

Travailler dans une cuisine professionnelle

Alignement du CLAO

Compétence	Groupe de tâches	Niveau
Compétence A — Rechercher et utiliser de l'information	A1. Lire des textes continus	2
Compétence A — Rechercher et utiliser de l'information	A2. Interpréter des documents	2
Compétence B — Communiquer des idées et de l'information	B3. Remplir et créer des documents	2
Compétence C — Comprendre et utiliser des nombres	C1. Gérer de l'argent	2
Compétence C — Comprendre et utiliser des nombres	C2. Gérer le temps	1
Compétence C — Comprendre et utiliser des nombres	C3. Utiliser des mesures	2
Compétence C — Comprendre et utiliser des nombres	C4. Gérer les données	1
Compétence D — Utiliser la technologie numérique	s. o.	2

Voies de transition (cochez toutes les cases qui s'appliquent)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Emploi | <input type="checkbox"/> Études postsecondaires |
| <input checked="" type="checkbox"/> Formation en apprentissage | <input type="checkbox"/> Autonomie |
| <input type="checkbox"/> Études secondaires | |

Compétences pour réussir intégrées (cochez toutes les cases qui s'appliquent)

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Adaptabilité | <input checked="" type="checkbox"/> Calcul |
| <input checked="" type="checkbox"/> Collaboration | <input checked="" type="checkbox"/> Résolution de problèmes |
| <input checked="" type="checkbox"/> Communication | <input checked="" type="checkbox"/> Lecture |
| <input checked="" type="checkbox"/> Créativité et innovation | <input checked="" type="checkbox"/> Rédaction |
| <input checked="" type="checkbox"/> Compétences numériques | |

Notes :

Notes :

« Travailler dans une cuisine professionnelle » est une compilation de nouveaux programmes liés aux métiers culinaires, ainsi que de plusieurs activités axées sur des tâches pour les personnes suivant une formation en apprentissage, qui étaient à l'origine hébergées sur le portail [Activités axées sur les tâches pour l'AFB](#) du QUILL.

Dans le cadre de l'initiative *Compétences pour réussir* de **Community Literacy of Ontario**, plusieurs activités axées sur les tâches ont été mises à jour pour refléter le système d'apprentissage en Ontario à partir de février 2023. Les tâches qui ont été mises à jour ou partiellement utilisées dans cette ressource sont les suivantes :

- Chercher un métier spécialisé dans le domaine de l'alimentaire
- Faire une autoévaluation pour trouver sa voie professionnelle
- Recette de soupe pour un restaurant
- Découvrir les métiers spécialisés dans l'alimentaire
- Bon de commande pour une cuisine

Chercheuse CLO/Rédactrice : Summer Burton

Travailler dans une cuisine professionnelle

Table des matières

Envie d'un métier dans le domaine culinaire ?	3
Possibilités de travailler dans une cuisine professionnelle.....	4
Passage en revue d'offres d'emploi dans le domaine culinaire	5
<i>QUESTIONS</i> :	6
<i>QUESTIONS</i> :	9
Est-ce que travailler dans une cuisine professionnelle est fait pour moi ?	11
Emplois dans une cuisine professionnelle offrant des formations en apprentissage	12
<i>Réfléchissez à ce que vous avez appris</i>	15
Compétences pour réussir en cuisine	16
Mathématiques en cuisine.....	19
<i>SITUATION</i> :	23
<i>QUESTIONS</i> :	23
<i>SITUATION</i> :	25
Conclusion	26

Envie d'un métier dans le domaine culinaire ?

Travailler dans une cuisine professionnelle peut être un excellent choix de carrière pour différentes raisons. Qu'est-ce qui pourrait faire de ce métier un choix judicieux pour vous ? Lisez les raisons ci-dessous pour voir si certaines d'entre elles correspondent à votre intérêt.

Vous aimez cuisiner et vous voulez en faire votre métier. En travaillant dans une cuisine professionnelle, vous allez apprendre de nouvelles techniques, travailler avec des ingrédients de qualité et créer des plats délicieux.

Vous regorgez de créativité et souhaitez exprimer votre talent en cuisine ou en pâtisserie. Travailler dans une cuisine professionnelle peut être un excellent moyen d'explorer votre propre sensibilité artistique, d'associer des saveurs d'une manière totalement novatrice et de tester différentes choses.



Vous aimez travailler en équipe. Une cuisine professionnelle est un endroit très animé, où tout le monde doit collaborer pour s'assurer que les plats sont préparés et servis à temps. Le sentiment de satisfaction est immense lorsque tous les membres de l'équipe s'unissent pour mener à bien un service !

