



CHEFS

CNP 62200

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



Faits en bref du N.-B.

PERSPECTIVES DE TROIS ANS



Modestes

POSSIBILITÉS D'EMPLOI DE TROIS ANS

64

SALAIRE HORAIRE MÉDIAN

19,00 \$

15,90 \$ 25,64 \$
FAIBLE HAUTE

NIVEAU DE SCOLARITÉ



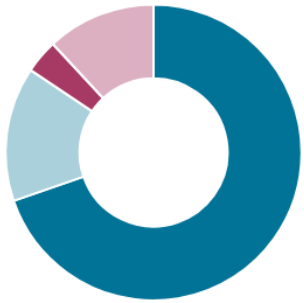
Formation collégiale ou
d'apprentissage

EMPLOYÉS

566

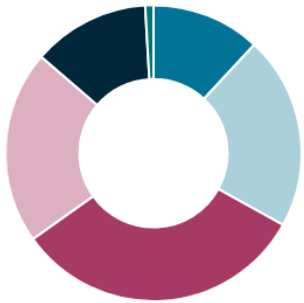
SALAIRE MOYEN

37 200 \$



EMPLOI SELON L'INDUSTRIE

69,7 %	Services d'hébergement et de restauration
14,7 %	Soins de santé et assistance sociale
3,7 %	Commerce de détail
11,9 %	Toutes les autres industries



EMPLOI SELON L'ÂGE

11,9 %	15-24
21,1 %	25-34
32,1 %	35-44
21,1 %	45-54
12,8 %	55-64
0,9 %	65+

ÉGALEMENT CONNU SOUS LE NOM

- | | | |
|---|------------------------------------|---|
| • Chef Cuisinier/Chef Cuisinière D'entreprise | • Chef De Cuisine | • Chef Pâtissier/Chef Pâtissière |
| • Chef Principal/Chef Principale | • Chef Spécialisé/Chef Spécialisée | • 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.

