

## 6242 Cuisiniers/cuisinières

Les cuisiniers préparent et font cuire une grande variété d'aliments. Ils travaillent dans des restaurants, des hôtels, des centres hospitaliers et autres établissements de soins de santé, des services alimentaires centralisés, des établissements d'enseignement et autres établissements. Ils travaillent aussi à bord de navires, dans des chantiers de construction et des camps de bûcherons. Les apprentis cuisiniers sont inclus dans ce groupe de base.

### Exemples d'appellations d'emploi

- apprenti cuisinier/apprentie cuisinière
- commis de cuisine
- compagnon cuisinier/compagne cuisinière
- cuisinier diplômé/cuisinière diplômée
- cuisinier/cuisinière
- cuisinier/cuisinière à bord d'un navire
- cuisinier/cuisinière à la chaîne
- cuisinier/cuisinière de banquet
- cuisinier/cuisinière de baraquement de chantier
- cuisinier/cuisinière de bateau de pêche et de navire marchand
- cuisinier/cuisinière de cafétéria
- cuisinier/cuisinière de camp
- cuisinier/cuisinière de camp de bûcherons
- cuisinier/cuisinière de campement
- cuisinier/cuisinière de casse-croûte
- cuisinier/cuisinière de centre hospitalier
- cuisinier/cuisinière de chemin de fer
- cuisinier/cuisinière de commandes spéciales dans un centre hospitalier
- cuisinier/cuisinière de commandes spéciales dans un hôpital
- cuisinier/cuisinière de mess
- cuisinier/cuisinière de mets ethniques
- cuisinier/cuisinière de mets kasher
- cuisinier/cuisinière de petit établissement
- cuisinier/cuisinière de petits déjeuners
- cuisinier/cuisinière de pizzas
- cuisinier/cuisinière de régimes thérapeutiques
- cuisinier/cuisinière de repas diététiques
- cuisinier/cuisinière de repas régime
- cuisinier/cuisinière de repas-minute
- cuisinier/cuisinière de restaurant
- cuisinier/cuisinière de service privé
- cuisinier/cuisinière de traiteur
- cuisinier/cuisinière d'hôpital
- cuisinier/cuisinière d'institution
- cuisinier/cuisinière en chef
- cuisinier-pâtissier/cuisinière-pâtissière

- grilleur/grilleuse – services de restauration
- premier cuisinier/première cuisinière
- second cuisinier/seconde cuisinière
- troisième cuisinier/troisième cuisinière

## **Fonctions principales**

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

- préparer et faire cuire des plats ou des repas complets;
- préparer et faire cuire des repas spéciaux pour des patients, conformément aux directives du diététiste ou du chef cuisinier;
- superviser les aides de cuisine et établir leurs horaires de travail;
- superviser les opérations de la cuisine;
- tenir l'inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel;
- voir, s'il y a lieu, à l'organisation et à la supervision des buffets;
- nettoyer, s'il y a lieu, la cuisine et les aires de travail;
- dresser, s'il y a lieu, des menus, déterminer les portions, évaluer les besoins en aliments et le coût des aliments et commander le matériel nécessaire.
- procéder, s'il y a lieu, à l'embauche et à la formation du personnel de cuisine.
- Les cuisiniers peuvent se spécialiser dans la préparation et la cuisson de mets ethniques ou de plats spéciaux.

## **Conditions d'accès à la profession**

- Un diplôme d'études secondaires est habituellement exigé.
- Un programme d'apprentissage de trois ans pour cuisiniers  
*ou*  
un cours de niveau collégial, ou autre, en cuisine  
*ou*  
plusieurs années d'expérience comme cuisinier en restauration sont exigés.
- Un certificat de qualification est offert, mais facultatif, dans toutes les provinces et territoires.
- Les cuisiniers qualifiés peuvent obtenir le Sceau rouge.

## **Renseignements supplémentaires**

- Il existe une mobilité entre les divers emplois de cuisinier compris dans ce groupe de base.
- L'expérience et la formation permettent d'accéder à des postes de supervision ou de cadre, tels que le poste de chef.
- Le Sceau rouge permet une mobilité interprovinciale.

## **Appellations à ne pas confondre**

- *Chefs* ([6241](#))
- *Serveurs/serveuses au comptoir, aides de cuisine et personnel assimilé* ([6641](#))