

RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Explorer l'emploi d'Aide-cuisinier/Aide-cuisinière

ALIGNEMENT DES TÂCHES AVEC LE CADRE 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	1
Compétence A - Rechercher et utiliser de l'information	A2. Interpréter des documents	2
Compétence A - Rechercher et utiliser de l'information	A3. Extraire de l'information de films, d'émissions et de présentations	S.O.
Compétence B - Communiquer des idées et de l'information	B1. Interagir avec les autres	2
Compétence B - Communiquer des idées et de l'information	B2. Rédiger des textes continus	2
Compétence B - Communiquer des idées et de l'information	B3. Remplir et créer des documents	1
Compétence B - Communiquer des idées et de l'information	B3. Remplir et créer des documents	2
Compétence C - Comprendre et utiliser les nombres	C2. Gérer le temps	2
Compétence C - Comprendre et utiliser des nombres	C4. Gérer des données	1
Compétence D - Utiliser la technologie numérique	S.O.	1
Compétence D - Utiliser la technologie numérique	S.O.	2
Compétence E - Gérer l'apprentissage	S.O.	1
Compétence F - S'engager avec les autres	S.O.	S.O.

Voies de transition (cocher toutes les cases correspondantes)

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

Compétences pour réussir (cocher toutes les cases correspondantes)

- | | |
|--|---|
| <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 | |

REMARQUES :



REMERCIEMENTS






Ce service d'Emploi Ontario est financé en partie par le gouvernement du Canada et le gouvernement de l'Ontario dans le cadre de l'Entente Canada-Ontario sur le Fonds canadien pour l'emploi.

Canada 

**EMPLOI
ONTARIO**

Ontario 

Les opinions exprimées dans ce rapport sont celles de Community Literacy of Ontario et ne reflètent pas nécessairement celles de nos bailleurs de fonds.

 communityliteracyofontario.ca
 (705) 733-2312
 info@communityliteracyofontario.ca

[@CommunityLiteracyOntario](https://www.facebook.com/CommunityLiteracyOntario)
[@love4literacy](https://www.instagram.com/love4literacy)
[@love4literacy](https://www.tiktok.com/@love4literacy)

LA RECHERCHE D'UN EMPLOI EN TANT QU'AIDE-CUISINIER

TABLE DES MATIÈRES

Aperçu - Pour les formatrices et formateurs	4
Section 1 – Aperçu du travail d'Aide-cuisinier	5
Que fait un Aide-cuisinier?.....	6
Où travaille un Aide-cuisinier?.....	8
Quelles sont les conditions de travail?.....	9
Combien gagne un Aide-cuisinier?.....	9
Quelles sont les compétences requises d'un Aide-cuisinier?.....	10
Section 2 - Moyens d'accès à la formation	13
Section 3 - Les aides-cuisiniers et les compétences pour réussir	16
Section 4 - Le métier d'Aide-cuisinier me conviendrait-il?	22
Section 5 - Planifier les prochaines étapes	25
Section 6 - Activité de soutien	28
Section 7 - Ressources supplémentaires pour les formatrices et formateurs	33
Section 8 - Réponses	34



Aperçu - Pour les formatrices et formateurs

Explorer l'emploi d'Aide-cuisinier/Aide cuisinière aidera les personnes apprenantes adultes inscrites au programme Alphabétisation et formation de base (AFB) de l'Ontario qui souhaitent en savoir plus sur ce type d'emploi.

Explorer l'emploi d'Aide-cuisinier/Aide cuisinière donne un aperçu des compétences spécialisées et générales nécessaires pour travailler comme Aide-cuisinier. Il met en évidence les conditions de travail, les moyens d'obtenir une formation et la planification des prochaines étapes. Cette ressource intègre le modèle des Compétences pour réussir du gouvernement du Canada. Les tâches et l'activité de soutien sont conformes au Cadre du curriculum en littératie des adultes de l'Ontario (CLAO).

Cette ressource pédagogique a été recherchée et rédigée par Jette Cosburn et Joanne Kaattari pour Community Literacy of Ontario à l'automne 2023.

Cette ressource a été conçue pour les personnes apprenantes ayant des compétences de niveau 2.

Compétences pour réussir

En 2021, le gouvernement du Canada a mis à jour son modèle de compétences essentielles. Le modèle mis à jour a été rebaptisé *Compétences pour réussir*. Des informations sur le modèle des Compétences pour réussir sont disponibles sur le site web du gouvernement à :

<https://www.canada.ca/fr/services/emplois/formation/initiatives/competence-reussir.html>.

Cadre du curriculum en littératie des adultes de l'Ontario (CLAO)

Le CLAO est un cadre fondé sur les compétences que les programmes d'Alphabétisation et formation de base de l'Ontario utilisent pour élaborer des programmes destinés à chaque personne bénéficiant d'un soutien à l'alphabétisation. Les six compétences soutiennent les personnes apprenantes dans leur cheminement vers une ou plusieurs des cinq voies de transition :

- Emploi
- Apprentissage
- Études secondaires
- Études postsecondaires
- Autonomie

Pour plus d'informations sur le CLAO, consultez le site web du gouvernement de l'Ontario à : https://www.tcu.gov.on.ca/fre/eopg/programs/lbs_oalcf_overview.html.

Section 1 – Aperçu du travail d'Aide-cuisinier

Vous aimez préparer et cuisiner une variété de plats délicieux? Un emploi d'Aide-cuisinier pourrait alors vous convenir! Cette ressource vous aidera à en savoir plus sur ce métier.

Explorer l'emploi d'Aide-cuisinier/Aide-cuisinière de Community Literacy of Ontario contient sept sections.

1. Aperçu du travail d'Aide-cuisinier
 - Que fait un Aide-cuisinier?
 - Où travaille un Aide-cuisinier?
 - Quelles sont les conditions de travail?
 - Combien gagne un Aide-cuisinier?
 - Quelles sont les compétences requises d'un Aide-cuisinier?
2. Moyens d'obtenir une formation
3. Les Aides-cuisiniers et les compétences pour réussir
4. Le métier d'Aide-cuisinier me conviendrait-il?
5. Planifier les prochaines étapes
6. Activité de soutien
7. Ressources supplémentaires pour les formatrices et formateurs



Que fait un Aide-cuisinier?