Vous voulez travailler dans un domaine dans lequel vous aurez des perspectives d'évolution ? Il existe de nombreux métiers différents en cuisine (plongeurs et plongeuses, aides-cuisiniers et aides-cuisinières, boulangers et boulangères, chefs cuisiniers et cheffes cuisinières). Si vous prenez le temps d'apprendre les bases, vous pourrez évoluer vers des postes avec plus de responsabilités.

Vous aimez évoluer dans un environnement dynamique où il se passe beaucoup de choses. On ne s'ennuie jamais en cuisine ! Chaque jour apporte son lot de surprises et de nouvelles opportunités d'apprentissage et de développement.

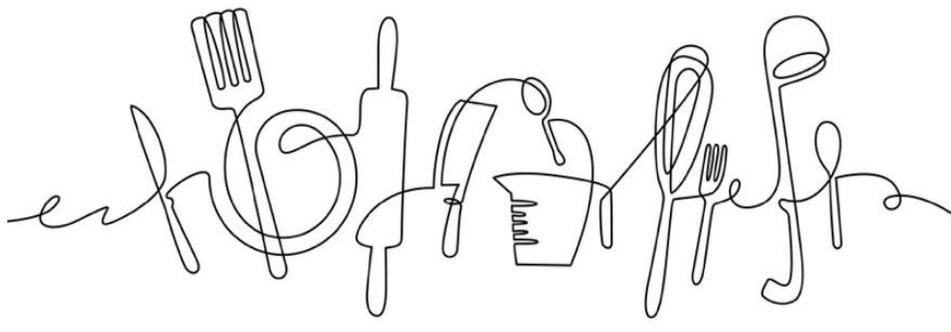
Possibilités de travailler dans une cuisine professionnelle

Si vous souhaitez travailler dans une cuisine professionnelle, vous pouvez postuler comme débutant ou débutante (aide-cuisinier/aide-cuisinière ou plongeur/plongeuse, par exemple), et gravir les échelons en faisant vos preuves. Vous pouvez également postuler comme apprenti ou apprentie. Mais quelle est la différence entre les deux ?

Pour travailler en cuisine quand on n'a aucune expérience, c'est comme partout. Il faut répondre aux exigences de l'employeur, qui peuvent être les suivantes :

- Avoir un certain niveau d'études
- Être capable de parler une langue en particulier
- Avoir de l'expérience dans un métier similaire
- Avoir une certification dans certains domaines comme les premiers secours ou la manipulation sécuritaire des aliments
- Posséder un permis de conduire et avoir un moyen de transport
- Être disponible pour travailler selon un horaire précis

Si vous répondez à ces critères et que vous postulez, il est possible que l'on vous embauche. Vous devrez probablement suivre une formation pour apprendre à faire votre nouveau travail, puis vous travaillerez au sein d'une équipe en cuisine, où vous effectuerez le travail pour lequel on vous a embauché, et éventuellement d'autres tâches.



Passage en revue d'offres d'emploi dans le domaine culinaire

Regardez cette annonce publiée sur [le site Guichet-Emplois du gouvernement du Canada](#) et répondez aux questions qui suivent.

Aide-cuisinier/aide-cuisinière Appellation affichée sur Jobillico - Aide cuisinier - Aide cuisinière

Publiée le 27 janvier 2024 par Eggsquis

Renseignements sur l'emploi

 Québec, QC	 Commence dès que possible
 18,00 de l'heure	 1 poste vacant
 Permanent Temps partiel	 Jobillico #13158313

Compétences recherchées

Exigences et conditions de travail

Niveau d'études : Secondaire

Années d'expérience reliées à l'emploi : 0-6 mois d'expérience

Langues demandées : langues parlées : français Langues écrites : français

Exigences

 Niveau d'études Secondaire	 Diplôme non déterminé	 Années d'expérience 0-2 années
 Langues écrites Fr : Débutant	 Langues parlées Fr : Intermédiaire	

