

6241 Chefs

Ce groupe de base inclut tous les chefs qui planifient et dirigent les activités reliées à la préparation et à la cuisson des aliments, et qui préparent et font cuire les repas et les spécialités de la maison. Ils travaillent dans des restaurants, des hôtels, des centres hospitaliers et d'autres établissements de soins de santé, des services alimentaires centralisés, des clubs et des établissements semblables, et à bord des navires.

Exemples d'appellations d'emploi

- chef – services de restauration
- chef adjoint/chef adjointe
- chef cuisinier/chef cuisinière d'entreprise
- chef d'aliments de spécialité
- chef d'aliments froids
- chef de banquet
- chef de cuisine
- chef de mets spéciaux
- chef de partie – cuisine
- chef de pâtisserie
- chef des viandes
- chef des viandes, de la volaille et du poisson
- chef du service des pâtes
- chef pâtissier/chef pâtissière
- chef préposé/chef préposée au garde-manger
- chef principal/chef principale
- chef rôtiisseur/chef rôtiisseuse
- chef saucier/chef saucière
- chef spécialisé/chef spécialisée
- chef superviseur/superviseuse
- chef surveillant/surveillante
- entremettier/entremettrice
- maître cuisinier/maîtresse cuisinière
- premier chef/première chef
- premier/première sous-chef
- rôtiisseur en chef/rôtiisseuse en chef
- rôtiisseur/rôtiisseuse
- saucier/saucière
- second chef/seconde chef
- sous-chef
- sous-chef artisan/sous-chef artisane
- sous-chef de cuisine

Fonctions principales

Les chefs exercent une partie ou l'ensemble des fonctions suivantes :

Premiers chefs

- planifier et diriger les activités reliées à la préparation et à la cuisson des aliments dans plusieurs restaurants faisant partie d'un établissement, des chaînes de restaurants, des centres hospitaliers ou toute autre entreprise ayant des services alimentaires;
- consulter les clients au sujet des mariages, des banquets et des réceptions spéciales;
- dresser les menus et s'assurer que la qualité des aliments est conforme aux normes;
- évaluer les besoins en aliments et, s'il y a lieu, évaluer le coût des aliments et de la main-d'oeuvre;
- superviser le travail des sous-chefs, des chefs spécialisés, des chefs et des cuisiniers;
- prendre les dispositions nécessaires pour l'achat et l'entretien du matériel;
- recruter et embaucher le personnel;
- préparer et faire cuire, au besoin, des aliments pour des invités spéciaux ou lors d'occasions spéciales.

Sous-chefs

- superviser le travail des chefs spécialisés, des chefs, des cuisiniers et des autres employés des cuisines;
- expliquer les nouvelles techniques culinaires et le nouvel équipement au personnel des cuisines;
- dresser, au besoin, des menus et commander des aliments et des fournitures de cuisine;
- faire cuire, s'il y a lieu, des aliments ou des spécialités maison.

Chefs et chefs spécialisés

- préparer et faire cuire des aliments ou des spécialités, telles que des pâtisseries, des sauces, des soupes, des salades, des légumes, des plats de viande, de volaille et de poisson, et créer des pièces décoratives pour des événements spéciaux comme des banquets;
- enseigner aux cuisiniers à préparer, faire cuire, décorer et présenter les aliments;
- créer de nouvelles recettes;
- superviser les cuisiniers et les autres employés des cuisines;
- dresser, s'il y a lieu, des menus;
- commander, au besoin, des aliments et des fournitures de cuisine.

Conditions d'accès à la profession

- Un diplôme d'études secondaires est habituellement exigé.

- Le certificat de qualification de cuisinier, offert dans toutes les provinces et territoires, ou des compétences, formation et expérience équivalentes, sont exigés.
- Plusieurs années d'expérience dans la préparation des aliments dans un établissement commercial, y compris deux ans dans un poste de surveillance *et* de l'expérience en tant que sous-chef, chef spécialisé ou chef, ainsi qu'une formation en gestion, sont habituellement exigées des premiers chefs.
- Plusieurs années d'expérience dans la préparation des aliments dans un établissement commercial sont habituellement exigées des sous-chefs, des chefs spécialisés et des chefs.
- Le Sceau rouge décerné aux cuisiniers est également offert aux chefs qualifiés.
- La certification de chef de cuisine, administrée par l'Institut culinaire canadien de la Fédération canadienne des chefs et des cuisiniers (FCCC) est offerte aux chefs qualifiés.

Renseignements supplémentaires

- Il existe une certaine mobilité entre les différents types de chefs de ce groupe de base.
- Les premiers chefs peuvent passer à des postes de gestion dans le secteur de la restauration.
- Le Sceau rouge permet une mobilité interprovinciale.

Appellations à ne pas confondre

- *Cuisiniers/cuisinières* ([6242](#))
- *Directeurs/directrices de la restauration et des services alimentaires* ([0631](#))

Serveurs/serveuses au comptoir, aides de cuisine et personnel assimilé ([6641](#))