Le travail d'un Aide-cuisinier consiste à aider le Chef cuisinier dans les tâches suivantes :

- prépare et cuisine :
 - les repas pour le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner
 - des amuse-gueules et des collations
- prépare des repas complets et des plats « courte durée » comme des sandwichs ou du bacon et des œufs
- utilise diverses méthodes de préparation, des viandes, des volailles et les poissons :
 - rôtissage
 - friture
 - grillage
- prépare des soupes, des sauces, des salades, des vinaigrettes, des pommes de terre, des légumes et des desserts
- prépare des plats végétariens
- prépare des plats pour les personnes ayant des allergies ou ayant des besoins particuliers, par exemple des aliments sans gluten
- pratique des méthodes de travail sûres telles que :
 - l'hygiène
 - l'assainissement
 - la manipulation du matériel
 - la sécurité sur le lieu de travail



(Source : Métiers spécialisés Ontario).

Regardez cette vidéo de Career Trek de WorkBC. Elle montre ce qu'est le travail d'un Cuisinier. Un Aide-cuisinier aide le Chef cuisinier dans les tâches mentionnées dans la vidéo :

<https://www.youtube.com/watch?v=3gYAN-cJa-k>



Veillez à activer le « sous-titrage codé » si les personnes apprenantes en ont besoin.

✓ Tâche :

Après avoir regardé la vidéo, énoncez quatre dangers liés au travail dans une cuisine occupée.

**Réponse des formatrices et formateurs : Page 31

Les grandes compétences, les groupes de tâches et les niveaux du cadre du CLAO : A3

CPR : Communication

✓ Tâche :

Dans la vidéo, le Chef cuisinier mentionne que la communication est très importante dans la cuisine. Pensez-vous être un bon communicateur?

- Citez un exemple où vous avez été un bon communicateur.
- Donnez un exemple d'une situation où vous avez mal communiqué.
- À côté de chaque exemple, expliquez pourquoi vous pensez qu'il s'agit d'une bonne ou d'une mauvaise communication.
- Discutez de l'un des exemples avec votre formatrice ou formateur ou vos collègues de classe et expliquez pourquoi il s'agit d'une bonne ou d'une mauvaise communication.

**Formatrices ou formateurs :

Les grandes compétences, les groupes de tâches et les niveaux du cadre du CLAO : B1.2, B2.2

CPR : Communication, Rédaction

Où travaille un Aide-cuisinier?

Les Aides-cuisiniers travaillent dans de nombreux endroits, notamment

- restaurants
- pubs et bars
- hôtels
- hôpitaux et centres de soins de longue durée
- maisons de retraite avec assistance
- salles de banquet
- services traiteurs

✓ Tâche :

Dans la liste ci-dessus, choisissez deux endroits où vous aimeriez travailler comme Aide-cuisinier.

- Créez un tableau comprenant ce que vous pensez être deux avantages et deux inconvénients possibles pour chacun de vos choix.
- Partagez vos idées avec votre formatrice ou formateur ou vos collègues de classe.

Par exemple :

	Avantages	Inconvénients
Pubs et bars	Atmosphère animée	Possiblement des quarts de travail, et je ne peux pas travailler le soir
Les services traiteurs	ils peuvent avoir moins de personnel, plus de chances d'apprendre	Si l'entreprise est petite, pas toujours suffisamment occupés.

**Formatrices ou formateurs :

Les grandes compétences, les groupes de tâches et les niveaux du cadre du CLAO : A2.1, B1.2, B3.2b CPR : Communication, Lecture, Écriture

**Tâche :**

À partir de la liste de lieux de travail mentionnés à la page 8, où un Aide-cuisinier pourrait travailler :

- Déterminez le lieu de travail qui vous semble le plus difficile.
- Citez trois défis potentiels auxquels un Aide-cuisinier pourrait être confronté sur ce lieu de travail.
- Faites part de votre choix et des difficultés potentielles à votre formatrice ou formateur ou un collègue de classe.

****Formatrices ou formateurs :**

Les grandes compétences, les groupes de tâches et les niveaux du cadre du CLAO : A2.1, B1.2, B2.2

CPR : Communication, Lecture, Rédaction

Quelles sont les conditions de travail?

Travailler comme Aide-cuisinier peut être intéressant et amusant.

- Vous apprendrez toujours de nouvelles choses.
- Vous travaillerez au sein d'une équipe.
- Vous acquerrez des compétences qui vous seront utiles au travail et à la maison.

Toutefois, certains aspects du métier d'Aide-cuisinier peuvent être plus difficiles.

- Une cuisine est un endroit très fréquenté. Les délais sont serrés. Vous devez travailler rapidement.
- Vous devrez souvent travailler le soir et les fins de semaine.
- Vous serez debout pendant la majeure partie de la journée.
- Vous devrez parfois soulever des casseroles et des poêles lourdes.
- Les cuisines sont souvent chaudes et bruyantes.

Combien gagne un Aide-cuisinier?

Selon le site Indeed.ca, les Aides-cuisiniers gagnent en moyenne 17,71 \$ de l'heure en septembre 2023.

Quelles sont les compétences requises d'un Aide-cuisinier?

Vous devrez acquérir de nombreuses compétences pour devenir Aide-cuisinier. Vous aurez besoin de compétences spécialisées et de compétences générales pour être un bon Aide-cuisinier. Vous n'avez pas besoin de posséder toutes ces compétences maintenant. Vous pourrez les acquérir plus tard avec les façons suivantes :

- l'apprentissage sur le lieu de travail
- le renforcement de vos compétences grâce à des ressources d'apprentissage numériques
- suivre des cours au collège
- devenir apprenti

COMPÉTENCES SPÉCIALISÉES

Les compétences spécialisées sont les compétences dont vous avez besoin pour effectuer un travail spécifique. Ce sont des compétences que l'on peut apprendre. Le métier d'Aide-cuisinier requiert diverses compétences spécialisées. Par exemple, savoir comment griller le saumon pour qu'il soit complètement cuit est une compétence spécialisée.

Voici quelques exemples de compétences spécialisées nécessaires aux Aides-cuisiniers :

- comprendre comment maintenir une cuisine propre et hygiénique
- savoir suivre une recette avec précision
- savoir utiliser des couteaux de cuisine bien aiguisés pour hacher les ingrédients en toute sécurité
- comprendre à quelle température les différents types de viande, de poisson et de volaille doivent être cuits
- savoir préparer les sauces de manière à ce qu'elles soient bien cuites, mais ne brûlent pas

✓ Tâche :

Regardez les exemples de compétences spécialisées utilisées par les Aides-cuisiniers.

- Discutez avec votre formatrice ou formateur ou vos collègues de classe pour savoir si vous avez utilisé l'une ou l'autre de ces compétences à la maison ou dans un emploi précédent.
- Si vous n'avez pas utilisé l'une de ces compétences, discutez de la manière dont vous pourriez en apprendre davantage à leur sujet.