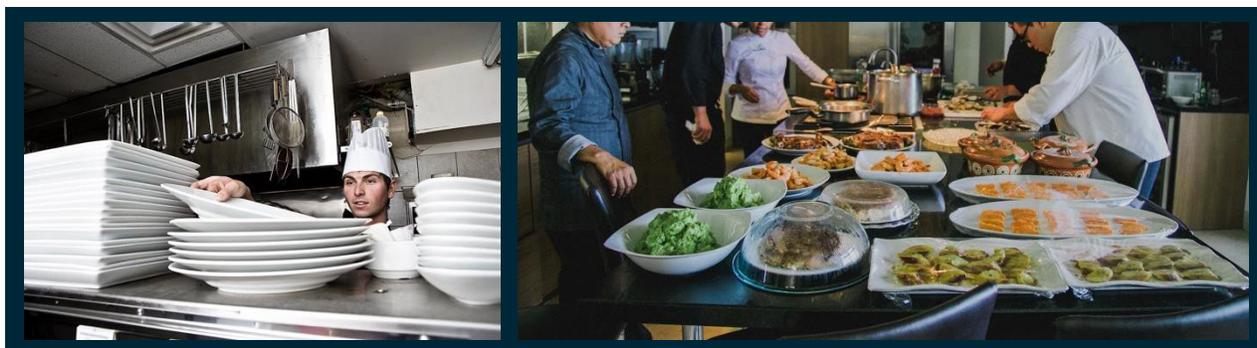
Tâches :

- Cuisinier déjeuner
- Travail sur plaque.
- Couper les fruits et les légumes.
- Faire le montage de l'assiette selon la commande.
- Travail proprement, rapide
- Être ponctuel, travail en équipe.

Si vous êtes dynamique et que vous travaillez, on vous embauche immédiatement.

QUESTIONS :

1. Comment s'appelle le restaurant qui cherche à recruter ? _____
2. Quel est le titre du poste à combler ? _____
3. Est-ce que c'est un emploi à temps plein ou à temps partiel ?
 Temps plein Temps partiel
4. Faut-il avoir un diplôme ou un certificat pour cet emploi ? Oui Non
5. Faut-il déjà avoir de l'expérience dans le domaine ? Oui Non
6. Citez trois tâches que la personne embauchée devra effectuer.



Être **apprenti** ou **apprentie**, c'est différent. En apprentissage, on nous forme pour occuper un poste très spécifique en cuisine, et l'essentiel de la formation s'effectue en travaillant avec une personne certifiée, que l'on appelle **compagnon** ou **compagne**.

80 % de la formation en apprentissage se fait en milieu de travail, et les 20 % restants en classe. Selon le lieu de la formation en classe, les apprentis et apprenties peuvent suivre la formation de l'une des quatre manières suivantes :

- En bloc : la personne quitte son emploi pendant une période pouvant aller jusqu'à deux mois pour suivre des cours à temps plein.
- Une fois par semaine : la personne quitte son emploi un jour par semaine pendant une année scolaire complète (généralement de septembre à juin).
- À temps partiel : la personne continue à travailler à temps plein et suit en parallèle des cours du soir.
- Par le biais de cours en ligne ou par correspondance (ce qui est très rare).

Étant donné qu'en apprentissage, on apprend un métier spécifique, la formation est très ciblée et détaillée. Elle dure normalement trois à cinq ans.



Postuler pour suivre une formation en apprentissage est similaire à postuler pour occuper un emploi de débutant ou débutante en cuisine. Il faut toujours répondre aux exigences de l'employeur, mais elles sont différentes. Consultez l'offre d'emploi et répondez aux questions de la page suivante.

Cuisinier/cuisinière

Appellation affichée sur Québec emploi - *cuisinier cuisinière*

Publiée le 07 février 2024 par 9037-4588 QUEBEC INC.

Renseignements sur l'emploi

 Montebello, QC

 Commence dès le 2024-04-04

 17,00 de l'heure / 40 heures par semaine

 1 poste vacant

 Permanent
Temps plein

 Québec emploi #424628

Employeur

9037-4588 QUEBEC INC.

Site web

www.lebistromontebello.ca

Adresse du lieu de travail

570 Rue Notre-Dame, Montebello, Québec, Canada, J0V1L0

Description de l'entreprise

Grand restaurant de plus de 100 places. Nous offrons un menu varié. Pizza sur four à bois.

Description de l'offre d'emploi

Nous sommes à la recherche d'un cuisinier ayant de l'expérience en restauration pour notre restaurant de St-André Avellin, le Café du Bistrot.

Qualifications professionnelles

Cette offre d'emploi est soumise à une qualification professionnelle reconnue en dehors du réseau scolaire ou universitaire : (certificats, permis, cours, appartenance à un ordre ou une association professionnelle, etc.)

