



HÉBERGEMENT GRATUIT EN RÉSIDENCE

POUR T'INSCRIRE,
VISITE LE SRAFP.COM

Tu dois correspondre à l'un de ces critères :

- > Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES);
- > Être âgé d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire en cours et avoir obtenu les unités de 4e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématiques;
- > Se voir reconnaître les apprentissages équivalents;
- > Avoir obtenu les unités de 3e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématiques, et être inscrit (concomitance) en formation générale pour obtenir le(s) préalable(s) manquant(s).

CUISINE

DEP 1470 HEURES
CODE 5311



BOUTIQUEERTG.CA



Centre de formation
DE LA
CÔTE-DE-GASPÉ

Centre
de services scolaire
des Chic-Chocs

Québec 

ACCUEIL ET INFORMATION

85, boulevard de Gaspé | Gaspé
(Québec) G4X 2T8

cfcg@cschic-chocs.qc.ca

418 368-6117, poste 6100 | 1 877 534-0029

L'AVENTURE COMMENCE, ICI!

APPRENDS SUR LE TERRAIN

- ▶ Stage en entreprise
- ▶ Visite de différents types de salles à manger
- ▶ Création d'ambiances
- ▶ Rencontres de chefs, producteurs et passionnés de la cuisine
- ▶ Repas thématiques aux couleurs maritimes et boréales

TROUVE TON STYLE DE VIE

Tant que ta créativité et tes ambitions te le permettent, tu pourras travailler partout dans le monde et ce, dans différents lieux selon tes goûts et tes aspirations : Bistro, restaurant, pub, navire, croisière, camion de restauration, hôtel de villégiature, etc.



MONTRE TON VRAI VISAGE !

- ▶ Ton positivisme et ton entregent
- ▶ Ta passion et ta curiosité
- ▶ Ta créativité
- ▶ Ton goût de l'aventure
- ▶ Tes aptitudes à travailler en équipe

SAVOIR DE BASE ET SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE

LES BASES EN CUISINE

- ▶ Métier et formation
- ▶ Hygiène et salubrité
- ▶ Santé et de sécurité
- ▶ Organisation de la cuisine

LES ALIMENTS

- ▶ Qualités organoleptiques
- ▶ Cuisson à des aliments
- ▶ Fruits et légumes

LES PRÉPARATIONS

- ▶ Mise en place des potages
- ▶ Préparations fondamentales
- ▶ Pâtes de base

PRODUCTIONS & BUFFET

- ▶ Menus de production
- ▶ Service des buffets

LES PROTÉINES

- ▶ Viandes, volailles et gibiers
- ▶ Poissons, mollusques et crustacés

SAVOIR-FAIRE PROFESSIONNEL

MENU DU JOUR

- ▶ Service des menus du jour
- ▶ Mise en place de desserts simples

TABLE D'HÔTE & COCKTAIL

- ▶ Service des menus table d'hôte
- ▶ Hors-d'oeuvre et entrées

PÂTISSERIES ET DESSERTS

- ▶ Desserts élaborés et à l'assiette

MENU ÉLABORÉ

- ▶ Service des menus à la carte
- ▶ Service des petits déjeuners

GESTION ET PROFESSION

- ▶ Concevoir des menus équilibrés
- ▶ Établir des relations professionnelles
- ▶ Réaliser des présentations culinaires

PROJET ET STAGE EN MILIEU PROFESSIONNEL

