

CHEFS

(CNP : 6321)

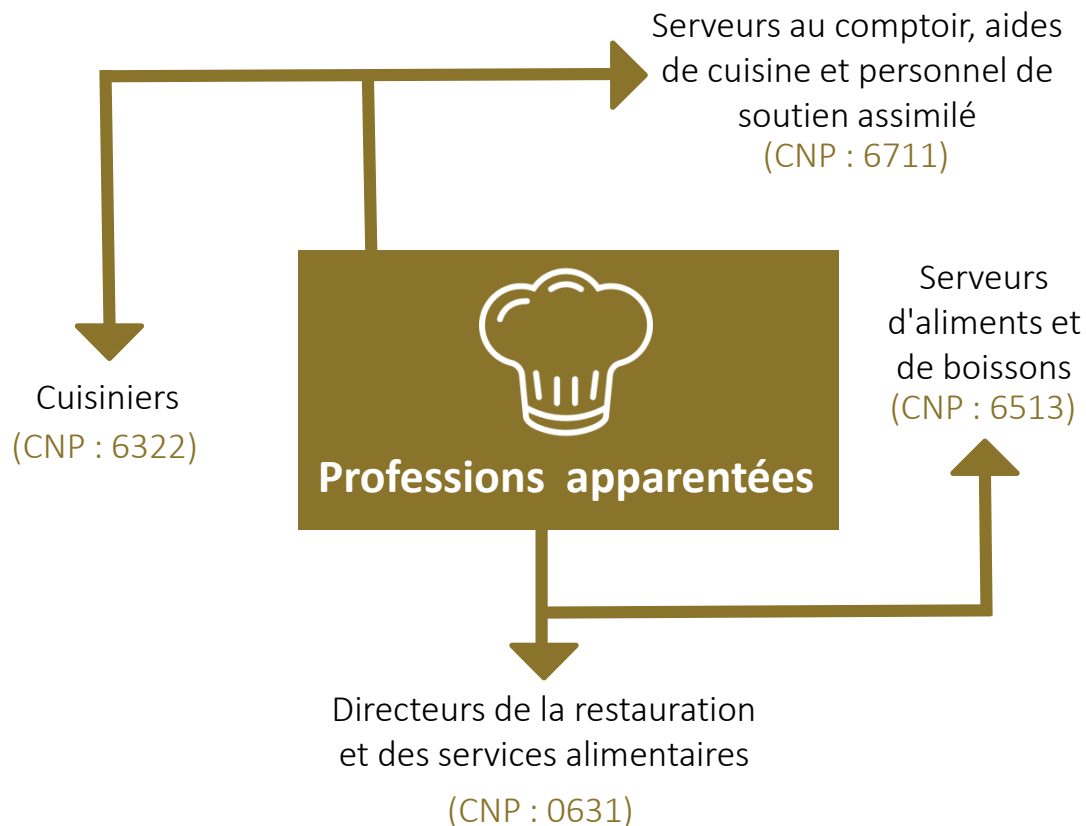


Ce groupe de base inclut tous les chefs qui planifient et dirigent les activités reliées à la préparation et à la cuisson des aliments, et qui préparent et font cuire les repas et les aliments de spécialité. Ils travaillent dans des restaurants, des hôtels, des centres hospitaliers et d'autres établissements de soins de santé, des services alimentaires centralisés, des clubs et des établissements semblables, et à bord de navires.

Un diplôme d'études secondaires et **le certificat de qualification de cuisinier** ou des compétences, formation et expérience équivalentes, sont exigés.

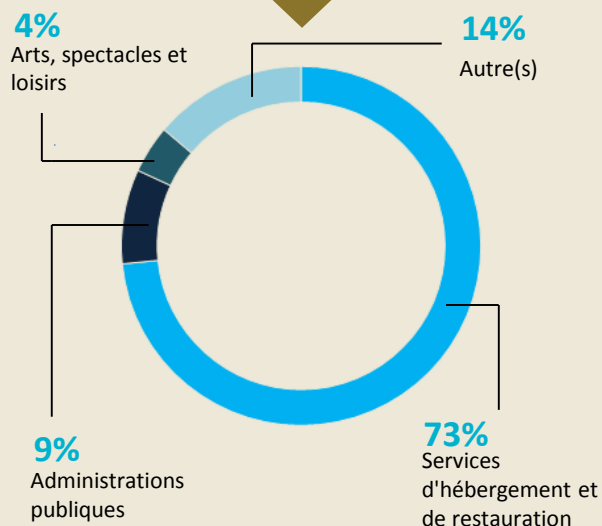


Perspectives d'emploi (2018 - 2020): **satisfaisantes**



Afin d'alléger le texte, le masculin est employé à titre générique et désigne aussi bien les hommes que les femmes.

Emploi selon le secteur



Exemples d'appellation d'emploi

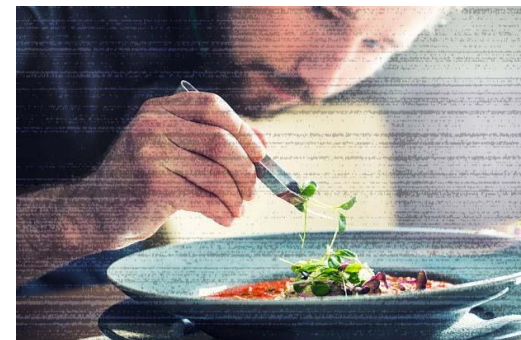
Sous-chef de cuisine

Saucier

Premier chef

Fonctions principales:

- 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;



169

Demande prévues
2017-2026

13,80 \$

Salaires médians par
heure



Financé par le gouvernement du Canada et la province du Nouveau-Brunswick dans le cadre des Ententes Canada/Nouveau-Brunswick sur le marché du travail.