cuisine pour l'embauche de la personne qui exercera le métier de cuisinière-pâtissière, cuisinier-pâtissier. Lorsque des personnes posent leur candidature pour obtenir un poste, plusieurs établissements haut de gamme favorisent celles qui sont titulaires des deux DEP. Certains établissements souhaitent que ces candidates et candidats soient titulaires du DEP *Cuisine* et de l'ASP *Pâtisserie de restaurant*.
- En grande majorité, les entreprises interrogées demandent que la personne qui souhaite être embauchée pour occuper le poste de pâtissière, pâtissier ait une expérience de deux ans. Pour ce qui est du poste de chef pâtissière, chef pâtissier, les entreprises interrogées demandent une expérience de cinq ans. Dans les établissements haut de gamme, l'expérience en fine cuisine est un critère incontournable en ce qui a trait à l'embauche.
- Parmi les aptitudes recherchées, la rapidité d'exécution, la dextérité et les habiletés manuelles sont des critères essentiels. Les établissements haut de gamme demandent, en plus, un savoir-faire en pâtisserie et une capacité à faire de la recherche et du développement.
- En ce qui concerne le métier de pâtissière, pâtissier, plusieurs attitudes et comportements sont souhaités de la part des personnes qui l'exerceront. Parmi ces attitudes et comportements, nous retenons la capacité à travailler en équipe, le sens des responsabilités, la débrouillardise, l'hygiène et la propreté, la curiosité, le sens de l'innovation et la créativité.
- L'échelle salariale minimale à l'embauche d'une personne qui exercera, sans expérience, le métier de pâtissière, d'un pâtissier varie de 8 \$ à 10 \$ l'heure. L'échelle maximale varie de 14 \$ à 20 \$ l'heure.
- Sur le plan sociodémographique, les personnes qui exercent le métier de pâtissières et pâtissiers se caractérisent ainsi : un nombre à peu près égal de femmes et d'hommes, bien que nous observions un plus grand nombre de femmes lorsque ces pâtissières et pâtissiers sont diplômés; ils sont relativement jeunes, ils travaillent à temps plein (dans 80 p. 100 des cas) et ils ont atteint une scolarité du secondaire, le plus souvent un DEP.
- Les établissements questionnés prévoient une stabilité dans le nombre de personnes qui exerceront le métier de pâtissière, pâtissier et qui seront à leur emploi au cours des prochaines années.

- Peu de changements significatifs devraient affecter le métier de pâtissière, pâtissier au cours des prochaines années. Toutefois, les personnes qui l'exerceront devront s'adapter aux nouvelles tendances en ce qui concerne les desserts et pâtisseries, les présentations dans l'assiette et le service à celle-ci, ce qui devrait avoir pour conséquence d'alourdir leur tâche.

5.1.3 Offre de formation

- Le nouveau programme d'études DEP 5311 *Cuisine* sera implanté progressivement à partir de septembre 2008; il remplacera le DEP 1038 *Cuisine d'établissement*. Il comporte une bonification significative du nombre d'heures totales (120) et de l'importance accordée à certaines compétences, reflétant l'évolution du marché, des goûts des consommateurs et des préoccupations pour une alimentation plus saine.
- Le DEP 5311 *Cuisine* n'est pas conçu pour des personnes qui vont travailler essentiellement ou majoritairement à la confection des desserts élaborés et de la pâtisserie.
- L'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*, implantée en 1989, a été élaborée par objectifs de contenu; elle demeure le dernier programme d'études du secteur de formation Alimentation et tourisme qui n'a pas été élaboré par compétences.
- L'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* est un programme d'études de spécialisation professionnelle qui s'inscrit en continuité avec le DEP 5311 *Cuisine*; elle est destinée aux personnes qui exercent le métier de cuisinières et cuisiniers désirant se perfectionner en pâtisserie de restaurant et accroître leur polyvalence.
- Les inscriptions au DEP 5297 *Pâtisserie* ont été en hausse lente, bien que constante, au cours des dernières années; elles atteignaient 668 en 2005-2006. Les inscriptions au DEP 1038 *Cuisine d'établissement*, très nombreuses puisqu'elles variaient de 2 300 à 2 350 selon les années, sont généralement stables. Les inscriptions à l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* sont faibles (36 en 2005-2006) et nettement inférieures à ce qu'elles étaient cinq ans auparavant.
- Près de 30 p. 100 des personnes diplômées du DEP 5297 *Pâtisserie* travaillent dans le secteur de la restauration (restaurants, hébergement, traiteurs). Les personnes diplômées des trois autres programmes d'études analysés travaillent dans la restauration dans une proportion variant de 68 à 86 p. 100.

5.2 Forces et opportunités

5.2.1 Domaine de la pâtisserie de restaurant

- Les desserts et la pâtisserie ont toujours eu, et ils continueront d'avoir, une place importante dans les restaurants haut de gamme et de gamme moyenne-supérieure.
- Les desserts et la pâtisserie sont de plus en plus raffinés. Les établissements misent sur la qualité et non pas sur la quantité; ils mettent au goût du jour des produits du terroir.
- Les établissements innovent non seulement dans la présentation des desserts et des pâtisseries, mais également dans la composition de ceux-ci et dans le choix des produits qui ajoutent de nouvelles saveurs ou des saveurs revisitées.

5.2.2 Fonction de travail pâtissière ou pâtissier de restaurant

- Dans les établissements haut de gamme, la formation réellement obtenue par les personnes qui exercent le métier de pâtissières et pâtissiers correspond à celle qui est exigée. Parmi ces personnes, certaines sont titulaires de deux DEP (le plus souvent *Cuisine*, puis *Pâtisserie*).

- Fréquemment, si la personne qui exerce le métier de pâtissière, pâtissier ou celle qui exerce celui de cuisinière-pâtissière, cuisinier-pâtissier est titulaire de l'un des deux DEP (*Pâtisserie* ou *Cuisine*), elle se perfectionnera en cours d'emploi en allant chercher une ASP (*Pâtisserie de restaurant* ou *Cuisine actualisée*).

5.2.3 Offre de formation

- La situation en emploi des personnes diplômées du DEP 1038 *Cuisine d'établissement* et des ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* et 5159 *Cuisine actualisée* est excellente : la proportion de personnes qui ont répondu au questionnaire et qui sont en emploi est élevée (de 76 à 81 p. 100 selon le programme d'études), de même que la proportion des personnes qui ont répondu au questionnaire et qui occupent un emploi à temps plein (de 87 à 93 p. 100 selon le programme d'études) et qui occupent un emploi en rapport avec la formation (de 81 à 100 p. 100 selon le programme d'études); le taux de chômage est très bas (de 0 à 4 p. 100 selon le programme d'études).
- La situation en emploi des personnes diplômées du DEP 5297 *Pâtisserie* est bonne et elle s'est améliorée au cours des dernières années, que ce soit dans la proportion des personnes qui ont répondu au questionnaire et qui sont en emploi (73 p. 100), dans la proportion de celles qui occupent un emploi à temps plein (91 p. 100), dans la proportion de celles qui occupent un emploi en rapport avec la formation (76 p. 100) et dans le taux de chômage (10 p. 100). Cependant, la situation en emploi des personnes diplômées des trois autres programmes d'études est meilleure.
- En grande majorité ou en totalité, les entreprises interrogées connaissent les DEP 5297 *Pâtisserie* et 1038 *Cuisine d'établissement* et l'ASP 5159 *Cuisine actualisée*.
- Généralement, les entreprises interrogées sont satisfaites des quatre programmes d'études analysés dans le contexte de la présente étude. Parmi les éléments positifs, elles soulignent, notamment, les connaissances théoriques transmises, les techniques de base, les tendances en cuisine et l'encadrement du personnel enseignant.

