



Maintenant et demain

L'excellence dans tout ce que nous entreprenons

Lecture • Utilisation de documents • Calcul • Rédaction • Communication orale • Travail d'équipe • Capacité de raisonnement • Informatique • Formation continue • Lecture • Utilisation de documents • Calcul • Rédaction • Communication orale • Travail d'équipe • Capacité de raisonnement • Informatique • Formation continue • Lecture • Utilisation de documents • Calcul • Rédaction • Communication orale • Travail d'équipe • Capacité de raisonnement • Informatique • Formation continue • Lecture • Utilisation de documents • Calcul • Rédaction • Communication orale • Travail d'équipe

Les compétences essentielles et l'apprentissage

Utilisez vos compétences essentielles : Au travail avec une cuisinière

Vous débutez un apprentissage en cuisine ou vous songez à faire carrière dans ce métier? Pour être cuisinier ou cuisinière, il faut posséder de solides compétences essentielles, notamment en lecture, en utilisation de documents, en calcul et en pensée critique.

Utilisez ce livret pour :

- apprendre comment les cuisiniers et cuisinières utilisent les compétences essentielles;
- respecter l'horaire quotidien d'un cuisinier ou d'une cuisinière;
- déterminer de quelle façon vos compétences essentielles se comparent à celles d'un compagnon cuisinier.

Comment les cuisiniers et cuisinières utilisent les compétences essentielles

Les **cuisiniers et cuisinières** utilisent les compétences essentielles pour effectuer toutes sorte de tâches liées à leur travail, par exemples :

- **communication orale** pour préciser les ordres ou dire aux serveurs comment présenter les plats;
- **résolution de problèmes** pour substituer des ingrédients au besoin;
- **planification et l'organisation des tâches** pour veiller à ce que les plats soient présentés aux clients au moment voulu et dans le bon ordre.



Cuisinier/cuisinière

Compétences essentielles

Lecture	Travail d'équipe
Utilisation de documents	Capacité de raisonnement
Calcul	Informatique
Rédaction	Formation continue
Communication orale	

Les **cuisiniers et cuisinières** préparent une grande variété d'aliments. Ils travaillent dans les restaurants, les hôtels, les hôpitaux et d'autres établissements où l'on sert des aliments.

Une journée dans la vie d'une cuisinière : l'histoire de Laura

Lecture de l'horaire de la semaine

Laura est une cuisinière d'expérience dans un restaurant très fréquenté. Outre la préparation des repas, elle supervise les autres cuisiniers de la « chaîne ». La chaîne est le nom donné aux diverses étapes de préparation des repas, de la cuisson de la viande à la disposition des aliments dans l'assiette. Lorsque Laura arrive au travail, elle vérifie l'horaire de la semaine pour voir avec qui elle travaillera ce soir-là (*utilisation de documents*). Elle détermine l'ordre dans lequel les cuisiniers sont placés dans la chaîne en fonction de leur expérience, afin que les étapes du travail se succèdent aussi rapidement et aussi efficacement que possible (*capacité de raisonnement – prise de décisions*).

Transmission des commandes

Dans la cuisine, c'est généralement Laura qui remplit la fonction d'aboyeur, c'est-à-dire que c'est elle qui lit les commandes à mesure qu'elles arrivent de la salle à manger et qui les communique verbalement aux cuisiniers (*utilisation de documents, communication orale*). Les cuisiniers lui répètent la commande avant de commencer à préparer les mets. Les repas sont apprêtés suivant leur priorité et le temps de cuisson. Si les commandes sont confondues, Laura relève le temps inscrit au bas de chacune pour déterminer laquelle est arrivée en premier (*utilisation de documents, calcul*).

Clients sur place
* **COMMANDE**
21 Patrizi

Tbl 3/1 Clients 3

Comptoir
S1
1 BÂTONNET DE FROMAGE

Facture 7352
16 déc., 15 h 11

Préparation de côtes levées

Laura doit également veiller à ce que les aliments dont le temps de cuisson est plus long soient prêts lorsque les clients les commandent (*capacité de raisonnement – planification et organisation des tâches*). Les côtes levées sont très demandées au restaurant où elle travaille. Il faut les faire cuire pendant 2,5 heures, et Laura utilise l'horloge ou la minuterie de la cuisinière pour déterminer la durée de cuisson (*calcul*). Elle vérifie en outre si les côtes levées sont bien cuites en testant leur degré de fermeté. Un carré complet est formé de 12 côtes, et si le client commande un demi-carré, Laura doit en servir six (*calcul*).

Résolution de problèmes

Laura doit régler toutes les demandes spéciales et les problèmes qui touchent les commandes. Par exemple, si un client souffre d'une allergie alimentaire, Laura doit veiller à ce que tous les travailleurs de la cuisine le sachent. Elle informe les autres cuisiniers de cette allergie et couvre le plat du client avec une autre assiette pour indiquer à tout le personnel de la cuisine qu'il faut traiter cette commande de façon particulière (*capacité de raisonnement – résolution de problèmes, communication orale*).

