

PROGRAMME :	CUISINE
CODE DE COURS :	5311
NOMBRE D'HEURES DE FORMATION :	1470

Liste des compétences	Maison d'édition	Documents maison
1. Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	- \$	3 \$
2. Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires	- \$	5 \$
3. Adopter des mesures préventives en matière de santé et sécurité	- \$	2 \$
4. Évaluer les qualités organoleptiques des aliments	- \$	2 \$
5. Associer des techniques de cuisson à des aliments, livre des compétences	- \$	4 \$
6. Effectuer des activités liées à l'organisation de la cuisine	- \$	2 \$
7. Apprêter les fruits et les légumes, prise de recette	- \$	4 \$
8. Réaliser des préparations fondamentales	- \$	- \$
9. Établir des relations professionnelles	- \$	1 \$
10. Effectuer la mise en place des potages	- \$	- \$
11. Réaliser des pâtes de base	- \$	4 \$
12. Effectuer la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers	- \$	- \$
13. Effectuer la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés	- \$	1 \$
14. Effectuer la mise en place des hors-d'œuvre et des entrées	- \$	- \$
15. Effectuer la mise en place des desserts	- \$	5 \$
16. Concevoir des menus équilibrés	- \$	2 \$
17. Effectuer le service des petits déjeuners	- \$	4 \$
18. Réaliser des présentations culinaires	- \$	1 \$
19. Effectuer le service des menus du jour	- \$	1 \$
20. Assurer le service des menus de production	- \$	1 \$
21. Assurer la production pour les banquets et les services alimentaires	- \$	- \$
22. Effectuer le service des buffets	- \$	1 \$
23. Effectuer le service des menus tables d'hôte et à la carte	- \$	1 \$
24. S'intégrer au milieu de travail	- \$	- \$
Cuisine de base - Techniques appliquées	55 \$	
Cuisine de base - Recettes	47 \$	
Cahiers de stage	6 \$	
(Les prix sont sujets à changement sans préavis)		
ÂGÉ DE MOINS DE 18 ANS AU 30 JUIN 2021	TOTAL	152 \$
Offre de services complémentaires non financée par le MEES <i>(Montant applicable si âgé de 18 ans et plus au 30 juin 2021)</i>		230 \$
ÂGÉ DE PLUS DE 18 ANS AU 30 JUIN 2021	TOTAL	382 \$

MATÉRIEL OBLIGATOIRE À SE PROCURER	
Avant de procéder à vos achats, des précisions vous seront données à la 1re journée de formation.	
1 cartable de 2" 2 crayons à mine 1 gomme à effacer 1 paquet de 500 feuilles mobiles 2 stylos ** Uniformes Veste de chef, couleur blanche, manches longues, col mandarin, boutonnage réversible Pantalon noir, avec deux poches de côté Tablier à la taille blanc, sans poche Tablier bavette blanc, attaches pour la taille Foulard de chef, noir Chapeau Cuisto noir, élastique à l'arrière, avec filet Souliers de sécurité fermés en cuir noir avec embout d'acier et résistants à l'huile, semelle antidérapante	

**** Pour les élèves intéressés, un fournisseur sera disponible sur place lors des premiers jours d'école.**

N.B. : Les services et les fournitures scolaires non reçus ou non utilisés sont remboursables au plus tard le 30 juin de l'année de l'abandon. L'élève doit se présenter au bureau administratif pour en faire la demande, le cas échéant.