5.3 Faiblesses et contraintes

5.3.1 Fonction de travail pâtissière ou pâtissier de restaurant

- Le métier de pâtissière, pâtissier comporte des facteurs d'inconfort et de danger; entre autres, un contexte de pression constante, les risques de brûlures et de coupures, la difficulté de travailler au chaud et au froid, les longues heures en station debout.
- Dans les restaurants de gamme moyenne-supérieure, l'écart entre la formation exigée et celle réellement détenue varie selon les établissements. Plusieurs confient la confection des desserts et de la pâtisserie à des cuisinières-pâtissières ou cuisiniers-pâtissiers et à des pâtissières ou pâtissiers sans diplôme en pâtisserie.
- En grande majorité, les entreprises interrogées affirment qu'il est difficile de recruter des personnes compétentes en pâtisserie, tant en ce qui concerne le métier de pâtissières et pâtissiers qu'en ce qui concerne celui de cuisinières-pâtissières et cuisiniers-pâtissiers.
- Dans les trois quarts des établissements interrogés, le taux de roulement pour ce qui est du métier de pâtissières et pâtissiers est assez élevé. La majorité des personnes qui exerce ce métier reste en poste durant une période de un à trois ans.

5.3.2 Offre de formation

- Malgré une évaluation positive des quatre programmes d'études analysés, les entreprises interrogées émettent quelques réserves; entre autres, elles soulignent la durée insuffisante des stages et la réalité du marché de travail qui n'est pas suffisamment présentée (travail à la course, horaires difficiles, etc.).
- Plusieurs entreprises interrogées estiment que certaines personnes diplômées du DEP 5297 *Pâtisserie* ou du DEP 1038 *Cuisine d'établissement* n'ont pas les aptitudes nécessaires pour travailler en cuisine ou en pâtisserie, qu'elles ne sont pas assez motivées, qu'elles manquent de maturité, qu'elles ne sont pas assez productives ou, encore, qu'elles ont des attentes trop élevées au regard des salaires.
- L'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* n'est pas connue par les entreprises interrogées situées dans les régions du Montréal métropolitain, des Laurentides et de Lanaudière.

6

Adéquation, harmonisation et enjeux

6.1 Adéquation entre les besoins du marché du travail et la formation

6.1.1 Diplôme d'études professionnelles (DEP) *Pâtisserie*

Les personnes qui ont obtenu le DEP 5297 *Pâtisserie* et qui sont en emploi occupent massivement un emploi à plein temps et, dans une proportion de trois sur quatre, leur emploi est en lien avec la formation reçue. Les données de La Relance sur la dernière année de promotion disponible indiquent qu'en grande majorité, les personnes diplômées (79 p. 100) exercent le métier de *pâtissière*, *pâtissier* (70 p. 100), c'est-à-dire la fonction de travail visée par le programme d'études, ou encore le métier apparenté de *chef* (9 p. 100).

À peu près toutes les entreprises interrogées connaissent le DEP 5297 *Pâtisserie*. Ce programme d'études est, de loin, celui qui est le plus souvent exigé au moment de l'embauche d'une personne qui veut exercer le métier de pâtissières et pâtissiers de restaurant, en particulier par les établissements haut de gamme, qui l'exigent tous. Par contre, dans les établissements de gamme moyenne-supérieure, surtout dans ceux dont les desserts et la pâtisserie sont confectionnés par des personnes qui exercent le métier de cuisinières-pâtissières, cuisiniers-pâtissiers (et non pas celui de pâtissières et pâtissiers), fréquemment ces personnes n'ont pas de diplôme en pâtisserie; cela peut s'expliquer par le fait qu'elles consacrent la majorité de leur temps, en moyenne 70 p. 100 de ce temps, à faire un travail de cuisinière, cuisinier.

Les trois quarts des entreprises interrogées se déclarent assez ou très satisfaites de la formation suivie par les pâtissières et pâtissiers à leur emploi et qui sont titulaires du DEP 5297 *Pâtisserie*; elles sont satisfaites en particulier des connaissances transmises sur les produits, les préparations et les techniques de base. Néanmoins, celles-ci estiment que la durée du stage est trop courte et que le programme d'études ne présente pas suffisamment la réalité du marché du travail et les conditions d'exercice du métier (travail sous pression, horaires, etc.).

Malgré ces quelques restrictions, nous pouvons considérer qu'il y a adéquation entre les besoins du marché du travail et la formation donnée dans le DEP 5297 *Pâtisserie*.

6.1.2 Diplôme d'études professionnelles (DEP) *Cuisine*

Le DEP 5311 *Cuisine* est un programme d'études conçu pour former des personnes destinées à occuper les fonctions de travail *cuisinière*, *cuisinier* ou de *chef*, et non la fonction de travail *pâtissière*, *pâtissier*. Le contenu du programme d'études aborde, toutefois, le domaine de la pâtisserie et des desserts, environ 10 p. 100 des heures de cours étant consacrées à ce sujet.

Les personnes titulaires du DEP 1038 *Cuisine d'établissement* et qui sont en emploi occupent massivement un emploi à plein temps et, dans une proportion de 81 p. 100, un emploi en lien avec la formation reçue. Les données de La Relance sur la dernière année de promotion disponible indiquent qu'en très grande majorité, les personnes diplômées (85 p. 100) exercent les métiers de *cuisinière*, *cuisinier* ou de *chef*, c'est-à-dire les fonctions de travail visées par la formation.

Toutes les entreprises interrogées connaissent le DEP 1038 *Cuisine d'établissement*. Cependant, ce programme d'études n'est pas exigé par les établissements haut de gamme au moment de l'embauche des personnes qui veulent exercer le métier de pâtissières et pâtissiers de restaurant. Certains établissements de gamme moyenne-supérieure, surtout ceux dont les desserts et la pâtisserie sont confectionnés par des personnes exerçant le métier de cuisinières-pâtissières, cuisiniers-pâtissiers, exigent le DEP 1038 *Cuisine d'établissement* (bientôt, DEP 5311 *Cuisine*) au moment d'embaucher de telles personnes, car elles exercent avant tout le métier de cuisinière, cuisinier. Par contre, certains de ces établissements les encouragent à se perfectionner en allant chercher l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*.

Quatre établissements interrogés sur cinq se déclarent assez ou très satisfaits de la formation suivie par leurs employées et employés titulaires du DEP 1038 *Cuisine d'établissement*, lesquels sont des cuisinières, des cuisiniers, des cuisinières-pâtissières ou des cuisiniers-pâtissiers. Ils soulignent, notamment, les connaissances théoriques sur les produits, les recettes et les techniques de base. Ils considèrent, toutefois, que le programme d'études ne comporte pas suffisamment de pratique et ne présente pas suffisamment la réalité du marché du travail et les conditions d'exercice du métier (travail sous pression, horaires, etc.). Par ailleurs, ils jugent qu'à lui seul, le DEP 1038 *Cuisine d'établissement* est inadéquat pour des personnes qui travaillent, uniquement ou majoritairement, à la confection des desserts élaborés et de la pâtisserie.