Langues

- Français parlé - Moyen
- Français écrit - Faible

Expérience

1 à 2 ans

Nombre d'heures 40 heures	Type d'offre Régulier	Date de début d'emploi 4 mars 2024	Durée d'emploi Permanent
Type d'emploi Temps plein	Horaire Jour, Soir	Disponibilités Semaine, Fin de semaine	
Salaire minimal 17.00\$	Salaire maximal 25.00\$	Base salariale Horaire	

QUESTIONS :

1. Comment s'appelle le restaurant qui cherche à recruter ? _____

2. Quel est le titre du poste à combler ? _____

3. Est-ce que c'est un emploi à temps plein ou à temps partiel ?

Temps plein

Temps partiel

4. Faut-il déjà avoir de l'expérience dans le domaine ? Oui Non

5. Citez trois tâches que la personne embauchée devra effectuer.

6. Qualifications que doit posséder une personne qui postule pour occuper ce poste ?

**Conseil:**

Si vous n'avez jamais travaillé dans une cuisine professionnelle, postuler pour occuper un poste de débutant ou débutante est un excellent moyen de découvrir ce que c'est. Travailler en cuisine, avec un rythme effréné, ne convient pas à tout le monde, mais si vous aimez cet environnement, vous pouvez commencer à chercher des possibilités d'apprentissage.



Tous les métiers liés à la cuisine ne peuvent pas faire l'objet d'une formation en apprentissage. Dans une cuisine professionnelle, il n'y a que six métiers spécifiques qui peuvent faire l'objet d'un apprentissage :

- Boulanger/boulangère
- Boulanger/boulangère-Pâtissier/pâtissière
- Chef/Cheffe
- Cuisinier/cuisinière
- Aide-cuisinier/aide-cuisinière
- Cuisinier d'établissement/cuisinière d'établissement

Cochez la case correspondant à l'un des emplois énumérés ci-dessus pour lequel vous aimeriez en savoir plus.

Est-ce que travailler dans une cuisine professionnelle est fait pour moi ?

Travailler dans une cuisine professionnelle peut être difficile, mais aussi très gratifiant. Posez-vous les questions suivantes pour savoir si c'est un domaine qui pourrait vous convenir !

Avez-vous une bonne coordination œil-main ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Êtes-vous une personne créative ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Êtes-vous à l'aise avec les mesures et les rapports, ainsi qu'avec les calculs ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Aimez-vous le travail manuel et l'utilisation d'outils et d'équipements divers ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Êtes-vous en mesure de respecter des directives en matière de santé et de sécurité ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Avez-vous de bonnes compétences en service à la clientèle ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Êtes-vous quelqu'un de patient ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Avez-vous le sens du détail et des associations de couleur ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Avez-vous l'esprit d'équipe ? Travaillez-vous bien en équipe ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Êtes-vous capable de soulever des charges de plus de 50 livres ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Pouvez-vous rester debout ou en position assise pendant de longues périodes ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Êtes-vous capable de suivre des consignes ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Aimez-vous créer et expérimenter de nouvelles idées de recettes ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Avez-vous de bonnes compétences en mathématiques, en mesure et en résolution de problèmes ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Avez-vous de bonnes compétences en matière de rédaction, de lecture et de communication ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Avez-vous de bonnes capacités d'écoute ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Êtes-vous une personne organisée ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Pouvez-vous travailler sous pression et prendre des décisions rapides ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Êtes-vous fiable, autonome et capable de travailler avec un minimum de supervision ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Êtes-vous capables de commencer et terminer votre travail dans les temps ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non

Combien de fois avez-vous coché « oui » ? _____ Si vous avez coché « oui » 11 fois ou plus, une carrière dans une cuisine professionnelle pourrait parfaitement vous convenir !

Emplois dans une cuisine professionnelle offrant des formations en apprentissage

Vous avez consulté la liste des emplois en cuisine professionnelle qui offraient une formation en apprentissage et vous avez réfléchi à ceux au sujet desquels vous aimeriez en savoir plus. Choisissez l'un des emplois que vous avez cochés et notez-le ci-dessous.

Quel emploi avez-vous choisi ? _____

Vous pouvez en savoir plus sur ce métier (et sur tous les autres métiers qui proposent une formation en apprentissage) en ligne. Pour cette activité, vous allez utiliser deux sites Web :

- [Apprenticesearch.com](https://www.apprenticesearch.com)
- [Métiers spécialisés Ontario](https://www.metierspecialises.com)

Nous allons commencer par Apprenticesearch.com pour en apprendre davantage sur le métier que vous avez choisi. Ouvrez votre navigateur et allez sur Compétences, intérêts et valeurs reliés à l'emploi <https://www.apprenticesearch.com/fr/trades>

Choisissez votre métier


Construction


Industriel


Service


Motrice

Tous Métiers

121

615A Mécanicien/Mécanicienne de roulements

Un mécanicien/Une mécanicienne de roulements désassemble,

96

Affûteur/Affûteuse d'outils (602C)

Un affûteur/Une affûteuse d'outils règle et opère les affûteuses

3

Affûteur-ajusteur/Affûteuse-ajusteuse de scies (611B)

Un affûteur-ajusteur/Une affûteuse-ajusteuse de scies répare, r

Entrez ici le nom de l'emploi que vous avez noté juste au-dessus.