**Formatrices ou formateurs :

Les grandes compétences, les groupes de tâches et les niveaux du cadre du CLAO : A1.2, B1.2

CPR : Communication, Lecture

COMPÉTENCES GÉNÉRALES

Les compétences générales sont des qualités personnelles que vous possédez. Il existe de nombreux types de compétences générales. Il s'agit de compétences telles que l'attention portée aux détails. Les compétences générales peuvent être utilisées dans n'importe quel emploi. Ce sont des compétences que vous pouvez également utiliser à la maison et dans la communauté.

Voici quelques exemples de compétences générales nécessaires aux Aides-cuisiniers :

- aime apprendre de nouvelles choses
- gère bien les situations stressantes
- accepte les critiques et apprend à faire mieux la prochaine fois
- fait preuve de créativité pour trouver des solutions utiles
- travaille bien en équipe

✓ Tâche :

Regardez les exemples de compétences générales utilisées par les Aides-cuisiniers.

- Discutez avec votre formatrice ou formateur des compétences générales que vous aimeriez travailler au cours du mois prochain.
- Réfléchissez aux moyens de les améliorer.
- Fixez une date pour parler de vos progrès.

**Formatrices ou formateurs :

Les grandes compétences, les groupes de tâches et les niveaux du cadre du CLAO : A1.2, B1.2, E.1, F

CPR : Communication, Lecture

Cette vidéo « Aide-cuisinier » de RH Tourisme Canada présente certaines des compétences requises pour être

Aide-cuisinier : <https://www.youtube.com/watch?v=v0VQVIs4FSI>



Veillez à activer le « sous-titrage codé » si les personnes apprenantes en ont besoin.

✓ **Tâche :**

Regardez la vidéo de l'Aide-cuisinier à la page 12.

- Citez trois des tâches mentionnées dans la vidéo de l'Aide-cuisinier.
- Faites savoir à votre formatrice ou formateur ou un collègue de classe si vous avez effectué l'une de ces tâches.
- Si vous ne l'avez pas fait, discutez de la manière dont vous pourriez vous y prendre pour le faire.
- Discutez des tâches que vous et les autres étudiants n'avez pas accomplies.
- Essayez de résoudre le problème de la manière dont vous pourriez tous travailler à l'accomplissement de ces tâches.

**Réponse des formatrices et formateurs : Page 31

Les grandes compétences, les groupes de tâches et les niveaux du cadre du CLAO : A3, B1.2, E.1

CPR : Collaboration, Communication, Résolution de problèmes, Rédaction



Section 2 - Moyens d'accès à la formation

Il existe plusieurs façons d'obtenir une formation pour devenir Aide-cuisinier. Il s'agit des suivantes :

- Formation sur le lieu de travail
- Programmes collégiaux
- Formation d'apprenti

OBTENTION D'UN DIPLÔME DE FIN D'ÉTUDES SECONDAIRES

Dans un premier temps, si vous n'avez pas de diplôme d'études secondaires, vous pouvez commencer à travailler pour atteindre votre objectif en terminant vos études secondaires. Le diplôme d'études secondaires est généralement requis pour devenir Aide-cuisinier. Il sera exigé pour un apprentissage ou pour commencer un programme d'études collégiales. La plupart des employeurs préfèrent embaucher des Aides-cuisiniers titulaires d'un diplôme d'études secondaires.

Si vous souhaitez vous perfectionner et obtenir votre diplôme de fin d'études secondaires, renseignez-vous auprès d'une formatrice ou d'un formateur en Alphabétisation et formation de base sur la marche à suivre.

FORMATION SUR LE LIEU DE TRAVAIL

Parfois, les gens trouvent un employeur qui accepte de les former en tant qu'Aide-cuisinier.

Examinez les exigences des offres d'emploi. Les offres d'emploi sont disponibles en ligne sur des sites tels que indeed.ca et le [Guichet-emplois](#) du Canada. Vous y trouverez parfois les mentions « prêt à suivre une formation » ou « formation fournie ».

Surveillez également les annonces d'Aides-cuisiniers dans votre communauté. Par exemple, vous pourriez les voir affichées à l'extérieur des maisons de retraite ou des restaurants. N'ayez pas peur d'y aller et de demander.

Si vous avez déjà des compétences en cuisine, acquises à la maison ou dans le cadre d'activités bénévoles, cela vous aidera à trouver un employeur disposé à vous former.

Votre formatrice ou formateur en alphabétisation peut également vous orienter vers les services à l'emploi pour obtenir de l'aide.

COURS COLLÉGIAUX

Vous pouvez suivre un programme au collège pour apprendre à devenir Aide-cuisinier ou aide-cuisinière. En Ontario, le programme s'appelle généralement « Arts culinaires » (compétences culinaires). Il s'agit d'un programme d'un an. Vous acquerrez d'excellentes compétences au collège. Après avoir terminé votre programme, il vous sera beaucoup plus facile de trouver un employeur qui vous embauchera en tant qu'apprenti ou travailleur qualifié.

Le programme d'Arts culinaires (compétences culinaires) est proposé dans de nombreux collèges de l'Ontario:

Algonquin	Canadore	Centenaire
Conestoga	Durham	Fanshawe
George Brown	Géorgien	Humber
Loyaliste	Niagara	Sault
Saint-Laurent	Collège La Cité	

La plupart de ces cours sont offerts en présentiel. Quelques-uns sont proposés en ligne. Si ce programme vous intéresse, demandez à votre formatrice ou formateur en alphabétisation de vous aider à trouver un collège près de chez vous. Vous pouvez également communiquer avec le collège de votre région pour obtenir de plus amples informations. Vous devez être titulaire d'un diplôme de fin d'études secondaires pour vous inscrire au programme « d'Arts culinaires ».

Pour les personnes apprenantes intéressées, voici un aperçu du programme de compétences culinaires offert au Georgian College. Il serait similaire dans d'autres collèges. Consulter : <https://www.georgiancollege.ca/academics/programs/culinary-skills/>

En outre, certains **centres de formation pour adultes** proposés par les commissions scolaires dispensent une formation culinaire aux Aides-cuisiniers.

Demandez à votre formatrice ou formateur en alphabétisation plus d'informations sur la manière de savoir si ces cours sont disponibles dans votre région.