En conclusion, dans la perspective de former des cuisinières et des cuisiniers, le DEP 1038 *Cuisine d'établissement* est en adéquation avec les besoins du marché du travail. Dans la perspective de former des pâtissières et des pâtissiers, le DEP 1038 *Cuisine d'établissement* n'est pas le programme d'études approprié. Pour former des cuisinières-pâtissières ou des cuisiniers-pâtissiers, le DEP 1038 *Cuisine d'établissement* peut convenir, bien que l'ajout d'une spécialité en pâtisserie de restaurant constitue une bonification que souhaitent certains établissements.

6.1.3 Attestation de spécialisation professionnelle (ASP) *Pâtisserie de restaurant*

L'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* est un programme de spécialisation professionnelle qui s'inscrit en continuité avec le DEP 5311 *Cuisine*. Le programme d'études est destiné aux personnes qui exercent le métier de cuisinières et cuisiniers (sans faire de desserts et de pâtisserie) ainsi qu'aux personnes qui exercent le métier de cuisinières-pâtissières, cuisiniers-pâtissiers (tout en faisant certains desserts et certaines pâtisseries, généralement les moins élaborés), et qui désirent se perfectionner en pâtisserie de restaurant et accroître leur polyvalence.

Les personnes titulaires de l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* et qui sont en emploi occupent massivement un emploi à plein temps et, dans tous les cas, un emploi en lien avec la formation reçue. Le taux de chômage est nul. Les données de La Relance sur la dernière année de promotion disponible montrent que 53 p. 100 des personnes diplômées exercent le métier de *cuisinière, cuisinier*, qui n'est pas la fonction de travail visée par l'ASP, et que 40 p. 100 exercent le métier de *pâtissière, pâtissier*, qui est la fonction de travail visée par l'ASP. Cela confirme que plusieurs personnes qui exercent le métier de cuisinières, cuisiniers ou cuisinières-pâtissières, cuisiniers-pâtissiers vont se perfectionner en allant suivre l'ASP; sans nécessairement changer de métier, elles sont ainsi en mesure d'accroître leur polyvalence et de confectionner des desserts et pâtisseries plus élaborés, ce qui répond aux besoins de plusieurs restaurants de gamme moyenne-supérieure. Bien qu'en soi être titulaire de l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* ne constitue pas une condition d'embauche, la personne qui pose sa candidature tout en étant titulaire du DEP 1038 *Cuisine d'établissement* et qui ajoute l'ASP à sa formation sera privilégiée, du moins par les établissements qui connaissent cette ASP.

Les intervenantes et intervenants des commissions scolaires interrogés mentionnent que la formation dispensée par l'ASP est axée sur la pâtisserie fine et artisanale, et qu'elle mène à des emplois dans des restaurants gastronomiques, ce qui constitue une force. Toutefois, elles suggèrent de réviser le programme d'études, et de le promouvoir davantage. En effet, elles mettent en relief les demandes du public quant aux aliments sains, allégés et diversifiés et, en conséquence, l'importance de mettre à jour l'ASP, de l'adapter aux nouveautés (plus de desserts allégés et avec fruits, plus d'importance donnée aux produits du terroir, au mariage avec des saveurs étrangères, etc.).

Les intervenantes et intervenants des commissions scolaires interrogés rappellent que, lorsque la formation est aménagée par une commission scolaire donnée en tenant compte de la saison touristique et des horaires des employées et employés intéressés, elle devient accessible dans la région et permet d'augmenter les compétences et la polyvalence en restauration dans la région. Pour la personne en cause, il y a en cela également une amélioration de la qualification générale, de la possibilité d'être employée et de l'échelle salariale.

Selon les conseillers pédagogiques de commissions scolaires, le DEP 5311 *Cuisine* suivi de l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* permet une meilleure qualification du personnel. Les finissantes et finissants acquièrent une plus grande assurance et demeurent dans le métier à long terme. Ils peuvent également postuler à de meilleurs postes et leur candidature est souvent retenue. Ils améliorent leur salaire et leurs conditions de travail; de plus, ils sont plus reconnus et appréciés par l'entreprise qui les embauche.

Le monde scolaire mentionne également l'atout supplémentaire pour les restaurateurs d'avoir à leur emploi des finissantes et finissants qui combinent le DEP 5311 *Cuisine* et l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*, notamment parce que beaucoup de restaurants ne peuvent pas se permettre d'embaucher une personne exerçant à temps plein le métier de pâtissière, pâtissier.

Par ailleurs, le programme d'études souffre d'un manque de notoriété. L'enquête révèle qu'une nette majorité des entreprises interrogées, quatre sur cinq, connaît peu l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* ou alors elle ne la connaît pas. Ce sont surtout les entreprises situées dans la région métropolitaine de Montréal, dans les Laurentides et dans Lanaudière, ce qui peut s'expliquer par le fait qu'actuellement, le programme d'études n'est pas donné dans la plupart des établissements autorisés de ces régions. Depuis plusieurs années, le nombre d'inscriptions est également très faible; il se situe généralement dans la fourchette de 30 à 40. Le programme d'études est donc probablement peu connu des personnes diplômées du DEP 1038 *Cuisine d'établissement*. Le monde scolaire, lui aussi, corrobore le manque de notoriété du programme d'études.

Les rares établissements interrogés ayant embauché des finissantes et finissants de l'ASP se déclarent assez ou très satisfaits de la formation. Celle-ci leur permet d'employer des personnes plus polyvalentes qui exercent le métier de cuisinières, cuisiniers et des cuisinières-pâtissières, cuisiniers-pâtissiers, et dont les compétences sont accrues et diversifiées.

À la lumière de cette analyse, nous pouvons considérer qu'il y a adéquation entre les besoins du marché du travail et la formation spécialisée donnée dans l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*. Toutefois, cette formation doit être révisée.

6.1.4 Attestation de spécialisation professionnelle (ASP) *Cuisine actualisée*

L'ASP 5159 *Cuisine actualisée* est un programme de spécialisation professionnelle qui s'inscrit en continuité avec le DEP 5311 *Cuisine*. Ce programme d'études est destiné aux personnes qui exercent le métier de cuisinière, cuisinier et qui désirent se perfectionner dans leur métier, notamment en cuisine d'inspiration nouvelle à base de produits régionaux et étrangers en pâtisserie de restaurant.

Les personnes titulaires de l'ASP 5159 *Cuisine actualisée* et qui sont en emploi occupent massivement un emploi à plein temps et, dans presque tous les cas, un emploi en lien avec la formation reçue. Le taux de chômage est quasiment nul. Les données de La Relance sur la dernière année de promotion

disponible indiquent que la très grande majorité des personnes diplômées (84 p. 100) exerce le métier de *cuisinière*, *cuisinier* ou de *chef*, c'est-à-dire les fonctions de travail visées par la formation donnée dans l'ASP. Bien qu'en soi être titulaire de l'ASP 5159 *Cuisine actualisée* ne constitue pas une condition d'embauche, la personne qui pose sa candidature en ayant le diplôme du DEP 5311 *Cuisine* ou du DEP 5297 *Pâtisserie* et qui ajoute l'ASP à sa formation sera privilégiée.