Cet emploi apparaîtra en bas de l'écran. Cliquez sur l'emploi au sujet duquel vous souhaitez en savoir plus.

La page qui s'ouvre vous fournira des informations sur le métier que vous avez choisi. Lisez-la et répondez aux questions suivantes.

1. Citez deux des « Compétences, intérêts et valeurs reliés à l'emploi » pour ce métier ?

1. _____

2. _____

2. Faut-il avoir un diplôme d'école secondaire pour exercer ce métier ? Oui Non

3. Combien d'heures de formation en apprentissage sont nécessaires pour exercer ce métier ?

4. Citez deux employeurs qui embauchent pour ce poste.

1. _____

2. _____

5. Quel est le salaire pour ce poste ? _____

Nous allons maintenant nous renseigner sur ce métier en consultant le site Web de l'organisme Métiers spécialisés Ontario. Ouvrez un nouvel onglet dans votre navigateur et entrez l'adresse suivante <https://www.skilledtradesontario.ca/fr/a-propos-des-metiers/renseignements-sur-les-metiers/>

Au milieu de cette page, vous trouverez un champ intitulé « Rechercher un métier ». Entrez-y le nom du métier que vous avez choisi, puis cliquez sur le bouton bleu « Recherche ».



Votre recherche a renvoyé 3 résultats

Nom du métier	Code du métier	Classification	Examen	Sceau rouge	Détails sur le métier
Boulangier	423A	Non obligatoire	Non		Voir les détails →
Boulangier-pâtissier	423C	Non obligatoire	Oui		Voir les détails →
Cuisinier d'établissement	415D	Non obligatoire	Oui		Voir les détails →

Les offres d'emploi correspondantes apparaîtront au bas de la page. Cliquez sur le bouton bleu « Voir les détails » à côté de l'emploi que vous avez choisi pour en savoir plus. Lisez les informations que vous voyez et répondez ensuite aux questions ci-dessous et à la page suivante.

En haut de la page, vous trouverez une liste de tâches qu'une personne exerçant ce métier peut être amenée à effectuer. Citez-en deux ci-dessous.

1. _____
2. _____

De combien d'heures d'expérience en milieu de travail un apprenti doit-il ou une apprentie doit-elle disposer pour exercer ce métier ? _____

Combien d'heures de formation en classe sont nécessaires pour pouvoir exercer ce métier ? _____

Combien de niveaux de formation théorique (en classe) une personne exerçant ce métier devrait-elle suivre ? _____

Citez deux choses qu'un apprenti ou une apprentie dans ce métier apprendra au cours de sa formation en classe.

1. _____

2. _____

Réfléchissez à ce que vous avez appris

Maintenant que vous en savez plus sur ce métier grâce aux sites Web Apprenticesearch.com et Métiers spécialisés Ontario, pensez-vous que vous aimeriez suivre une formation en apprentissage dans ce domaine ?

Oui

Non

Pourquoi ?

Quel(s) autre(s) métier(s) offrant une formation en apprentissage souhaiteriez-vous découvrir ?

Compétences pour réussir en cuisine

Les *Compétences pour réussir* sont un ensemble de compétences nécessaires pour s'épanouir en apprentissage, au travail et dans la vie. Elles constituent la base sur laquelle toutes les autres compétences reposent et sont très importantes pour toute personne travaillant dans une cuisine professionnelle.

Il en existe neuf :



L'**adaptabilité**, c'est être flexible et pouvoir faire face à des changements ou à des défis inattendus. C'est être capable de gérer le stress, de se concentrer sur ses objectifs et de garder un état d'esprit positif même lorsque la situation est compliquée. Les personnes qui s'adaptent sont capables d'apprendre, de se développer et de changer.



Décrivez une situation dans laquelle une personne qui travaille dans une cuisine professionnelle doit faire preuve d'adaptabilité. Donnez un exemple ci-dessous.