STAGE D'APPRENTI

Suivre une formation d'apprenti est une autre façon d'apprendre le métier d'Aide-cuisinier. L'apprentissage combine la formation pratique sur le lieu de travail et l'apprentissage à l'école. Le programme d'apprentissage suit une norme de formation provinciale pour le métier de boulanger.

C'est ce que dit Métiers spécialisés Ontario :

En général, le délai pour devenir compétent dans le métier d'Aide-cuisinier est approximativement d'un an et demi (3 000 heures). Cela comprend 640 heures d'expérience professionnelle et 360 heures de formation à l'école.

Vous devrez trouver un employeur pour vous parrainer en tant qu'apprenti. Il est parfois difficile de trouver un employeur qui accepte de vous prendre comme apprenti. Demandez à votre formatrice ou formateur en alphabétisation de vous orienter vers les services à l'emploi pour avoir des idées. Plus vous avez de compétences, plus il vous sera facile de trouver un employeur.

Le métier d'Aide-cuisinier/Aide-cuisinière est un métier à accréditation non obligatoire. Cela signifie qu'il n'est pas nécessaire d'être un apprenti enregistré ou d'avoir un certificat de qualification pour travailler comme Aide-cuisinier.

Les personnes apprenantes qui souhaitent en savoir plus sur l'apprentissage du métier d'Aide-cuisinier ou d'aide-cuisinière peuvent consulter le site Web de Métiers spécialisés Ontario : <https://www.skilledtradesontario.ca/fr/renseignements-sur-les-metiers/aide-cuisinier/>.

✓ Tâche :

Examinez les différentes possibilités de formation pour devenir Aide-cuisinier. Si vous voulez devenir Aide-cuisinier, quelle formation choisiriez-vous?

- Écrivez une lettre à votre formatrice ou formateur. Dans cette lettre :
 - indiquez à votre formatrice ou formateur le mode de formation que vous souhaiteriez suivre
 - expliquez trois raisons pour lesquelles ce mode de formation vous conviendrait le mieux
- Partagez cette lettre avec votre formatrice ou formateur et discutez-en avec elle/lui.

**Formatrices ou formateurs :

Les grandes compétences, les groupes de tâches et les niveaux du cadre du

CLAO : A1.2, B1.2, B2.2, CPR :

Communication, Lecture, Rédaction

Section 3 - Les aides-cuisiniers et les compétences pour réussir

Les Compétences pour réussir sont les compétences de tous les jours dont les Canadiens ont besoin pour travailler, apprendre et vivre. Les neuf Compétences pour réussir sont nécessaires pour devenir Aide-cuisinier.



Adaptabilité

L'adaptabilité consiste à pouvoir modifier ses objectifs lorsque les choses changent autour de soi. Voici quelques exemples des compétences d'adaptabilité par les Aides-cuisiniers :

- Les pubs ont toujours servi les mêmes plats délicieux. Le poisson et les frites, le steak et les pommes de terre au four ont toujours été des plats populaires. Ces derniers temps, de moins en moins de gens commandent des repas au pub. L'Aide-cuisinier pense que c'est parce que les gens veulent manger plus sainement. Les gens veulent plus de salades et de recettes intéressantes provenant d'autres pays. L'Aide-cuisinier et le Chef cuisinier se rencontrent. Ils modifient le menu pour que les gens puissent commander plus de salades. Ils ajoutent plusieurs plats végétariens au menu.
- Les clients commencent à demander si la nourriture du restaurant est produite localement. Cette question n'avait jamais été posée auparavant. L'Aide-cuisinier fait une recherche sur Internet et apprend qu'il existe désormais un « mouvement en faveur de l'alimentation locale ». Cela signifie que les gens apprécient que les aliments soient cultivés ou produits localement. Le Chef cuisinier décide d'acheter une grande partie des légumes dans des fermes locales ou au marché fermier.



Collaboration

La collaboration signifie bien travailler avec d'autres personnes.

Voici quelques façons dont les compétences de collaboration peuvent être utilisées par les Aides-cuisiniers :

- Le festival gastronomique « Goût de la Petite Italie » arrive à Toronto. Les Aides-cuisiniers sont ravis que leur restaurant y participe. Ils veulent que le menu soit très spécial. Le Chef cuisinier demande à chaque Aide-cuisinier de trouver cinq idées de recettes italiennes sur l'Internet. Ils compareront ensuite leurs idées et travailleront ensemble pour créer le menu du festival.
- Les résidents du centre de soins de longue durée ont passé un hiver long et solitaire. La maison de retraite souhaite leur offrir quelque chose de spécial maintenant que le printemps est arrivé. L'équipe des loisirs et celle de la cuisine collaborent pour organiser un goûter de printemps. Ils préparent des friandises et des boissons savoureuses pour que les résidents puissent s'amuser pendant le goûter.





Communication

La communication est la capacité de parler, d'écouter et de partager des informations et des idées. Voici quelques exemples d'utilisation des compétences en communication par les Aides-cuisiniers.

Les Aides-cuisiniers peuvent :

- raconter au Chef cuisinier une recette intéressante qu'ils ont vue dans une émission culinaire
- communiquer avec les collègues et les superviseurs sur le travail à effectuer chaque jour
- discuter avec ses collègues de la manière de coordonner l'utilisation des équipements de cuisine
- discuter avec les fournisseurs des articles qu'ils doivent commander
- demander au Chef cuisinier plus d'informations sur une alerte à l'allergie émise par l'Agence canadienne d'inspection des aliments
- participer aux réunions du personnel sur la façon d'améliorer les menus



Créativité et innovation

La créativité et l'innovation signifient que vous pouvez imaginer et trouver de nouvelles idées. Voici quelques exemples d'utilisation de la créativité et de l'innovation par les Aides-cuisiniers :

- Le 11 novembre est le jour du Souvenir. Cette journée est l'occasion de rendre hommage aux personnes qui servent dans l'armée canadienne. Un Aide-cuisinier travaille dans une maison de retraite avec assistance. Certaines personnes qui vivent dans cette maison de retraite sont des anciens combattants. L'Aide-cuisinier aimerait trouver une nouvelle façon de célébrer les anciens combattants le 11 novembre. L'Aide-cuisinier trouve un vieux livre de cuisine écrit dans les années 1940 dans une vente-débaras. Il contient d'excellentes recettes datant de la Seconde Guerre mondiale. Avec le Chef cuisinier et d'autres membres du personnel, ils préparent des gâteries spéciales pour le jour du Souvenir à l'intention de tous les pensionnaires de la maison de retraite.
- Un Aide-cuisinier adore regarder les émissions culinaires des célébrités à la maison. L'Aide-cuisinier apprend qu'un événement culinaire organisé par des célébrités locales aura lieu dans sa ville. Cet événement permettra de récolter des fonds pour une œuvre de bienfaisance. L'Aide-cuisinier encourage le Chef cuisinier à participer à cet événement. Ce sera amusant. Ce sera un excellent moyen de promouvoir leur restaurant et d'aider la communauté. Le Chef cuisinier accepte d'y participer!



