

# CUISINIER OU CUISINIÈRE



---

## TÂCHES

- Le cuisinier **prépare, assaisonne, fait cuire et portionne les aliments** ; s'assure de l'utilisation optimale des denrées.
- Il peut être appelé à tenir à jour la liste des réserves de denrées alimentaires.

## ÉTUDES NÉCESSAIRES

**DEP** en alimentation (cuisine professionnelle)

## DURÉE D'ÉTUDES POST-SECONDAIRES

1 an

## SALAIRE

Horaire : **21 \$**

## QUALITÉS REQUISES

Autonomie, **sens de l'organisation**, minutie, **résistance au stress**, polyvalence, **discipline**, esprit d'équipe.

## ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Centres hospitaliers, centres d'hébergement.