La **collaboration**, c'est le fait de travailler avec d'autres personnes au sein d'une équipe. Lorsqu'on collabore, on peut souvent faire plus que ce qu'on aurait fait seul. Les personnes qui collaborent bien apprécient les compétences, les connaissances et les idées des autres et respectent leurs différences.

Le travail dans une cuisine professionnelle est un travail d'équipe. Donnez un exemple de trois personnes qui doivent travailler ensemble pour qu'une cuisine fonctionne bien.

La **Communication**, c'est l'art d'échanger des informations avec d'autres personnes. On communique en utilisant sa voix, son corps et ses propres paroles.



Les personnes qui communiquent bien savent écouter et choisissent soigneusement leurs paroles pour s'assurer que les autres les comprennent.

Quelles sont les personnes avec lesquelles une personne qui travaille dans une cuisine professionnelle doit communiquer ? Citez deux exemples ci-dessous.



La **Créativité et l'innovation** sont des compétences qui permettent de voir le monde selon différents points de vue. L'innovation consiste à faire les choses de manière nouvelle et différente. Les personnes créatives et innovantes peuvent souvent imaginer des choses qui n'existent pas encore et, par conséquent, proposer des inventions étonnantes.

À quel moment pensez-vous qu'une personne qui travaille dans une cuisine professionnelle doit faire preuve de créativité ou trouver une nouvelle façon de faire quelque chose ?

Les **Compétences numériques** regroupent l'utilisation des ordinateurs, des tablettes et des téléphones intelligents au travail et à l'extérieur du travail. La technologie évolue sans cesse. Les personnes qui possèdent de solides compétences numériques sont à l'aise avec l'utilisation des technologies à la fois traditionnelles et nouvelles.



Selon vous, quels appareils numériques pourraient être utilisés dans une cuisine professionnelle ? Écrivez au moins un exemple ci-dessous.



Les chiffres, les mathématiques, les pourcentages, les fractions, les calculs et les formules font tous partie de la compétence **Calcul**. Qu'il s'agisse d'établir un budget, de commander des fournitures ou de déterminer ce qu'il faut facturer aux clients, ces éléments sont tous importants au travail.

Les personnes qui ont de bonnes compétences en calcul comprennent la logique derrière les chiffres et peuvent les utiliser avec aisance.

Décrivez une situation dans laquelle une personne qui travaille dans une cuisine professionnelle devra utiliser des compétences en calcul.

La **Résolution de problèmes** consiste à trouver des moyens d'améliorer les choses lorsque ça ne va pas. C'est une compétence que l'on utilise lorsque les choses ne se déroulent pas comme on l'avait prévu ou que l'on ne sait pas comment faire.



Les personnes qui savent résoudre les problèmes peuvent proposer plusieurs solutions différentes et les essayer pour voir ce qui fonctionne.

Réfléchissez aux types de problèmes qu'une personne qui travaille dans une cuisine professionnelle pourrait avoir à résoudre. Décrivez-en un ci-dessous et proposez une solution possible.



Comprendre les mots et les symboles que vous voyez écrits sur du papier, dans des livres et des magazines, sur des affiches, dans des courriels et des textes, ou en ligne, tout cela relève de la compétence en **Lecture**. On peut lire pour le plaisir, dans le cadre d'une formation professionnelle ou au travail. Les personnes qui savent bien lire sont capables de comprendre le sens des mots qu'elles connaissent et de deviner les mots qu'elles ne connaissent pas encore.

Donnez trois exemples de choses qu'une personne qui travaille dans une cuisine professionnelle devrait être capable de lire.

Communiquer clairement avec d'autres personnes au moyen de mots rédigés sur une feuille ou sous forme numérique relève de la compétence en **Rédaction**. Pour bien écrire, il faut utiliser une structure de phrase correcte, une bonne grammaire et une ponctuation adéquate. Il faut également être capable d'orthographier les mots correctement. Les personnes qui ont de bonnes compétences en rédaction savent comment écrire de différentes manières et peuvent faire passer leur message clairement en utilisant un langage que les autres comprennent.



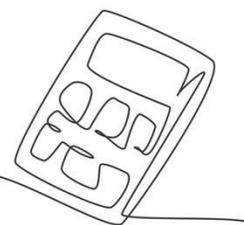
Donnez un exemple de situation dans laquelle vous pensez qu'une personne qui travaille dans une cuisine professionnelle aurait besoin de bonnes compétences en rédaction.

