

CARRIÈRES DANS LE SECTEUR HÔTELIER

VOTRE AVENIR COMMENCE ICI

Le secteur du tourisme comprend plus de 400 types d'emploi offrant une gamme de possibilités de carrières.

AIDE-CUISINIER

Un aide-cuisinier nettoie et désinfecte l'équipement de cuisine, aide à la préparation des aliments de base, et reçoit et entrepose les produits dans les cuisines des hôtels ou d'autres établissements de restauration. Il connaît les tâches générales en cuisine et les lignes directrices générales en matière d'entreposage des aliments. Ce poste donne à son titulaire l'occasion d'en apprendre davantage sur les activités en cuisine et la restauration, de travailler avec les chefs et d'apprendre d'eux.

RESPONSABILITÉS

- △ Aider à préparer les aliments de base
- 🧽 Nettoyer l'équipement de cuisine
- 👤 Remplir et vider le lave-vaisselle
- 🏠 Nettoyer les poêlons et les casseroles
- 🧺 Nettoyer les zones de préparation et d'entreposage des aliments
- 📦 S'occuper de la réception et du rangement des marchandises



CONNAISSANCES, COMPÉTENCES ET CAPACITÉS

- ✓ Bon état de santé
- ✓ Capacité de soulever et de transporter des objets lourds correctement
- ✓ Intérêt manifeste pour la préparation des aliments et les tâches en cuisine
- ✓ Compétences en gestion du temps
- ✓ Compétences de base en préparation d'aliments
- ✓ Compétences de base en nettoyage et entretien
- ✓ Connaissance des produits, de la cuisine, du secteur et de l'industrie en général
- ✓ Diplôme d'études secondaires souhaitable
- ✓ Cours de secourisme, de salubrité des aliments et de manipulation des matières dangereuses utilisées au travail, des atouts.
- ✓ Connaissance des normes professionnelles nationales pour les aides de cuisine (et la certification, quand elle est offerte), un atout

CHEMINEMENTS DE CARRIÈRE POSSIBLES

- Chef de cuisine
- Sous-chef
- Chef
- Premier chef
- Directeur (directrice) de la restauration

NOS PARTENAIRES

EN SAVOIR PLUS