

SERVICES



Chef

Un chef démontre une connaissance de la préparation et de la présentation des aliments, de la gestion des menus, de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, ainsi que de l'utilisation des vins, des liqueurs et des spiritueux dans la cuisine.

Préalable requis : Certificat de qualification de l'Ontario dans le métier de **cuisinier, 415A**

Es-tu passionné par la nourriture? Es-tu créatif? Es-tu organisé? Es-tu un bon leader? Peux-tu travailler debout pendant de longues heures? Es-tu capable d'endurer des températures élevées? Es-tu capable de gérer ton stress?



COMPÉTENCES ESSENTIELLES LES PLUS IMPORTANTES

- l'attention aux détails
- la communication
- la résolution de problèmes
- le travail en équipe



GAINS POTENTIELS

Salaire horaire

de 17,20 \$ à 28,85 \$

Salaire annuel

de 32 272 \$ à 56 251 \$

Gagne jusqu'à

100 000 \$ pendant ton apprentissage



POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE

Tu pourrais travailler dans :

- un restaurant
- un hôtel
- un club de divertissement
- un country club, un spa, un bistrot et d'autres restaurants variés

ou un jour avoir ta PROPRE entreprise!

Autres métiers connexes :

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



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

Commence ton apprentissage dès maintenant avec le PAJO!



DÉTAILS IMPORTANTS

- **CODE 415C**
- Métier non obligatoire
- 1 900 heures en milieu de travail + 360 heures en classe (niveau 1)
- Total de 2 260 heures (environ un à deux ans)
- Pas d'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.