Mathématiques en cuisine

Comme vous l'avez vu, le calcul est une des *Compétences pour réussir* et toute personne qui travaille dans une cuisine professionnelle doit maîtriser cette compétence. Les cuisiniers et cuisinières, les boulangers et boulangères ainsi que les chefs et cheffes utilisent les mathématiques pour :

- Modifier des recettes afin de servir un plus grand nombre de personnes
- Décider de la quantité de fruits et légumes et d'autres produits à acheter
- Savoir combien de plats peuvent être préparés avec chacun des ingrédients avant que ceux-ci soient épuisés
- Calculer le coût des repas individuels afin d'en fixer le prix tout en prévoyant faire un profit

C'est maintenant à votre tour de réfléchir comme quelqu'un qui travaille en cuisine ! Faites les activités qui se trouvent aux pages suivantes. Lisez attentivement chacune des recettes ou chacun des documents qui vous seront présentés.





Recette de chaudière de palourdes
Temps de préparation : 30 minutes Temps de cuisson : 45 minutes
Volume : 30 personnes

Ingrédients :

- 1 tasse de beurre
- 7 tasses et demie d'ognons émincés
- 4 tasses de céleri coupé en petits dés
- 4 tasses de poireaux émincés
- 2 cuillérées à thé d'ail haché
- 1 tasse de farine
- 30 tasses de lait
- 7 tasses et demie de palourdes émincées avec leur jus
- 7 tasses et demie de pommes de terre coupées en petits dés
- 7 cuillérées à thé de sel
- 2 cuillérées à thé de poivre blanc
- 7 cuillérées à thé de thym séché
- 4 tasses de crème épaisse

Directives :

1. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen
2. Ajouter l'ognon, le céleri, le poireau et l'ail et faire revenir pendant 3 minutes, en mélangeant souvent
3. Retirer du feu, ajouter la farine et bien mélanger
4. Ajouter le lait lentement, 1 tasse à la fois, tout en fouettant vigoureusement
5. Égoutter les palourdes et ajouter le jus à la soupe
6. Porter lentement à ébullition, en remuant souvent
7. Réduire le feu et ajouter les pommes de terre et les assaisonnements, puis laisser mijoter 10 minutes
8. Ajouter les palourdes et laisser mijoter 5-8 minutes
9. Terminer en ajoutant la crème

QUESTIONS :

1. Combien de personnes peut-on nourrir avec cette recette ? _____
2. En comptant le temps de préparation et de cuisson, combien de temps faut-il pour réaliser cette recette ?

3. Calculez le nombre de tasses de poireaux émincés qui seraient nécessaires pour **tripler** la recette. Affichez vos calculs ci-dessous.

4. Calculez le nombre de tasses de crème nécessaires pour **doubler** la recette. Affichez vos calculs ci-dessous.



Recette de salade César au poulet grillé
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Volume : Donne 8 portions complètes et 4 accompagnements

Ingrédients :

- 2 têtes de laitue romaine
- 1 livre de champignons blancs coupés en tranches
- 1 tasse de croustons à l'ail
- 4 gousses d'ail émincées
- 2 oignons, finement émincés
- 1 tasse de sauce César
- ½ tasse de parmesan râpé
- 1 cuillère à thé de grains de poivre concassés
- ¼ de tasse d'huile de pépin de raisin
- 8 poitrines de poulet sans les os et sans la peau
- 1 cuillère à thé de sel
- 2 cuillères à thé de romarin en poudre

Directives :

1. Badigeonner les poitrines de poulet d'huile, puis les assaisonner de sel, de poivre et de romarin. Les faire griller pendant 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la température interne de cuisson atteigne 165 °F. Retirer du feu et couvrir.
2. Laver minutieusement la salade romaine, la sécher et la découper en morceaux de la taille d'une bouchée. Mélanger avec les champignons émincés, l'ail, l'oignon et la sauce César.
3. Placer la salade dans des assiettes préalablement réfrigérées. Déposer une cuillère à café de parmesan sur chaque portion et garnir de croustons et de poivre concassé.
4. Couper le poulet en tranches et le répartir en éventail sur la salade. Garnir avec le reste du fromage.

SITUATION :

Il reste 45 minutes avant la fermeture du restaurant et il n'y a plus de salade César en cuisine, l'un des accompagnements les plus populaires du restaurant. Le cuisinier ne souhaite pas gaspiller de nourriture et décide donc de faire un quart de la recette.

QUESTIONS :

1. Quelle quantité de salade romaine devra-t-il utiliser ? _____
2. Combien de gousses d'ail devra-t-il émincer ? _____
3. Combien d'ognons devra-t-il utiliser ? _____
4. Combien de poitrines de poulet devra-t-il faire cuire ? _____
5. D'après le volume de cette recette, combien de portions un quart de la recette permettra-t-il de préparer ?