Quatre établissements interrogés sur cinq se déclarent assez ou très satisfaits de la formation suivie par leurs employés et employées titulaires de l'ASP 5159 *Cuisine actualisée*. Ils mentionnent, notamment, les connaissances acquises sur les dernières tendances et les nouvelles techniques en cuisine ainsi que l'utilisation des produits du terroir. Ils considèrent toutefois que, dans la perspective de diversifier les compétences des personnes exerçant le métier de cuisinières, cuisiniers et de cuisinières-pâtissières, cuisiniers-pâtissiers, l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* est plus pertinente.

En résumé, si les entreprises veulent approfondir et spécialiser les compétences en cuisine des personnes qui sont à leur emploi en exerçant le métier de cuisinières, cuisiniers et de leurs cuisinières-pâtissières, cuisiniers-pâtissiers, l'ASP 5159 *Cuisine actualisée* est en adéquation avec les besoins du marché du travail. Toutefois, si elles veulent diversifier leurs compétences vers les desserts et la pâtisserie, cette ASP n'est pas le programme d'études approprié.

6.2 Harmonisation entre les programmes d'études

6.2.1 Harmonisation entre le Diplôme d'études professionnelles (DEP) *Cuisine* et le Diplôme d'études professionnelles (DEP) *Pâtisserie*

Une analyse comparative entre le DEP 5297 *Pâtisserie* et le DEP 5311 *Cuisine* permet de dégager les constatations suivantes.

- Le contenu des deux programmes d'études est totalement différent. Le DEP 5297 *Pâtisserie* permet d'acquérir d'excellentes connaissances de base sur les produits, les préparations et les techniques en pâtisserie. Le DEP 5311 *Cuisine* permet d'atteindre les mêmes objectifs, mais en cuisine; environ 10 p. 100 des 1 470 heures de ce programme d'études sont consacrées aux desserts et à la pâtisserie.
- Les deux programmes d'études ne visent pas les mêmes métiers de la CNP. Le DEP 5297 *Pâtisserie* prépare les personnes diplômées à exercer le métier de *boulangère-pâtissière* ou *boulangier-pâtissier*. Le DEP 5311 *Cuisine* prépare les personnes diplômées à exercer le métier de *cuisinière* ou *cuisinier*, ou le métier de *chef*.
- Les établissements haut de gamme interrogés exigent le DEP 5297 *Pâtisserie* au moment d'embaucher une pâtissière ou un pâtissier et le DEP 5311 *Cuisine* au moment d'embaucher une cuisinière ou un cuisinier. Plusieurs d'entre eux favorisent des candidates et candidats titulaires des deux DEP, lorsqu'ils en trouvent, car les programmes d'études sont complémentaires et donnent à la personne diplômée une formation plus étendue et plus riche et lui permettent d'être polyvalente. Posséder les deux DEP représente un atout dans ce type d'établissement.
- Les exigences des établissements de gamme moyenne-supérieure sont moins claires. Ces établissements peuvent demander le DEP 5297 *Pâtisserie* ou le DEP 5311 *Cuisine* au moment d'embaucher une pâtissière ou un pâtissier ou n'exiger aucun diplôme. Ils demandent généralement le DEP 5311 *Cuisine* au moment d'embaucher une cuisinière, un cuisinier ou une cuisinière-pâtissière ou un cuisinier-pâtissier.

- Être titulaire des deux diplômes est un phénomène relativement fréquent. Dans la majorité des cas, la personne obtient d'abord son DEP 1038 *Cuisine d'établissement* et, ensuite, son DEP 5297 *Pâtisserie*. Comme le démontrent les données du tableau 27, en moyenne 9,8 p. 100 des personnes diplômées du DEP 5297 *Pâtisserie* au cours des années allant de 2002-2003 à 2005-2006 étaient déjà titulaires du DEP 1038 *Cuisine d'établissement*. En contrepartie, seulement 1,3 p. 100 des personnes diplômées du DEP 1038 *Cuisine d'établissement* au cours des mêmes années étaient déjà titulaires du DEP 5297 *Pâtisserie*.

Tableau 27 – Personnes diplômées du DEP 5297 *Pâtisserie*, déjà titulaires d'un DEP 1038 *Cuisine d'établissement*, et personnes diplômées du DEP 1038 *Cuisine d'établissement*, déjà titulaires d'un DEP 5297 *Pâtisserie*, de 2002-2003 à 2005-2006

Année	Personnes diplômées du DEP 5039 ou 5297 <i>Pâtisserie</i>			Personnes diplômées du DEP 1038 <i>Cuisine d'établissement</i>		
	Total	Déjà titulaires du DEP 1038	En %	Total	Déjà titulaires du DEP 5039 ou 5297	En %
2002-2003	269	36	13,4	835	8	1,0
2003-2004	254	21	8,3	869	11	1,3
2004-2005	245	15	6,1	800	12	1,5
2005-2006	255	28	11,0	802	13	1,6
Total	1 023	100	9,8	3 306	44	1,3

Source : MELS.

Au cours d'une période de quatre ans, cela représente 100 personnes titulaires du DEP 5297 *Pâtisserie*, tout en étant déjà titulaires du DEP 1038 *Cuisine d'établissement*, et 44 personnes titulaires du diplôme du DEP 1038 *Cuisine d'établissement*, tout en étant déjà titulaires du DEP 5297 *Pâtisserie*.

Ces constats portent à conclure qu'il n'y a pas de chevauchement apparent entre les DEP *Pâtisserie* et *Cuisine*. Par conséquent, nous pouvons affirmer qu'il y a harmonisation entre les deux programmes d'études.

6.2.2 Harmonisation entre le Diplôme d'études professionnelles (DEP) *Cuisine* et l'Attestation de spécialisation professionnelle (ASP) *Pâtisserie de restaurant*

L'analyse des différents constats relatifs au DEP 5311 *Cuisine* et à l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* conduit aux conclusions suivantes.

- Le contenu des deux programmes d'études est entièrement différent. Dans le processus de formation initiale, l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* s'inscrit dans une continuité du DEP 5311 *Cuisine*. En vue de son admission à l'ASP, l'élève doit être titulaire du DEP 5311 *Cuisine* ou obtenir la reconnaissance des apprentissages équivalents.
- À moins d'être très alerte, une finissante, un finissant du DEP 5311 *Cuisine* peut difficilement confectionner de la pâtisserie adaptée au goût du jour, notamment en ce qui a trait à la restauration haut de gamme et de gamme moyenne-supérieure.
- Le DEP 5311 *Cuisine* et l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* ne visent pas les mêmes métiers de la CNP. Le DEP 5311 *Cuisine* prépare les personnes diplômées à exercer le métier de *cuisinière*, *cuisinier* ou le métier de *chef*. L'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* prépare les personnes diplômées à exercer le métier de *pâtissière*, *pâtissier*.

