



CUISIINIERS

CNP 63200

Préparent et font cuire une grande variété d'aliments dans des établissements de restauration comme les hôtels, les restaurants, les hôpitaux et les écoles.



Faits en bref du N.-B.

PERSPECTIVES DE TROIS ANS



Modestes

POSSIBILITÉS D'EMPLOI DE TROIS ANS

316

SALAIRE HORAIRE MÉDIAN

16,00 \$

15,65 \$ FAIBLE 21,00 \$ HAUTE

NIVEAU DE SCOLARITÉ



Un diplôme d'études secondaires ou une formation en cours d'emploi

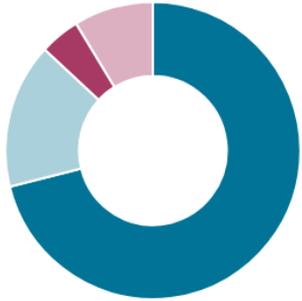
EMPLOYÉS

3 888

SALAIRE MOYEN

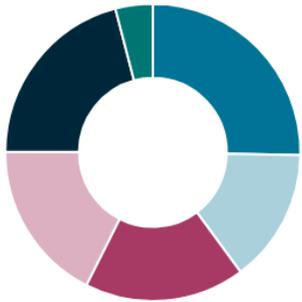
31 000 \$

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.



EMPLOI SELON L'INDUSTRIE

71,1 %	Services d'hébergement et de restauration
15,8 %	Soins de santé et assistance sociale
4,4 %	Commerce de détail
8,7 %	Toutes les autres industries



EMPLOI SELON L'ÂGE

25,3 %	15-24
14,6 %	25-34
17,6 %	35-44
17,7 %	45-54
20,8 %	55-64
4,1 %	65+

ÉGALEMENT CONNU SOUS LE NOM

- Apprenti Cuisinier/Apprentie Cuisinière
- Cuisinier/Cuisinière
- Compagnon Cuisinier/Compagne Cuisinière
- Cuisinier/Cuisinière À La Chaîne
- Cuisinier Diplômé/Cuisinière Diplômée
- Cuisinier/Cuisinière De Casse-Croûte

FONCTIONS PRINCIPALES:

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

- préparer et faire cuire des plats ou des repas complets;
- préparer et faire cuire des repas spéciaux pour des patients, conformément aux directives du diététiste ou du chef cuisinier;
- superviser les aides de cuisine et établir leurs horaires de travail;
- superviser les opérations de la cuisine;
- tenir l'inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel;
- voir, s'il y a lieu, à l'organisation et à la supervision des buffets;
- nettoyer, s'il y a lieu, la cuisine et les aires de travail.