Nom du fournisseur : Ontario Wholesale Foods Adresse : 123, rue Principale, Youville (ON) I0I 0I0 Téléphone : 123 456-7890

Bon de commande pour fournitures **Bon de commande** Numéro de bon de commande : M28-23

Courriel : customerservice@ontariowholesale.ca

Date de la commande : 28 mars 2023

Commande passée par : P.G.

Commande autorisée par : S.B

Date de livraison : 2 avril 2023

Commande reçue par :

Numéro	Élément	Quantité		Emballage	Qté commandée	Cout unitaire	Extension
	hotdogs Jumbo 450 g	8	g	caisse		3,99 \$	0
	boulettes de bœuf 225 g	40	par	caisse		24,99 \$	0
	saucisses Debreizini	25	par	caisse		18,75 \$	0
	pains kaiser	1		douzaine		4,99 \$	0
	pains à hotdog	1		douzaine		2,29 \$	0
	tranches de cheddar 40 g/tranche	12	g	caisse		4,99 \$	0
	ketchup 2,84 l	6	boites de 2,84 l par	caisse		12,14 \$	0
	moutarde 2,84 l	4	boites de 2,84 l par	caisse		8,76 \$	0
	relish	2	bouteilles de 4 l par	caisse		15,36 \$	0
	piments	2	bouteilles de 4 l par	caisse		14,08 \$	0
	cornichons	2	bouteilles de 4 l par	caisse		20,48 \$	0
	Coke	24	boites par	caisse		9,38 \$	0
	Coke diète	24	boites par	caisse		9,38 \$	0
	Sprite	24	boites par	caisse		9,38 \$	0
	soda au gingembre	24	boites par	caisse		9,38 \$	0
	Crush orange	24	boites par	caisse		9,38 \$	0
	bière de racinette	24	boites par	caisse		9,38 \$	0
	serviettes en papier 2 épaisseurs	375 unités	par	caisse		4,00 \$	0
	papier d'aluminium	18,5 pi ca	par	caisse		9,29 \$	0
						TOTAL :	

SITUATION :

Le personnel doit s'approvisionner auprès d'un fournisseur pour être certain de pouvoir honorer les commandes des clients dans les restaurants et lors d'évènements spéciaux. Examinez le bon de commande de la page précédente et suivez les instructions ci-dessous.

1. Surlignez, soulignez ou encerclez le numéro du bon de commande.
2. Surlignez, soulignez ou encerclez le nombre de saucisses contenues dans une caisse de saucisses Debreizini.
3. Calculez le cout de deux caisses de Coke diète et notez-le ci-dessous.
4. Calculez le cout de trois caisses de papier d'aluminium.
5. Calculez le cout d'une boulette de bœuf.
6. Calculez le cout total de la commande de trois (3) caisses de hotdogs jumbo, de deux (2) douzaines de pains à hotdogs et d'une (1) caisse de bière de racinette.

Conclusion

Vous avez reçu beaucoup d'information sur les différents emplois en cuisine. Repensez à ce que vous avez appris et répondez aux questions suivantes.

1. Préfereriez-vous commencer à un poste de débutant ou débutante ou décrocher un emploi comme apprenti ou apprentie ? Pourquoi ?

2. Quel site Web sur l'apprentissage vous a semblé le plus intéressant ?

- Apprenticesearch.com
- Métiers spécialisés Ontario

3. Parmi les Compétences pour réussir, lesquelles pensez-vous utiliser le plus en travaillant en cuisine ? Cochez toutes les réponses qui s'appliquent !

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Adaptabilité | <input type="checkbox"/> Créativité et innovation | <input type="checkbox"/> Résolution de problèmes |
| <input type="checkbox"/> Collaboration | <input type="checkbox"/> Compétences numériques | <input type="checkbox"/> Lecture |
| <input type="checkbox"/> Communication | <input type="checkbox"/> Calcul | <input type="checkbox"/> Rédaction |

4. Vous sentez-vous à l'aise avec les compétences en calcul requises pour travailler en cuisine ?

- Oui Non



Conseil :

Si vous avez répondu « non » à la question ci-dessus, il existe des programmes gratuits d'éducation des adultes en Ontario qui peuvent vous aider à améliorer vos compétences en calcul ! Vous trouverez un programme près de chez vous à l'adresse suivante <https://www.ontario.ca/fr/page/apprentissage-des-adultes-alphabetisation-et-formation-de-base>