- Quatre établissements de gamme moyenne-supérieure sur les douze interrogés encouragent les personnes qui y exercent le métier de cuisinières, cuisiniers ou de cuisinières-pâtissières, cuisiniers-pâtissiers (généralement titulaires du DEP 1038 *Cuisine d'établissement*) à se perfectionner et à se spécialiser en allant suivre l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*. Cette formation supplémentaire permet à ces personnes de confectionner des desserts et pâtisseries plus élaborés ou plus complexes et, éventuellement, d'occuper le poste de pâtissière, pâtissier, si ce poste existe dans l'établissement. Par ailleurs, une personne qui pose sa candidature en étant titulaire du DEP 1038 *Cuisine d'établissement* et de l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* sera favorisée au moment de son embauche, si elle est appelée à travailler – même partiellement – dans la confection des desserts et de pâtisseries. Cette polyvalence répond à un besoin que plusieurs restaurants ont exprimé.
- L'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* est une formation courte qui permet aux personnes qui exercent le métier de cuisinières et cuisiniers de s'initier à la pâtisserie de restaurant sans refaire un DEP complet de 1 350 heures. Le programme d'études a l'avantage de correspondre aux besoins de personnes déjà sur le marché du travail.
- À Montréal, la demande est élevée pour les pâtissières ou pâtissiers et pour les cuisinières ou cuisiniers, particulièrement pour ceux qui sont titulaires des deux DEP, ce qui expliquerait la difficulté de démarrer l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*.

Ces constats conduisent à la conclusion qu'une harmonisation existe entre le DEP 5311 *Cuisine* et l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*.

6.2.3 Harmonisation entre les autres programmes d'études

DEP Pâtisserie et ASP Pâtisserie de restaurant

Une analyse comparative entre le DEP 5297 *Pâtisserie* et l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* permet de dégager les constats suivants.

- Le contenu des deux programmes d'études comporte plusieurs similitudes, bien que l'ASP ait une orientation plus spécialisée, plus pointue (notamment, la cuisine avec les produits du terroir), plus « artistique ». De plus, les deux programmes d'études préparent les personnes diplômées à exercer le même métier, celui de *pâtissière, pâtissier*.
- Aucune entreprise interrogée n'exige, au moment d'embaucher les personnes qui exerceront le métier de ses pâtissières et pâtissiers, que celles-ci soient titulaires du DEP 5297 *Pâtisserie* et de l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*. Les établissements qui favorisent les deux diplômés à la fois optent plutôt pour le DEP 5297 *Pâtisserie* et le DEP 5311 *Cuisine* ou, encore, pour le DEP 5311 *Cuisine* et l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*.
- Les établissements interrogés estiment qu'une personne titulaire du DEP 5297 *Pâtisserie* accroît assez peu ses compétences en ajoutant à sa formation l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*. Si elle veut améliorer ses compétences ou sa polyvalence, elle a plutôt intérêt à suivre le DEP 5311 *Cuisine*.

À la lumière de ces données, une conclusion s'impose : il y a chevauchement entre les deux programmes d'études.

DEP Cuisine et ASP Cuisine actualisée

L'analyse de l'harmonisation entre le DEP 5311 *Cuisine* et l'ASP 5159 *Cuisine actualisée* sort quelque peu du cadre de la présente étude, car elle ne concerne par réellement la fonction de travail pâtissière, pâtissier de restaurant. Toutefois, les constats qui s'en dégagent permettent tout de même de donner une appréciation sur le sujet.

- Le contenu des deux programmes d'études est complémentaire, le DEP fournissant des connaissances générales et l'ASP, des connaissances spécialisées et plus pointues. Dans le processus de formation initiale, l'ASP 5159 *Cuisine actualisée* s'inscrit en continuité du DEP 5311 *Cuisine*. En vue de son admission à l'ASP, l'élève doit être titulaire du DEP 5311 *Cuisine* ou se voir reconnaître les apprentissages équivalents.
- Le DEP 5311 *Cuisine* et l'ASP 5159 *Cuisine actualisée* visent les mêmes métiers de la CNP; les deux programmes d'études préparent les personnes diplômées à exercer le métier de *cuisinière*, *cuisinier* ou le métier de *chef*.
- L'ASP 5159 *Cuisine actualisée* est destinée aux personnes qui exercent le métier de cuisinières, cuisiniers et cuisinières-pâtisseries, cuisiniers-pâtisseries qui désirent se perfectionner dans leur métier, notamment en cuisine d'inspiration nouvelle à base de produits régionaux et étrangers. Or, certaines entreprises interrogées encouragent leurs employés occupant ces postes à suivre le programme de l'ASP.

Ces faits portent à croire qu'une harmonisation existe entre le DEP 5311 *Cuisine* et l'ASP 5159 *Cuisine actualisée*.

6.3 Enjeux

Au chapitre 6, nous avons produit une analyse diagnostique du domaine de la pâtisserie de restaurant, de la fonction de travail pâtissière ou pâtissier de restaurant et de l'offre de formation, cette analyse ayant débouché sur des constats, des forces et des faiblesses. Au chapitre suivant, nous avons dégagé des conclusions sur l'adéquation entre les besoins du marché du travail et les quatre programmes d'études (DEP 5297 *Pâtisserie*, DEP 5311 *Cuisine*, ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* et ASP 5159 *Cuisine actualisée*) et sur l'harmonisation entre les programmes d'études. La mise en commun de ces données permet de dégager des enjeux susceptibles d'interpeller le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport ainsi que les commissions scolaires qui offrent l'un ou l'autre des programmes d'études analysés.

Auparavant, rappelons certains constats stratégiques.

- La formation la plus fréquemment exigée pour l'embauche d'une personne qui veut exercer le métier de pâtissière, pâtissier est le DEP 5297 *Pâtisserie*, surtout dans les établissements haut de gamme qui ont été interrogés. Lorsque des personnes posent leur candidature, plusieurs établissements haut de gamme favorisent celles qui sont titulaires des deux DEP (*Pâtisserie* et *Cuisine*), bien que ce ne soit pas une condition d'embauche officielle. Quatre établissements de gamme moyenne-supérieure sur les douze interrogés souhaitent embaucher des personnes titulaires du DEP 5311 *Cuisine* et de l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*.
- Dans les restaurants de gamme moyenne-supérieure, l'écart entre la formation exigée et celle réellement obtenue varie selon les établissements. Plusieurs confient la confection des desserts et de la pâtisserie à des personnes qui exercent le métier de cuisinières-pâtisseries, cuisiniers-pâtisseries et celui de pâtisseries, pâtisseries sans diplôme en pâtisserie.
- Généralement, la situation en emploi des personnes diplômées des quatre programmes d'études analysés (les DEP 5297 *Pâtisserie* et 1038 *Cuisine d'établissement* et les ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* et 5159 *Cuisine actualisée*) est excellente. Les établissements interrogés sont satisfaits du contenu de ces programmes d'études et des connaissances acquises par les personnes diplômées qu'ils embauchent.
- Le bien-fondé et la pertinence des quatre programmes d'études analysés sont clairement démontrés. Tous répondent à un besoin spécifique du marché du travail.

- Les inscriptions à l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* sont faibles et les entreprises interrogées situées dans les régions de Montréal, des Laurentides et de Lanaudière ne connaissent pas ce programme d'études.
- Être titulaire des deux DEP (*Pâtisserie* et *Cuisine d'établissement*) est un phénomène relativement fréquent, surtout l'obtention du DEP 1038 *Cuisine d'établissement*, puis du DEP 5297 *Pâtisserie*. Au cours des quatre dernières années, 144 personnes diplômées des deux DEP ont été recensées.
- Il y a harmonisation entre le DEP 5311 *Cuisine* et l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*; il y a également harmonisation entre le DEP 5311 *Cuisine* et le DEP 5297 *Pâtisserie*.
- Les personnes qui exercent le métier de cuisinières, cuisiniers et de cuisinières-pâtissières, cuisiniers-pâtisseries peuvent se perfectionner en allant suivre l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*; sans nécessairement changer de métier, elles seront en mesure d'accroître leur polyvalence et de confectionner des desserts et pâtisseries plus élaborés, ce qui répond aux besoins du tiers des restaurants de gamme moyenne-supérieure interrogés (4 sur 12).