Compétences numériques

Les compétences numériques désignent votre capacité à utiliser la technologie numérique pour trouver, créer et partager des informations et du contenu.

Voici quelques exemples d'utilisation des compétences numériques par les Aides-cuisiniers. Les Aides-cuisiniers peuvent :

- utiliser une calculatrice pour estimer les ingrédients nécessaires
- utiliser une base de données pour saisir et trouver des recettes
- publier les recettes sur un site Google Docs afin qu'elles puissent être partagées par l'ensemble du personnel de cuisine
- rechercher sur l'Internet les tendances mondiales en matière d'alimentation
- consulter les blogues, les émissions culinaires en ligne et Pinterest pour trouver de nouvelles recettes
- améliorer leurs compétences culinaires grâce à des cours en ligne, des vidéos et des sites Web
- contrôler l'inventaire à l'aide d'une feuille de calcul Excel
- partager des photos de leurs créations les plus populaires sur Facebook
- utiliser une balance numérique pour mesurer les ingrédients
- utiliser des fours numériques



Calcul

Le calcul signifie que vous pouvez travailler avec les mathématiques et les comprendre.

Voici quelques exemples d'utilisation des compétences mathématiques par les Aides-cuisiniers. Les Aides-cuisiniers peuvent :

- mesurer la quantité d'huile nécessaire à la préparation d'une vinaigrette à l'aide d'une tasse graduée
- utiliser un thermomètre pour vérifier la température de la viande, de la volaille et du poisson
- calculer les quantités d'ingrédients nécessaires pour tripler une recette
- peser les ingrédients à l'aide d'une balance
- vérifier l'inventaire et commander davantage de produits lorsque les réserves sont faibles
- calculer le nombre de dîners du « spécial du printemps » qui ont été vendus pour voir s'il y a lieu de réitérer l'expérience
- estimer combien de portions peuvent être préparées à partir de six kilogrammes (13 livres) de bœuf



Résolution de problèmes

La résolution de problèmes signifie que vous pouvez trouver des solutions lorsque les choses ne vont pas bien.

Voici quelques exemples d'utilisation des compétences en matière de résolution de problèmes par les Aides-cuisiniers :

- Un Aide-cuisinier remarque que certains clients informent le personnel du restaurant qu'ils sont diabétiques. Ces clients ne peuvent pas manger de nombreux plats du menu. Ils veulent des plats sains pour les diabétiques. L'Aide-cuisinier a une tante diabétique. L'Aide-cuisinier demande à sa tante comment trouver des recettes saines. La tante répond que le site Web de Diabète Canada contient de nombreuses bonnes recettes. L'Aide-cuisinier partage ces recettes avec le Chef cuisinier. Le Chef cuisinier pense que c'est une bonne idée de servir certaines de ces recettes. Ce sont de bonnes recettes pour les personnes diabétiques. D'autres personnes les aimeront aussi.
- L'Aide-cuisinier constate qu'une recette n'a pas donné les résultats escomptés. L'Aide-cuisinier essaie d'ajouter quelques nouveaux ingrédients. Il espère que cela améliorera le goût. Cela n'améliore pas la recette. L'Aide-cuisinier recherche d'autres recettes similaires. Il refait la recette. Cette fois-ci, elle est délicieuse!



Lecture

La lecture est la capacité à comprendre les mots écrits.

Voici quelques façons dont les compétences en lecture sont utilisées par les Aides-cuisiniers. Les Aides-cuisiniers peuvent :

- lire les recettes
- lire des textes ou des notes de leur superviseur
- lire les instructions sur les étiquettes des produits
- lire les avertissements figurant sur les panneaux, les étiquettes, les équipements et les emballages
- lire les alertes à l'allergie et les rappels d'aliments publiés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments



Rédaction

La rédaction permet de partager des informations et des idées à l'aide de mots et de phrases. Voici quelques exemples d'utilisation des compétences rédactionnelles par les Aides-cuisiniers.

Les Aides-cuisiniers peuvent :

- écrire des notes au Chef cuisinier pour :
 - suggérer des changements dans les quantités d'ingrédients d'une recette
 - partager des idées de recettes pour un événement spécial à venir
 - demander un nouveau type d'équipement
 - partager des idées de recettes en vue d'un prochain goûter pour les personnes âgées d'une maison de retraite
- rédiger des notes à l'intention d'autres membres du personnel :
 - la demande d'un client de longue date pour un repas spécial d'anniversaire
 - les ingrédients dont la teneur est faible et qui doivent être remplacés
 - les problèmes survenus au cours d'une période de travail
- rédiger une publication sur le compte Instagram du restaurant en partageant une photo du plat le plus populaire de la semaine.



Tâche :

Découvrez les Compétences pour réussir nécessaires pour devenir Aide-cuisinier.

- Choisissez les deux compétences pour réussir qui vous semblent les plus fortes.
- Rédigez un courriel décrivant comment vous utilisez ces compétences dans votre vie quotidienne.
- Expliquez pourquoi elles sont importantes.
- Envoyez le courriel à votre formatrice ou formateur.

****Formatrices ou formateurs :**

Les grandes compétences, les groupes de tâches et les niveaux du cadre du CLAO : A1.2, B2.2, D.1 CPR : Communication
Compétences numériques, Lecture, Rédaction

Section 4 - Le métier d'Aide-cuisinier me conviendrait-il?

Voici quelques questions que vous pouvez vous poser pour vous aider à décider si le métier d'Aide-cuisinier vous convient. Pour chaque question, choisissez l'une des quatre options proposées.