Vérification des températures

Un aspect important des responsabilités de Laura consiste à vérifier la température interne des aliments préparés, pour s'assurer qu'ils sont bien cuits. Le restaurant où Laura travaille lui a demandé de tenir un registre des températures à certains moments de la journée, pour s'assurer que la cuisine respecte les normes sanitaires. Avant de vérifier la température du poulet, Laura calibre le thermomètre à viande pour que la lecture soit exacte. Pour ce faire, elle place le thermomètre dans un bol d'eau glacée et vérifie s'il indique bien 0 °C. Elle vérifie ensuite la température du poulet et l'inscrit dans le registre (*calcul, utilisation de documents*). Si le poulet n'est pas à la bonne température, elle prend les mesures nécessaires, en règle générale en laissant le poulet cuire un peu plus longtemps.

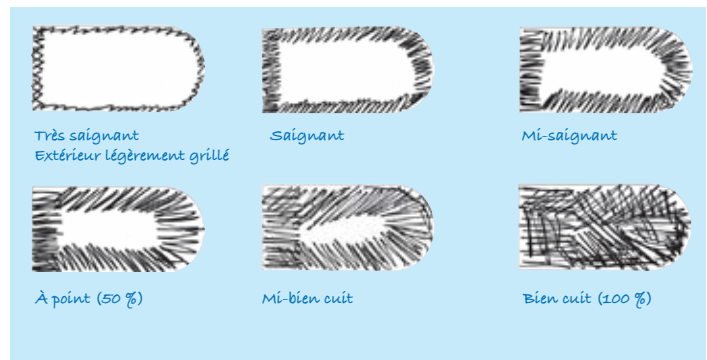
PRODUITS CUITS (température interne)		Température relevée
Produit	Norme	Déjeuner (11 h 30)
Poulet rôti	190 °F/88 °C	
Côtes levées	175 °F/79 °C	Cuisson
		Passage au grill
Hambourgeois au boeuf grillé	175 °F/79 °C	79 °C
Hambourgeois grillé (enfant)	175 °F/79 °C	76 °C
Poitrine de poulet grillée	175 °F/79 °C	Cuisson : 75 °C
		Passage au grill : 79 °C
Ailes de poulet	165 °F/74 °C	Blanchiment :
		Cuisson finale :
Languettes de poulet	175 °F/79 °C	70 °C
Tourtière	175 °F/79 °C	
Piérogues	165 °F/74 °C	
Légumes	175 °F/79 °C	
Riz	175 °F/79 °C	
Pommes de terre au four	190 °F/88 °C	
Pommes de terre en purée	165 °F/74 °C	
Mais	175 °F/79 °C	

Préparation de sauce

Une heure avant la fermeture du restaurant, Laura remarque que la sauce va bientôt manquer. Plutôt que d'en refaire toute une recette et d'en perdre une bonne partie si elle n'est pas complètement utilisée, Laura décide d'en faire une demi-recette. Normalement, la recette prévoit 8 onces de mélange à sauce et 16 onces d'eau, mais Laura coupe la recette de moitié et utilise 4 onces de mélange à sauce et 8 onces d'eau (*calcul*).

Assurer la formation

Les cuisiniers dans les restaurants comme celui où travaille Laura sont souvent formés en cours d'emploi. Parce qu'elle a de l'expérience, Laura doit transmettre une partie de ses connaissances aux apprentis cuisiniers. Parfois, elle trace des schémas pour montrer comment cuisiner ou préparer quelque chose. Elle a par exemple fait un dessin pour montrer les divers degrés de cuisson que peuvent demander les clients qui commandent un steak (*utilisation de documents*).



Parfois, le siège social de la société propriétaire du restaurant envoie de nouvelles recettes par courriel. Laura lit le courriel qui comprend une recette de salade César au poulet grillé et apprend à la préparer (*utilisation de documents, informatique, formation continue*). Elle enseigne ensuite aux autres cuisiniers comment préparer la recette (*communication orale*).

Possédez-vous les compétences essentielles pour devenir cuisinier ou cuisinière?

Répondez aux questions ci-dessous pour comparer vos compétences à celle d'un compagnon cuisinier (réponses à la page 6).

1. Horaire de la semaine

Regardez l'horaire de la semaine. Le mardi, Laura rentre au travail à 16 h 30. Quels sont les cuisiniers avec lesquels elle devra travailler?