À la lumière de l'analyse et des constats, trois enjeux nous apparaissent particulièrement importants.

- 1) *L'obtention des deux DEP par rapport au cheminement DEP 1038 Cuisine d'établissement – ASP 1057 Pâtisserie de restaurant.* Il faut se questionner sur le fait qu'une centaine de personnes diplômées du DEP 1038 *Cuisine d'établissement* ont choisi, depuis quatre ans, de poursuivre leurs études en allant chercher le DEP 5297 *Pâtisserie* plutôt que l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant*. Le premier cheminement (DEP *Cuisine d'établissement* – DEP *Pâtisserie*) est nettement plus long et plus coûteux que le second, tant pour l'élève que pour la personne déjà en emploi. Or, l'enquête indique qu'une personne occupant le poste de cuisinière, cuisinier ou cuisinière-pâtissière, cuisinier-pâtisseries peut très bien améliorer ses compétences en pâtisserie et accroître sa polyvalence (pour être en mesure de confectionner des pâtisseries et desserts) en allant chercher l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* au lieu du DEP 5297 *Pâtisserie*.
- 2) *L'augmentation de la notoriété de l'ASP 1057 Pâtisserie de restaurant.* Cet enjeu est en lien direct avec l'enjeu précédent, car il en est probablement la cause, en partie; il peut expliquer pourquoi les inscriptions à l'ASP sont faibles et pourquoi plusieurs entreprises favorisent les personnes qui, au moment de poser leur candidature, sont déjà titulaires des deux DEP. La promotion de l'ASP 1057 *Pâtisserie de restaurant* se révèle donc nécessaire, en particulier dans la région métropolitaine de Montréal et dans les Laurentides et Lanaudière. Deux cibles sont interpellées par la promotion de l'ASP :
 - les établissements de restauration susceptibles d'embaucher des finissantes et finissants en cuisine ou en pâtisserie ou, encore, qui peuvent avoir à leur emploi des cuisinières ou des cuisiniers et des cuisinières-pâtissières ou des cuisiniers-pâtisseries ayant besoin de se perfectionner ou se spécialiser en pâtisserie;
 - les personnes qui étudient en cuisine et qui pourraient améliorer leur possibilité d'emploi en ajoutant l'ASP à leur formation.
- 3) *L'accès à l'ASP 1057 Pâtisserie de restaurant aux personnes qui travaillent en cuisine à temps plein.* L'un des moyens pour favoriser cet accès aux personnes qui travaillent en cuisine (cuisinières, cuisiniers, cuisinières-pâtissières et cuisiniers-pâtisseries) est d'encourager les établissements de formation, qui sont autorisés, à organiser des horaires ajustés aux disponibilités de ces personnes et à ouvrir le programme d'études durant des saisons touristiques plus basses (par exemple, à partir d'octobre au lieu d'août).

Équipe de production

Rédaction du rapport d'avis des partenaires

Philippe Daneau
Chargé de projet
Direction des programmes et de la veille sectorielle

Animation du groupe de travail

Dominique Beaussier
Responsable de l'ingénierie de la formation
Direction des programmes et de la veille sectorielle
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Élisabeth Szöts
Conseillère en évaluation de programmes

Firme de recherche

Groupe DBSF

Révision linguistique

Sous la responsabilité de la Direction des communications du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Mise en page et édition

Sous la responsabilité de la Direction générale des programmes et du développement du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Remerciements

La production du présent document a été possible grâce à de nombreux collaborateurs et collaboratrices qui ont participé à la séance de travail tenue à Québec le 24 novembre 2008, laquelle a permis de recueillir leur avis sur l'étude. Le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport les remercie.

Milieu du travail

Heinrich Meesen
Chef cuisinier
Hôtel Château Laurier

Danielle Ouellet
Directrice du développement et contrôle de la qualité
Conseil québécois des ressources humaines en tourisme

Éric Vilain
Chef propriétaire
Restaurant Le Clocher penché

Milieu de l'éducation

Diane Beaulieu
Agente de liaison
Commission scolaire de la Région-de-Sherbrooke

Éric Harvey
Enseignant
Commission scolaire de la Capitale

Olivier Neau
Conseiller pédagogique
Commission scolaire de la Capitale

Alain Tellier
Directeur adjoint des études
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

1. Introduction

L'étude complémentaire sur la fonction de travail *pâtissière, pâtissier de restaurant* s'inscrit dans le processus de développement des programmes d'études professionnelles et techniques du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport. Elle vise à préciser la nature de l'adéquation entre les besoins du marché du travail et l'offre de formation en lien avec la pâtisserie de restaurant.

Un groupe de travail a été constitué pour s'assurer que l'étude complémentaire est juste et complète (c'est-à-dire qu'elle reflète au mieux et de manière réaliste la situation du milieu à l'étude) et qu'elle est pertinente (c'est-à-dire qu'elle répond de manière appropriée et judicieuse aux questions de recherche).

Les propos qui suivent se veulent le reflet le plus fidèle possible des discussions suscitées par la lecture de l'étude. Ils apportent des précisions et des nuances.

2. Appréciation générale

Globalement, les participantes et les participants au groupe de travail se déclarent satisfaits de l'étude et estiment qu'elle est juste, complète et pertinente.

Cela dit, une personne signale que la taille de l'échantillon de l'étude (24 restaurants et traiteurs) semble peu élevée pour assurer la représentativité de l'enquête. Tel que signalé dans le rapport (page 8), la taille de l'échantillon est effectivement restreinte; aussi le chercheur signale-t-il dans le rapport qu'il convient d'inférer certaines données avec prudence (particulièrement les données de nature quantitative). Cela dit, au moment de la séance de travail, le chercheur signale qu'un effet de saturation des données a été atteint, et ce, près de la quinzième entrevue. Ce faisant, pour l'essentiel, il se dégagerait un portrait fiable et valide de la réalité des pâtissières et des pâtissiers de restaurant.

Par ailleurs, un représentant du monde de l'éducation mentionne que le programme d'études visé par l'enquête (*Pâtisserie de restaurant* menant à une attestation de spécialisation professionnelle (ASP)) regroupe un nombre peu élevé d'inscriptions compte tenu du fait que certains professeurs le jugent désuet et hésitent donc à l'offrir.

Enfin, un représentant du marché du travail signale que le contenu et la durée (plus courte que le programme d'études en pâtisserie menant à un diplôme d'études professionnelles) du programme d'ASP *Pâtisserie de restaurant* convient particulièrement bien à un cuisinier en emploi dans un restaurant de haut de gamme et de gamme moyenne supérieure qui désire se perfectionner dans le domaine de la pâtisserie.

3. Commentaires particuliers

Cette partie du rapport traite des commentaires faits sur chaque chapitre de l'étude.

Chapitre 1 : Présentation de l'étude

Les participantes et les participants au groupe de travail n'ont pas de commentaires particuliers à formuler au regard du chapitre 1 de l'étude.