Aimez-vous préparer des plats variés tels que viandes, poissons, légumes, soupes, ragoûts, salades, hors-d'œuvre, desserts, etc.?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Un peu <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Je pourrais développer cette compétence
Aimez-vous cuisiner en utilisant diverses méthodes telles que le rôtissage, la friture, la cuisson au four, l'ébullition et le grillage?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Un peu <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Je pourrais développer cette compétence
Aimez-vous acquérir de nouvelles compétences?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Un peu <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Je pourrais développer cette compétence
Êtes-vous en mesure de toujours respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de salubrité en matière de préparation des aliments?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Un peu <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Je pourrais développer cette compétence
Une cuisine est un endroit très fréquenté. Les délais sont serrés. Pouvez-vous travailler sous pression?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Un peu <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Je pourrais développer cette compétence
Les recettes et les instructions du Chef cuisinier doivent être suivies à la lettre. Avez-vous le souci du détail?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Un peu <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Je pourrais développer cette compétence
Aimez-vous travailler avec vos mains?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Un peu <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Je pourrais développer cette compétence
Aimez-vous travailler avec différents équipements (par exemple, autocuiseurs, grils et friteuses)?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Un peu <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Je pourrais développer cette compétence

<p>Les Aides-cuisiniers travaillent parfois le soir, les fins de semaine et les jours fériés. Seriez-vous prêt à travailler des quarts de travail à ces moments-là?</p>	<p><input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Un peu <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Je pourrais développer cette compétence</p>
<p>Pouvez-vous soulever et porter des objets lourds tels que de grandes casseroles?</p>	<p><input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Un peu <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Je pourrais développer cette compétence</p>
<p>Pouvez-vous rester debout pendant de longues périodes?</p>	<p><input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Un peu <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Je pourrais développer cette compétence</p>
<p>Travaillez-vous bien avec les autres?</p>	<p><input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Un peu <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Je pourrais développer cette compétence</p>
<p>Vous êtes travailleur et fiable?</p>	<p><input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Un peu <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Je pourrais développer cette compétence</p>
<p>Les cuisines sont souvent chaudes, bruyantes et très fréquentées. Seriez-vous à l'aise pour travailler dans cet environnement?</p>	<p><input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Un peu <input type="checkbox"/> Non</p>
<p>Pouvez-vous apprendre et respecter scrupuleusement les directives relatives à la sécurité sur le lieu de travail et à la manipulation des équipements en toute sécurité?</p>	<p><input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Un peu <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Je pourrais développer cette compétence</p>

 **Tâche :**

Complétez le tableau.

- Examinez vos réponses.
- Expliquez à votre formatrice ou formateur pourquoi vous seriez ou non un bon Aide-cuisinier.

****Formatrices ou formateurs :**

Les grandes compétences, les groupes de tâches et les niveaux du cadre du

CLAO : A2.2, B1.2, B3.2a CPR :

Communication, Résolution de problèmes, Lecture

 **Tâche :**

Choisissez dans le tableau deux compétences qui, selon vous, sont importantes dans la plupart des lieux de travail.

- Discutez avec votre formatrice ou formateur ou vos collègues de classe des deux compétences que vous avez choisies et des raisons pour lesquelles vous pensez qu'elles sont importantes.
- Partagez vos idées sur la manière dont vous pourriez améliorer ces compétences.

****Formatrices ou formateurs :**

Les grandes compétences, les groupes de tâches et les niveaux du cadre

du CLAO : A2.2, B1.2

CPR : Collaboration, Communication, Lecture

Section 5 - Planifier les prochaines étapes

Nous avons exploré les bases d'un emploi d'Aide-cuisinier. Nous avons examiné :

- Que fait un Aide-cuisinier?
- Combien gagne un Aide-cuisinier?
- Où travaille un Aide-cuisinier?
- Quelles sont les conditions de travail?
- Quelles sont les compétences requises d'un Aide-cuisinier?
- Moyens d'obtenir une formation
- Les Aides-cuisiniers et les compétences pour réussir
- Le métier d'Aide-cuisinier me conviendrait-il?

Discutez avec un formateur en alphabétisation de ce que vous avez appris. Relisez les sections sur lesquelles vous souhaitez en savoir plus.

- Vous souhaitez en savoir plus sur le métier d'Aide-cuisinier?
- Avez-vous besoin d'améliorer vos compétences en lecture, en rédaction ou en mathématiques?
- Avez-vous besoin de compléter votre diplôme d'études secondaires?
- Avez-vous besoin de travailler sur certaines de vos compétences générales?

Votre formatrice ou formateur en alphabétisation peut vous aider à planifier les prochaines étapes.

Vous pourriez décider que travailler comme Aide-cuisinier serait un emploi idéal pour vous! Ou peut-être avez-vous décidé que ce travail ne vous intéresse pas. N'abandonnez pas. Vous avez beaucoup appris en explorant le métier d'Aide-cuisinier. Il existe de nombreux emplois intéressants. Utilisez les informations que vous avez apprises pour continuer à chercher jusqu'à ce que vous trouviez un emploi qui vous convienne!



Si vous souhaitez travailler comme Aide-cuisinier, voici quelques étapes à suivre. Utilisez cette liste de vérification pour noter les étapes qui vous intéressent.

Liste de vérification des prochaines étapes potentielles	
<input type="checkbox"/>	Quelles sont les compétences que vous devez acquérir? Il existe des programmes d'Alphabétisation et formation de base dans tout l'Ontario qui peuvent vous aider à améliorer vos compétences en lecture, en rédaction et en mathématiques. Discutez avec un formateur en alphabétisation de la façon dont vous pourriez le faire.
<input type="checkbox"/>	Une formatrice ou un formateur en alphabétisation peut également vous orienter vers les services à l'emploi. Ces derniers peuvent vous renseigner sur les emplois, les formations et les apprentissages.
<input type="checkbox"/>	Vous pouvez visiter le Guichet-Emplois du Canada et Indeed.ca et chercher des emplois d'Aide-cuisinier ou d'aide-cuisinière dans votre région. Ces emplois vous intéressent-ils et répondent-ils à vos besoins?
<input type="checkbox"/>	Vous pouvez consulter à nouveau le site Web des Métiers spécialisés Ontario : https://www.skilledtradesontario.ca/fr/renseignements-sur-les-metiers/aide-cuisinier/ . Il y beaucoup d'informations très utiles concernant le métier d'Aide-cuisinier. Vous pouvez également utiliser ce site pour explorer d'autres métiers.
<input type="checkbox"/>	Vous pouvez vous renseigner sur ce métier pour vous aider à prendre une décision. Recherchez sur YouTube des vidéos sur le travail d'Aide-cuisinier. Cherchez des idées sur l'Internet. Voyez ce que d'autres personnes ont à dire sur ce travail pour vous aider à prendre une décision.
<input type="checkbox"/>	Vous pouvez consulter à nouveau la section « Moyens d'accès à la formation d'Aide-cuisinier ». Quel type de formation répond le mieux à vos besoins?
<input type="checkbox"/>	Quelles autres mesures pourriez-vous prendre?

