

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

<b>Titre :</b> Cuisine de chaînes de restaurant		
<b>Code :</b> 00205	<b>Durée :</b> 465 heures	
<b>Secteur de formation :</b> Alimentation et tourisme (03)		
<b>Sanction des études :</b> AEP (décernée exclusivement par les commissions scolaires)		
<b>Statut :</b> programme accrédité par le Groupe de coordination le : 2004-08-19		
<b>Commission scolaire mandatée :</b> Des Laurentides		
<b>Commissions scolaires participantes :</b> La Capitale, Kamouraska–Rivière-du-Loup, Marie-Victorin, la Jonquière, du Chemin-du-Roy, du Lac Abitibi, des Hautes-Rivières, des Chênes, Région-de-Sherbrooke, des Samares, des Premières-Seigneuries, la Côte-du-Sud, Beauce-Etchemin, de Laval.		
<b>Fonction de travail :</b> Cuisinière, cuisinier de chaînes de restaurant		
<b>Objectifs du programme :</b> Acquérir les connaissances, les habiletés et les attitudes nécessaires pour effectuer, sous supervision, la préparation, l'assemblage et la présentation de divers mets en vue de leur consommation ou de leur vente au détail dans des chaînes de restaurant ou des restaurants de cuisine rapide.		
<b>Conditions d'admission :</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Avoir obtenu au moins les unités de 3<sup>e</sup> secondaire ou l'équivalent en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique <ul style="list-style-type: none"> <li>ou</li> <li>avoir obtenu une attestation d'équivalence pour ce niveau de scolarité (AENS)</li> <li>ou</li> <li>avoir réussi le test de développement général sans préalable spécifique (LDG)</li> </ul> </li> <li>– avoir 18 ans ou plus <ul style="list-style-type: none"> <li>ou</li> <li>satisfaire aux normes d'admissibilité de la <i>Mesure de la formation de la main-d'œuvre</i> d'Emploi-Québec;</li> </ul> </li> </ul>		
<b>CONTENU DU PROGRAMME</b>		
<b>Code</b>	<b>Nom de la compétence</b>	<b>Heures</b>
020501	Métier et formation	15
020502	Communication en milieu professionnel	15
020503	Hygiène et salubrité alimentaire *	30
020504	Santé et sécurité *	30
020505	Organisation d'un quart de travail	15
020506	Fonds, sauces et potages	30
020507	Mets simples de cuisine rapide	60
020508	Viandes et volailles	45
020509	Poissons et fruits de mer	30
020510	Service de menus de petits déjeuners *	60
020511	Service de menus de chaînes de restaurant	45
020512	Intégration au milieu de travail	90
Les compétences marquées d'un astérisque (*) peuvent permettre une reconnaissance d'acquis scolaires si l'élève s'inscrit au programme <i>Cuisine</i> (DEP).		