Horaire de la semaine					
Filtres : Poste					
Nom de l'employé	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven
De service					
Aguilar, Carlos	De service 8 h 30 - 17 h	De service 8 h 30 - 17 h	De service 8 h 30 - 17 h	De service 8 h 30 - 17 h	De service 8 h 30 - 17 h
Cordeiro, Alex					
Dahl, Suzanne	De service 10 h 45 - 15 h	De service 10 h 45 - 15 h	De service 10 h 45 - 15 h	De service 10 h 45 - 15 h	De service 10 h 45 - 15 h
Esmail, Ahmid	De service 15 h 30 - 22 h 30	De service 15 h 30 - 22 h 30	De service 15 h 30 - 22 h 30	De service 15 h 30 - 22 h 30	De service 15 h 30 - 22 h 30
(m) Fitzpatrick, Christy			De service 17 h - 21 h 30	De service 17 h - 21 h 30	De service 17 h - 21 h 30
Hayashi, Satoshi	De service 9 h - 14 h	De service 9 h - 14 h	De service 9 h - 14 h	De service 9 h - 14 h	
Ho, Thanh					
Laroche, Diana		De service 16 h 30 - 22 h 30	De service 16 h 30 - 22 h 30	De service 16 h 30 - 22 h 30	De service 16 h 30 - 22 h 30
Ou, Lina	De service 16 h 30 - 22 h 30	De service 16 h 30 - 22 h 30			De service 16 h 30 - 22 h 30 De service 17 h 30 - 21 h
Rossi, Teresa	De service 16 h 30 - 22 h 30			De service 16 h 30 - 22 h 30	De service 16 h 30 - 22 h 30

2. Commandes

Les commandes sont préparées dans l'ordre de leur arrivée. Lorsque cet ordre est perturbé, le cuisinier vérifie l'heure indiquée au bas de chaque commande pour déterminer laquelle est arrivée en premier.

Les commande pour la table 3 (Tbl 3/1) et la table 10 (Tbl 10/1) ne sont pas dans le bon ordre. Laquelle devrait être préparée en premier?

Clients sur place
* **COMMANDE**

21 Patrizi

Tbl 3/1 Clients 3

Comptoir

S1

1 BÂTONNET DE FROMAGE

Facture 7352
16 déc., 15 h 11

Clients sur place
* **COMMANDE**

21 Patrizi

Tbl 10/1 Clients 2

Comptoir

S1

**QUART DE POULET,
VIANDE BRUNE,
FRITES**

S1

**QUART DE POULET,
VIANDE BLANCHE,
SALADE SAUCE
RANCH**

Facture 7349
16 déc., 15 h 06

PRODUITS CUITS		Température relevée		(température interne)	
Produit	Norme	Déjeuner (11 h 30)	Dîner (17 h 30)	Mesure prise	Réglé
Poulet rôti	190 °F/88 °C	80 °C	continuez de faire cuire	11 h 40	
Côtes levées	175 °F/79 °C	Cuisson			
		Passage au grill			
Hambourgeois au boeuf grillé	175 °F/79 °C	79 °C			
Hambourgeois grillé (enfant)	175 °F/79 °C	76 °C			11 h 38
Poitrine de poulet grillée	175 °F/79 °C	Cuisson : 75 °C			
		Passage au grill : 79 °C			
Ailes de poulet	165 °F/74 °C	Blanchiment :			
		Cuisson finale :			
Languettes de poulet	175 °F/79 °C	70 °C			11 h 45

Réponses

Pour obtenir de plus amples renseignements sur les compétences essentielles et pour nous faire part de vos commentaires, rendez-vous sur le site :

Pour obtenir de plus amples renseignements sur le Programme des normes interprovinciales Sceau rouge, rendez-vous sur le site :

Vous pouvez obtenir cette publication en communiquant avec :

Services des publications
Ressources humaines et Développement des compétences Canada
140, Promenade du Portage
Phase IV, 12^e étage
Gatineau (Québec)
K1A 0J9
Télécopieur : 819-953-7260
En ligne : <http://www.rhdcc.gc.ca/publications>

rhdcc.gc.ca/competencesessentielles

www.sceau-rouge.ca

Ce document est offert en médias substituts sur demande (gros caractères, braille, audio sur cassette, audio sur DC, fichiers de texte sur disquette, fichiers de texte sur DC, ou DAISY) en composant le 1 800 O Canada (1 800 622 6232). Les personnes malentendantes ou ayant des troubles de la parole qui utilisent un télécriteur (ATS) doivent composer le 1 800 926 9105.

© Sa Majesté la Reine du Chef du Canada, 2010

Papier
N° de cat. : HS18-12/3-2010F
ISBN : 978-1-100-93573-7

PDF
N° de cat. : HS18-12/3-2010F-PDF
ISBN : 978-1-100-93692-5

1. **Horaire de la semaine** (utilisation de documents)
La cuisinière travaillera avec Carlos, Ahmad, Diana et Lina.
2. **Commandes** (utilisation de documents)
La commande de la table n° 10 a été notée à 15 h 06 et devrait donc être préparée en premier.
3. **Recette de salade César au poulet grillé** (calcul, lecture)
2 : 1/4
2 x 1/4 = 1/2
La cuisinière utilisera la moitié d'une romaine.
4. **Registre des températures** (utilisation de documents)