Chapitre 2 : *Portrait du domaine de la pâtisserie de restaurant*

Un représentant du monde du travail mentionne que dans l'éventualité où le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport procède à l'actualisation du programme d'ASP *Pâtisserie de restaurant*, il conviendrait de s'inspirer des renseignements de la section 2.4 qui porte sur les tendances en matière de pâtisserie de restaurant. D'après cette personne, ces renseignements sont conformes à la réalité et sont particulièrement importants puisqu'ils concernent les tendances de développement en matière de pâtisserie de restaurant.

Chapitre 3 : *Fonction de travail pâtissière, pâtissier de restaurant*

Des personnes signalent que dans la section 3.1, laquelle vise la description de la fonction de travail, il aurait été important de faire ressortir davantage les tâches relatives à l'assemblage approprié des desserts dans l'assiette (service à l'assiette).

En ce qui concerne la section 3.3.1 qui porte sur le salaire, un représentant du monde du travail mentionne qu'à son avis, dans les restaurants d'hôtel, le salaire d'une pâtissière ou d'un pâtissier expérimenté est plus élevé que ne le laisse supposer l'échelle maximale de salaire présentée à la page 24. En fait, le salaire d'une pâtissière ou d'un pâtissier expérimenté pourrait atteindre 25 \$ de l'heure.

Chapitre 4 : *Formation*

Les participantes et les participants au groupe de travail n'ont pas de commentaires particuliers à formuler au regard du chapitre 4 de l'étude.

Chapitre 5 : *Diagnostic : constats, forces et faiblesses*

Les participantes et les participants au groupe de travail n'ont pas de commentaires particuliers à formuler au regard du chapitre 5 de l'étude.

Chapitre 6 : *Adéquation, harmonisation et enjeux*

Des membres du groupe de travail se déclarent en accord avec le second enjeu (p. 68), lequel spécifie qu'il s'avère nécessaire de promouvoir le programme d'études d'ASP *Pâtisserie de restaurant* auprès des personnes qui étudient en cuisine ainsi qu'auprès des établissements de restauration concernés, et ce, en vue d'augmenter la notoriété du programme.

ANNEXE 1

Bibliographie

Documents consultés

ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DU QUÉBEC, *Profil et performance de la restauration québécoise*, 2008.

HÔTELS, RESTAURANTS ET INSTITUTIONS, magazine d'information des professionnels de l'hébergement et des services alimentaires, février 2008.

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, DU LOISIR ET DU SPORT, *La relance au secondaire en formation professionnelle - La situation d'emploi au 31 mars 2007 des personnes diplômées de 2005-2006*, Secteur de l'information et des communications, Direction de la recherche, des statistiques et des indicateurs, 2007.

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, DU LOISIR ET DU SPORT, *La relance au secondaire en formation professionnelle – Le placement au 31 mars 2006 des personnes diplômées en 2004-2005*, Secteur de l'information et des communications, Direction de la recherche, des statistiques et des indicateurs, 2006.

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, DU LOISIR ET DU SPORT, *La relance au secondaire en formation professionnelle – Le placement au 31 mars 2005 des personnes diplômées en 2003-2004*, Secteur de l'information et des communications, Direction de la recherche et de l'évaluation, 2005.

Sites Internet consultés

ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DU QUÉBEC
www.restaurateurs.ca

ASSOCIATION HÔTELIÈRE DE LA RÉGION DE QUÉBEC
www.quebec-hotels.ca

ASSOCIATION DES HÔTELS DU GRAND MONTRÉAL
www.ahgm.org

ASSOCIATION DES TRAITEURS PROFESSIONNELS DU QUÉBEC
www.traiteurs-quebec.com

DÉVELOPPEMENT DES RESSOURCES HUMAINES CANADA, *Classification nationale des professions – CNP 2001. Description des professions*, 2006.

INFOROUTE FPT
www.inforoutefpt.org

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, DU LOISIR ET DU SPORT
www.mels.gouv.qc.ca

RESTO QUÉBEC
www.restoquebec.com

STATISTIQUE CANADA
www.statcan.ca

ANNEXE 2

Liste des intervenants clés du domaine en cause et des entreprises interrogés

Établissements de restauration et traiteurs interrogés

Restaurants

- Toqué!
- Restaurant Fauchoux
- Restaurant Au 51
- Restaurant Le Bouchon
- Manoir Rouville Campbell (Table du manoir)
- Restaurant Derrière les fagots
- Restaurant Le Saint-Christophe
- Le Parvis
- Restaurant Globe
- L'eau à la bouche
- Le Continental
- Restaurant La Fenouillère
- Le Capitole de Québec

Restaurants d'hôtel

- Le Castillon (Hilton Bonaventure)
- Hôtel La Sapinière
- Hôtel Loews Le Concorde
- Manoir Richelieu
- Château Bonne entente
- Hôtel Quintessence
- Auberge de la Falaise
- Manoir Hovey

Traiteurs

- Agnus Dei
- Dansereau traiteur
- Pâtisserie Girard

Intervenants clés du domaine dans les commissions scolaires

- Commission scolaire de Charlevoix, M^{me} Lina Boudreau, conseillère pédagogique et enseignante en cuisine
- Commission scolaire de la Capitale, École hôtelière de la Capitale, M. Éric Harvey, enseignant en pâtisserie et M. Olivier Neau, enseignant en cuisine et conseiller pédagogique
- Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île, Centre de formation professionnelle Calixa-Lavallée, M. Robert de Tilly, conseiller pédagogique

- Commission scolaire Marie-Victorin, Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau, M. Roch Desjardins, enseignant en pâtisserie

Autres intervenants interrogés

- Association des restaurateurs du Québec, M. François Meunier, vice-président aux affaires publiques
- Toqué!, M^{me} Lyne Woods, chef pâtissière

ANNEXE 3

Questionnaire d'enquête auprès des entreprises

Étude sur le métier de pâtissière ou pâtissier de restaurant Grille d'entrevue – restaurants et traiteurs

Nom de l'entreprise _____
Région administrative _____
Téléphone _____

(Demander à parler au propriétaire ou au chef cuisinier ou à la personne qui embauche le personnel de cuisine)

Madame, Monsieur,

Je me présente, (nom de l'interviewer), du Groupe DBSF. Nous effectuons présentement une étude pour le compte du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport en ce qui concerne le métier de pâtissier. Cette étude vise à déterminer les besoins de formation des pâtissiers et à réviser les programmes d'études publics en lien avec la pâtisserie et la cuisine.

Accepteriez-vous de nous consacrer une quinzaine de minutes à un moment qui vous conviendra pour répondre à quelques questions? Votre participation est importante pour l'amélioration des programmes d'études en pâtisserie et en cuisine.

Accepte () Refuse ()

Tout d'abord, nous voulons vérifier si votre entreprise est admissible à l'entrevue. Est-ce que :

vous confectionnez vous-même vos pâtisseries? ()
vous l'achetez d'un fournisseur? ()

(Si confectionne ses pâtisseries) Fixer un rendez-vous téléphonique et envoyer le questionnaire par courriel.

Personne qui répond au questionnaire _____
Titre _____
Courriel _____
Date et heure de l'entrevue téléphonique _____

(Si l'achète d'un fournisseur) Quel est votre fournisseur?

(S'il s'agit d'un traiteur, demander les coordonnées)

Nom du fournisseur _____

Merci beaucoup pour votre collaboration!