**Tâche :**

Créez un tableau des objectifs pour montrer les cinq premières étapes que vous pourriez franchir si vous décidiez de devenir un Aide-cuisinier ou une Aide-cuisinière. Indiquez le mois au cours duquel vous commencerez à atteindre votre objectif et décrivez brièvement l'étape. Par exemple :

Objectif 1 : Janvier - Visiter le site Web des Métiers spécialisés Ontario pour plus d'informations

Objectif 2 : Février -- Prendre rendez-vous avec une formatrice ou un formateur en alphabétisation

Objectif 3 :

****Formatrices et formateurs :**

Les grandes compétences, les groupes de tâches et les niveaux du cadre du CLAO : B3.2b, E.1

CPR : Résolution de problèmes, Rédaction

Section 6 - Activité de soutien

Instructions pour les formatrices et formateurs

Cet **exemple d'activité** peut être utilisé pour les personnes apprenantes intéressées par une carrière d'Aide-cuisinier ou d'Aide-cuisinière. Il convient à une personne apprenante ou à un petit groupe de personnes apprenantes. Il peut être modifié pour répondre aux besoins individuels.

Cette activité utilise des éléments du Cadre du curriculum en littératie des adultes de l'Ontario (CLAO) avec des tâches et des indicateurs de niveaux 1 et 2.

Les tâches de cette activité comprennent également des composantes d'entrée et intermédiaires et des éléments d'une variété de Compétences pour réussir (CPR). Les descriptions des CPR nécessaires à un Aide-cuisinier sont disponibles dans la section 3 de cette ressource. Visitez le site Internet des CPR à : <https://www.canada.ca/fr/services/emplois/formation/initiatives/competence-reussir/nouveau-modele.html> si vous souhaitez obtenir de plus amples informations sur les composants et éléments du niveau des CPR.

Un ordinateur ou une tablette sera utilisé(e) pendant cette activité.

Activité

Introduction à l'activité

Le métier d'Aide-cuisinier fait appel à de nombreuses compétences spécialisées et non spécialisées. Voici quelques-unes des compétences présentées dans cette ressource. Il y en a beaucoup d'autres qui pourraient être incluses :

- communiquer
- mesurer et estimer
- gérer le temps
- fixer des priorités
- résoudre des problèmes
- être créatif
- utiliser l'équipement de cuisine
- suivre les instructions
- travailler en équipe
- apprendre de nouvelles choses

Cette activité dirigée par une formatrice ou un formateur utilise les aptitudes et les compétences nécessaires pour soutenir les objectifs de la personne apprenante. Les tâches individuelles comprennent également un échantillon des compétences spécialisées et générales requises pour les Aides-cuisiniers.

Activité : Tâche 1 - Résoudre un problème de communication.

De petites erreurs de communication peuvent parfois être à l'origine d'une certaine confusion.

Demandez aux personnes apprenantes de citer trois façons possibles de remédier à une mauvaise communication entre un Chef cuisinier et deux Aides-cuisiniers.

- Expliquez que le Chef cuisinier a commis une erreur et a dit à deux Aides-cuisiniers qu'ils allaient préparer les légumes pour le service du soir.
- Le Chef cuisinier aurait dû dire à l'un d'eux de préparer les légumes et à l'autre de préparer les sauces.
- Le Chef cuisinier est sorti pour une heure au marché local.

Demandez aux personnes apprenantes d'écrire sous leur liste la solution qu'elles pensent être la meilleure et de donner une raison pour laquelle elles pensent que c'est la meilleure.

Demandez aux personnes apprenantes de partager leurs solutions avec la formatrice ou le formateur ou leurs collègues de classe. La discussion doit porter sur la solution que la personne apprenante juge la meilleure et pourquoi.

(B1.2, B2.2, B3.1a)

****Réponse pour les formatrices et formateurs : Page 32**

CLAO B1.2, B2.2 et B3.1a :

Compétence B : Communiquer des idées et de l'information

- Groupe de tâches : Interagir avec les autres (B1)
- B1.2 : Amorcer et entretenir des interactions avec une autre personne où plus pour expliquer où échanger de l'information et des opinions où en discuter.
- Groupe de tâches : Rédiger des textes continus (B2)
- B2.2 : Rédiger des textes pour expliquer et décrire des idées et de l'information.
- Groupe de tâches : Remplir et créer des documents (B3)
- B3.1a : Entrer de l'information facile pour remplir des documents très simples.

Compétences pour réussir :

- Communication
- Résolution de problèmes
- Rédaction

Activité : Tâche 2 - Calculer le temps

Souvent, les Aides-cuisiniers doivent adapter les quantités et le temps en fonction du nombre de réservations pour le dîner.

Demandez aux personnes apprenantes de calculer le temps nécessaire pour un Aide-cuisinier d'éplucher 60 pommes de terre s'il faut 25 minutes pour éplucher 50 pommes de terre (C2.2 et C4.1).

****Réponse les formatrices et formateurs : Page 33**

CLAO C2.1 et C4.1 :

Compétence C : comprendre et utiliser des nombres

- Groupe de tâches : Gérer le temps (C2)
- C2.2 : Faire des déductions de faible niveau pour effectuer des calculs portant sur le temps.
- Groupe de tâches : Gérer des données (C4)
- C4.1 : Faire des calculs et des comparaisons simples

Compétences pour réussir :

- Calcul

Activité : Tâche 3 - Trouver des sites Web et envoyer un courriel.

Les menus sont souvent modifiés pour répondre à des besoins diététiques différents. Les Aides-cuisiniers peuvent être sollicités pour des suggestions de menus.

Demandez aux personnes apprenantes de chercher « recettes végétaliennes » sur Google et de trouver cinq sites Web différents où les Aides-cuisiniers peuvent trouver des recettes végétaliennes.

Demandez aux personnes apprenantes de créer un courriel qui donne les noms des sites Web et les adresses des sites Web.

Demandez aux personnes apprenantes d'envoyer le courriel à leur formatrice ou formateur. (B3.1a, D.2)

CLAO B3.1a et D2 :

Compétence B : Communiquer des idées et de l'information

- Groupe de tâches : Remplir et créer des documents (B3)
- B3.1a : Entrer de l'information facile pour remplir des documents très simples

Compétence D : Utiliser la technologie numérique

- Groupe de tâches : Sans objet
- D.2 : Accomplir des tâches numériques bien définies en plusieurs étapes

Compétences pour réussir :

- Communication
- Compétences numériques
- Rédaction

Activité : Tâche 4 - Créer un courriel

Il peut arriver que le poste de travail d'un Aide-cuisinier doive être modifié.

