

CHEFS

CNP 62200

Planifient et dirigent la préparation des aliments et font cuire les repas et les aliments de spécialité.



PERSPECTIVES DE TROIS ANS



POSSIBILITÉS D'EMPLOI DE TROIS ANS

32

SALAIRE HORAIRE MÉDIAN

18,00 \$

15,65 \$ 30,77 \$ **FAIBLE HAUTE**

NIVEAU DE SCOLARITÉ



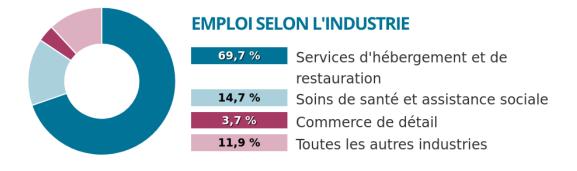
EMPLOYÉS

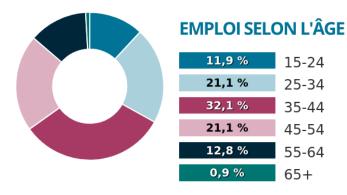
557

SALAIRE MOYEN

37 200 \$

Les informations présentées sont basées sur des données concernant le Nouveau-Brunswick. Pour en savoir plus sur les données fournies, visitez www.emploisnb.ca/occupations.





ÉGALEMENT CONNU SOUS LE NOM

- Chef Cuisinier/Chef
 Cuisinière D'entreprise
- Chef Principal/Chef Principale
- Chef De Cuisine
- Chef Spécialisé/Chef Spécialisée
- Chef Pâtissier/Chef Pâtissière
- Maître
 Cuisinier/Maîtresse
 Cuisinière

FONCTIONS PRINCIPALES:

Ce groupe exerce une partie ou l'ensemble des fonctions suivantes :

- planifier et diriger les activités reliées à la préparation et à la cuisson des aliments dans plusieurs restaurants faisant partie d'un établissement, des chaînes de restaurants, des centres hospitaliers ou toute autre entreprise ayant des services alimentaires;
- consulter les clients au sujet des mariages, des banquets et des réceptions spéciales;
- dresser des menus et s'assurer que la qualité des aliments est conforme aux normes;
- évaluer les besoins en aliments et, s'il y a lieu, évaluer le coût des aliments et de la main-d'oeuvre;
- superviser le travail des sous-chefs, des chefs spécialisés, des chefs et des cuisiniers;
- prendre les dispositions nécessaires pour l'achat et l'entretien du matériel;
- recruter et embaucher le personnel.



Les informations présentées sont basées sur des données concernant le Nouveau-Brunswick. Pour en savoir plus sur les données fournies, visitez www.emploisnb.ca/occupations.