1. Métiers de pâtissier et de cuisinier

	Pâtissier (qui travaille exclusivement ou très majoritairement à la pâtisserie) <i>Mise en place et service</i>	Cuisinier qui consacre une partie de son travail à la pâtisserie <i>Mise en place et service</i> <i>ou simplement service des desserts</i> (ne pas tenir compte des cuisiniers qui ne font pas de pâtisserie)
1.1 Combien avez-vous de personnes à votre emploi (temps plein et partiel) qui exercent le métier suivant?	(Si aucun pâtissier, ne pas répondre aux questions pour ce métier.)	
1.2 Principales tâches (valider la liste en annexe).	Voir annexe.	Voir annexe. Environ quel pourcentage du temps du ou des cuisiniers est consacré à la pâtisserie?
1.3 Conditions d'exercice :		
a) Horaire ou horaires types.		
b) Statut d'emploi (temps plein ou temps partiel).		
c) Environnement de travail (caractéristiques, facteurs d'inconfort ou de danger, etc.).		
1.4 Caractéristiques démographiques :		
a) Sexe (% hommes et femmes).		
b) Âge (% de moins de 25 ans, de 25 à 45 ans et de plus de 45 ans).		
1.5 Critères d'embauche dans ces métiers :		
a) Formation ou scolarité exigée à l'embauche (préciser quel diplôme, attestation, etc.).		
b) Formation ou scolarité réellement obtenue (y a-t-il un écart entre ce qui est théoriquement exigé et la réalité?)		
c) Nombre d'années d'expérience demandé à l'embauche.		
d) Nature de l'expérience demandée.		
e) Habiletés, aptitudes (savoir-faire) demandées à l'embauche.		
f) Attitudes, qualités (savoir-être) demandées à l'embauche.		
a) Degré de facilité à recruter du personnel qualifié pour exercer ce métier? Évaluer sur une échelle de 1 (très facile) à 4 (très difficile).		
b) Pourquoi?		

	Pâtissier (qui travaille exclusivement ou très majoritairement à la pâtisserie) <i>Mise en place et, ou, service</i>	Cuisinier qui consacre une partie de son travail à la pâtisserie <i>Mise en place et service ou simplement service des desserts</i> (ne pas tenir compte des cuisiniers qui ne font pas de pâtisserie)
1.7 Taux de roulement : a) En moyenne, combien d'années ces personnes demeurent-elles à ce poste? ----- b) Le taux de roulement est-il élevé, moyen, faible? Pourquoi?		
1.8 Formation interne et perfectionnement Quelles activités de formation interne et de perfectionnement ces personnes ont-elles suivies (ex. : entraînement à la tâche, cours externe, etc.). Préciser la nature, si en début ou en cours d'emploi, à l'interne ou à l'externe, la durée.		
1.9 Cheminement possible au sein de l'entreprise : a) Quel ou quels postes ces personnes peuvent-elles occuper, que ce soit une promotion ou une mutation? ----- b) Doivent-elles acquérir une formation particulière pour occuper ce ou ces postes? Préciser laquelle.		
1.10 Salaire (tarif horaire); préciser : a) échelle minimale (à l'embauche, sans expérience); b) échelle moyenne; c) échelle maximale.		
1.11 Prévisions du nombre de personnes exerçant de métier d'ici 3 ans : hausse, stabilité, baisse? De combien? (en nombre) Pourquoi?		
1.12 Évolution du métier d'ici 3 à 5 ans : nouvelles tâches à effectuer, nouvelles exigences ou compétences requises, etc.		

2. Programme d'études du secondaire

	DEP (Diplôme d'études professionnelles) <i>Pâtisserie</i>	DEP (Diplôme d'études professionnelles) <i>Cuisine</i>	ASP (Attestation de spécialisation professionnelle) <i>Pâtisserie de restaurant</i>	ASP (Attestation de spécialisation professionnelle) <i>Cuisine actualisée</i>
2.1 Connaissez-vous l'existence de ce programme d'études? Si oui, comment en avez-vous entendu parler?				
2.2 Avez-vous embauché des sortants de ce programme d'études depuis 5 ans (qu'ils soient encore à votre emploi ou non)? Si oui, combien et quels métiers occupent-ils?				
2.3 (Si oui en 2.2) Votre satisfaction par rapport au programme d'études sur une échelle de 1 (très satisfait) à 4 (très insatisfait)				
2.4 (Si oui en 2.2) Quelles sont les forces du programme d'études, vos éléments de satisfaction?				
2.5 (Si oui en 2.2) Quelles sont les faiblesses, les lacunes du programme d'études, vos éléments d'insatisfaction, les améliorations que vous souhaitez être apportées?				

	<p align="center">Pâtissier (qui travaille exclusivement ou très majoritairement à la pâtisserie) <i>Mise en place et ou service</i></p>	<p align="center">Cuisinier qui consacre une partie de son travail à la pâtisserie <i>Mise en place et service ou simplement service des desserts</i> (ne pas tenir compte des cuisiniers qui ne font pas de pâtisserie)</p>
<p>2.6 Obtention de plusieurs diplômes :</p> <p>a) Parmi les personnes exerçant ce métier (qu'elles soient encore à votre emploi ou non), certaines ont-elles obtenu à la fois un DEP <i>Cuisine</i> et un DEP <i>Pâtisserie</i>? Pour exercer ce métier, considérez-vous qu'il y a des avantages à être titulaire de ces deux diplômes?</p>		
<p>b) Parmi les personnes exerçant ce métier (qu'elles soient encore à votre emploi ou non), certaines ont-elles obtenu à la fois un DEP <i>Cuisine</i> et une ASP <i>Pâtisserie de restaurant</i>? Pour exercer ce métier, considérez-vous qu'il y a des avantages à être titulaire de ces deux diplômes?</p>		

ANNEXE 4

DESCRIPTION DE TÂCHES DES PÂTISSIERS

Tâches exécutées en pâtisserie par les pâtissiers et les cuisiniers (mettre des X aux cases appropriées) <i>Note : pour le ou les cuisiniers, ne pas tenir compte des tâches qui n'ont aucun lien avec la pâtisserie</i>	Pâtissier (qui travaille exclusivement ou très majoritairement à la pâtisserie)	Cuisinier qui consacre une partie de son travail à la pâtisserie (ne pas tenir compte des cuisiniers qui ne font pas de pâtisserie)
Gestion		
Établir un calendrier de production pour déterminer la gamme et la quantité d'articles à confectionner		
Acheter les fournitures de pâtisserie (de boulangerie?)		
Voir à la vente et à la mise en marché des produits		
Engager, former et superviser le personnel de cuisine		
Production		
Préparer les pâtes (levées, feuilletés, battues-poussées, friables)		
Préparer les crèmes		
Fabriquer des biscuits et des petits fours secs		
Préparer des gâteaux (traditionnels, modernes)		
Confectionner des produits et des entremets glacés		
Confectionner des entremets froids (ex. : bavarois)		
Confectionner des entremets chauds (ex. : soufflés)		
Confectionner des éléments de décor et de garniture		
Confectionner des produits en chocolat		
Faire fonctionner les machines		
Faire cuire les produits préparés		
Glacer et décorer des gâteaux		
S'assurer que les produits sont à la hauteur des normes de qualité exigées		
Finaliser les desserts (confection des éléments de décoration, des coulis, montage dans les assiettes)		
Autres tâches en pâtisserie		

Merci de votre collaboration!



*Éducation,
Loisir et Sport*

Québec 