Demandez aux personnes apprenantes de préparer un courriel qu'un aide-cuisinier enverrait au Chef cuisinier pour demander un changement de poste en utilisant les informations suivantes :

- L'Aide-cuisinier souhaite s'inscrire à un cours du soir de six semaines pour apprendre à préparer des hors-d'œuvre créatifs.
- Ils souhaitent passer temporairement de l'équipe de l'après-midi à l'équipe du matin à partir du mois prochain.

Demandez aux personnes apprenantes d'indiquer également deux façons dont cette formation supplémentaire pourrait être utile au restaurant.

Demandez aux personnes apprenantes d'envoyer le

courriel à leur formatrice ou formateur. (B2.2, DI)

CLAO B2.2 et D1 :

Compétence B : Communiquer des idées et de l'information

- Groupe de tâches : Rédiger des textes continus (B2)
- B2.2 : Rédiger des textes pour expliquer et décrire des idées et de l'information

Compétence D : Utiliser la technologie numérique

- Groupe de tâches : Sans objet
- D.1 : Accomplir des tâches numériques simples en suivant une procédure établie
-

Compétences pour réussir :

- Communication
- Compétences numériques
- Rédaction



Section 7 - Ressources supplémentaires pour les formatrices et formateurs

- Bien qu'ils ne soient pas actuellement maintenus ou mis à jour par rapport aux Compétences pour Réussir, voici le lien vers les profils de compétences essentielles pour Cuisinier <https://www.guichetemplois.gc.ca/habilitesessentielresultats/53> (En novembre 2023, il n'y avait pas de lien vers Aide-cuisinier). Ces profils contiennent des informations utiles sur les compétences essentielles requises et ont des liens avec les Compétences pour réussir.
- Voici le lien vers les informations relatives au code de la Classification nationale des professions (CNP) du gouvernement fédéral pour Aide-cuisinier/Aide-cuisinière (code CNP 65201) <https://noc.esdc.gc.ca/LaStructure/ProfilCnp?objectid=wg0oCbEgaGuHQfHAj%2by382XWqC1M95YrEmdn%2fHkDhmM%3d&GoCTemplateCulture=fr-CA> (Remarque pour les formatrices et formateurs - ce lien est lent à ouvrir!)
- Exploring Food Trades est un programme d'études pratique pour les personnes apprenantes de l'AFB, développé par Literacy Link South Central. Consulter : <https://irp-cdn.multiscreensite.com/1a9192fe/files/uploaded/LBS%20Apprenticeship%20cirr%20Food.pdf>
- Une autre ressource pédagogique utile est Food Safety - Learning in the Kitchen. Il a été créé pour les personnes apprenantes adultes par le Northwest Territories Literacy Council. Consulter : https://www.nwtliteracy.ca/sites/default/files/resources/2_Food%20Safety_Edited.pdf



Section 8 - Réponses

Tâche – Page 7

Regardez cette vidéo de Career Trek de WorkBC. Elle montre ce qu'est le travail d'un cuisinier. Un Aide-cuisinier aide le Chef cuisinier dans les tâches mentionnées dans la vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=3gYAN-cJa-k>

Après avoir regardé la vidéo, énoncez quatre dangers dans une cuisine occupée. Réponses possibles :

- Cuisson avec des graisses chaudes
- Machines de filage
- Travailler avec des couteaux tranchants
- Des personnes toujours en mouvement
- Personnes transportant des plateaux de nourriture chaude

Tâche – Page 12

La vidéo « Aide-cuisinier » de RH Tourisme Canada présente certaines des compétences requises pour être Aide-cuisinier :

<https://www.youtube.com/watch?v=v0VQVIs4FSI>

Citez cinq des compétences mentionnées dans la vidéo « Aide-cuisinier ». Dites à votre formatrice ou formateur ou un collègue de classe si vous possédez ces compétences. Si ce n'est pas le cas, discutez des moyens à mettre en œuvre pour les acquérir.

Discutez des compétences que vous et les autres élèves ne possédez pas. Essayez de résoudre la manière dont vous pourriez tous travailler à acquérir ces compétences.

Réponses possibles :

- Nettoyage
- Tri
- Nettoyage et désinfection des équipements
- Assistance
 - avec la préparation des aliments
 - dans la réception et le stockage des produits de cuisine
- Mise en place et préparation de la cuisine pour un service

Activité : Tâche 1 – Page 29 (Résoudre un problème de communication.)

De petites erreurs de communication peuvent parfois être à l'origine d'une certaine confusion.

Demandez aux personnes apprenantes de citer trois façons possibles de remédier à une mauvaise communication entre un Chef cuisinier et deux Aides-cuisiniers.

- Expliquez que le Chef cuisinier a commis une erreur et a dit à deux Aides-cuisiniers qu'ils allaient préparer les légumes pour le service du soir.
- Le Chef cuisinier aurait dû dire à l'un d'eux de préparer les légumes et à l'autre de préparer les sauces.
- Le Chef cuisinier est sorti pour une heure au marché local.

Demandez aux personnes apprenantes d'écrire sous leur liste la solution qu'elles pensent être la meilleure et de donner une raison pour laquelle c'est la meilleure.

Demandez aux personnes apprenantes de partager leurs solutions avec la formatrice ou le formateur ou leurs collègues de classe. La discussion doit porter sur la solution que la personne apprenante juge la meilleure et pourquoi.

Réponses possibles :

Les réponses à cette question sont des opinions, il n'y a donc pas de « bonnes » réponses. Voici quelques exemples :

- Les deux Aides-cuisiniers décident eux-mêmes en fonction de leurs compétences et en informent le Chef cuisinier à leur retour.
- Demander aux deux Aides-cuisiniers de tirer à la courte paille
- Demander à un autre superviseur
- L'Aide-cuisinier qui travaille depuis le plus longtemps dans l'entreprise a le premier choix.

Activité : Tâche 2 – Page 30 (Calculer le temps)

Souvent, les Aides-cuisiniers doivent adapter les quantités et le temps en fonction du nombre de réservations pour le dîner,

demandez aux personnes apprenantes de calculer combien de temps un aide-cuisinier aura besoin pour éplucher 60 pommes de terre s'il faut 25 minutes pour éplucher 50 pommes de terre.

Réponse : 30 minutes

Justification : 25 minutes divisées par 50 pommes de terre = 0,5 minute par pomme de terre, donc 60 pommes de terre multipliées par 0,5 minute = 30 minutes

