

COMPÉTENCE 1 – MÉTIER ET FORMATION

1. Information sur le métier
2. Information sur le programme de formation
3. Confirmation de son choix professionnel

COMPÉTENCE 2 – COMMUNICATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

1. Communiquer avec le personnel en cuisine
2. Communiquer avec les divers intervenants
3. Communiquer avec la clientèle et ses proches

COMPÉTENCE 3 – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ

VOLET MANIPULATEUR :

1. Manipuler les aliments de façon à en préserver les qualités et l'innocuité
2. Reconnaître sa part de responsabilité à l'égard de la manipulation des aliments et de leur innocuité
3. Appliquer les bonnes pratiques et respecter les exigences relatives à la manipulation des aliments

VOLET GESTIONNAIRE :

1. Maintenir un système de prévention et de contrôle en vue de garantir l'innocuité des aliments
2. S'assurer de l'application des mesures préventives et correctives
3. S'assurer de l'application des pratiques de travail sécuritaires

COMPÉTENCE 4 – SANTÉ ET SÉCURITÉ

1. Distinguer les dangers associés à l'exercice du métier
2. Choisir les moyens de prévention
3. Appliquer des pratiques de travail sécuritaires
4. Réagir en situation d'urgence

COMPÉTENCE 5C – GESTION DU PERSONNEL ET LÉGISLATION EN CUISINE DE RPA

1. Définir les buts et les objectifs à se fixer en gestion des ressources humaines
2. Appliquer certains principes de base concernant la mobilisation du personnel
3. Évaluer le personnel en cuisine
4. Appliquer les principes de base à l'égard des politiques internes
5. Considérer les lois et la réglementation régissant la gestion en cuisine RPA
6. Considérer la réglementation édictée par la commission de contrôle des permis d'alcool
7. Considérer la réglementation édictée par la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité au travail (CNESST)

COMPÉTENCE 6 – ORGANISATION D’UN QUART DE TRAVAIL

1. Ouvrir et fermer une cuisine
2. Réaliser un plan de travail pour l’équipe
3. Aménager son poste de travail
4. Déterminer les besoins en matières premières
5. Recevoir et entreposer la marchandise
6. Déterminer l’emplacement des divers postes de travail dans la cuisine
7. Connaître le matériel de base dans la cuisine et les normes de recommandations prescrites

COMPÉTENCE 7 – BESOINS NUTRITIFS DES AÎNÉS

1. Considérer les besoins nutritifs des aînés
2. Considérer l’évolution des maladies chroniques et du vieillissement
3. Collaborer avec divers intervenants

COMPÉTENCE 8 – COMPOSITION DE MENUS ET GESTION STRATÉGIQUE DES COÛTS

1. Se familiariser avec la composition des menus
2. Appliquer la gestion stratégique des revenus, des coûts et de la rentabilité
3. Utiliser de façon rentable les denrées alimentaires disponibles

COMPÉTENCE 9 – CUISINE ET SOUVENIRS SENSORIELS

Pour l’ensemble de la compétence :

1. Fonds, sauces et potages
2. Mets simples à la carte
3. Viandes, volailles et protéines
4. Poissons et fruits de mer
5. Petits déjeuners et collations
6. Desserts
7. Service de menus

COMPÉTENCE 10 – SERVICE DE MENUS

1. Planifier la mise en place en vue du service
2. Faire la mise en place en vue du service
3. Accommoder son poste de travail en vue du service
4. Exécuter les commandes

COMPÉTENCE 11 – APPLICATION EN MILIEU DE TRAVAIL

1. Observation et exécution d’activités en milieu de travail