

Cuisinier

Un cuisinier prépare une large gamme d'aliments pour la consommation publique dans divers contextes, pour des petits ou grands groupes ou des plats individuels dans les restaurants et les cuisines d'essai.

As-tu un amour de la nourriture? Es-tu créatif? As-tu une bonne écoute active? Peux-tu travailler debout pendant de longues heures?



COMPÉTENCES ESSENTIELLES LES PLUS IMPORTANTES

- la collaboration
- la communication
- la créativité et l'innovation
- la résolution de problèmes
- le calcul



GAINS POTENTIELS

Salaire horaire

de 16,50 \$ à 23,78 \$

Salaire annuel

de 32 175 \$ à 46 380 \$

Gagne jusqu'à 100 000 \$ pendant ton apprentissage



POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE

Tu pourrais travailler :

- dans un restaurant
- dans un hôtel
- dans une maison de retraite
- sur un bateau de croisière
- dans un camion de nourriture
- dans une cafétéria ou un jour avoir ta PROPRE entreprise!

Autres métiers connexes :

- Aide-cuisinier (415B)
- Chef (415C)
- Cuisinier d'établissement (415D)



Pour devenir un cuisinier, tu pourrais participer à un programme de formation en apprentissage.

Commence ton apprentissage dès maintenant avec le PAJO!



DÉTAILS IMPORTANTS

- **CODE 415A**
- Métier non obligatoire
- 5 280 heures en milieu de travail + 720 heures de formation en classe (niveaux 1, 2)
- Total de 6 000 heures (environ trois ans)
- Examen de certification

Consulte les programmes spécialisés de ton école secondaire pour explorer les métiers!

Laisse le PAJO te prêter main-forte!

Visite [Métiers spécialisés Ontario](#) pour plus de renseignements et un [rapport](#) sur ce métier.