

Parcours de carrière du cuisinier

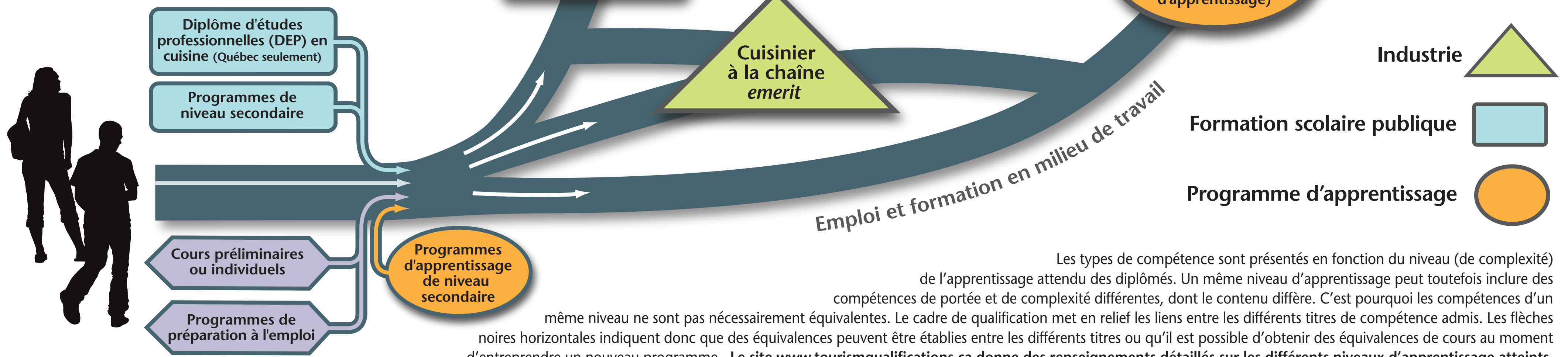
Vers la reconnaissance professionnelle au Canada

Un cadre de qualification en évolution pour la profession de cuisinier au Canada

Les cadres de qualification pour le secteur du tourisme

classifient les compétences selon différents niveaux établis en fonction d'un ensemble de critères définissant le niveau de complexité de formation atteint. Le cadre de qualification sert de base à l'amélioration de la qualité de la formation et à l'accès à celle-ci, tout en permettant d'établir des liens entre les différents programmes de formation et de reconnaissance professionnelle à l'échelle nationale et internationale.

Il constitue une ressource pour les employeurs cherchant à accroître la rentabilité de leur entreprise par le biais de la sélection et de la rétention de travailleurs qualifiés; il illustre également les différents parcours de carrière possibles ainsi que les options en matière de mobilité et de reconnaissance professionnelle.



Les types de compétence sont présentés en fonction du niveau (de complexité) de l'apprentissage attendu des diplômés. Un même niveau d'apprentissage peut toutefois inclure des compétences de portée et de complexité différentes, dont le contenu diffère. C'est pourquoi les compétences d'un même niveau ne sont pas nécessairement équivalentes. Le cadre de qualification met en relief les liens entre les différents titres de compétence admis. Les flèches noires horizontales indiquent donc que des équivalences peuvent être établies entre les différents titres ou qu'il est possible d'obtenir des équivalences de cours au moment d'entreprendre un nouveau programme. Le site www.tourismqualifications.ca donne des renseignements détaillés sur les différents niveaux d'apprentissage atteints.

Niveau	Description	Formation			Notes	Équivalence		Composantes de l'apprentissage
		Formation scolaire publique Type de titre obtenu	Titre de l'industrie Type de titre obtenu	Programme d'apprentissage Type de titre obtenu		Niveaux du Cadre de qualification de l'Ontario	Titres internationaux	
Huit	Appliquer les aptitudes et techniques les plus avancées et les plus spécialisées, y compris en matière de synthèse et d'évaluation, pour résoudre des problèmes critiques de recherche ou d'innovation, et pour étendre et redéfinir des savoirs existants ou des pratiques professionnelles; démontrer un niveau élevé d'autorité, d'innovation, d'autonomie, d'intégrité scientifique ou professionnelle, et un engagement soutenu vis-à-vis de la production de nouvelles idées ou de nouveaux processus.	Doctorat			Programme de perfectionnement professionnel Enseignement : établissements d'enseignement postsecondaire publics; collèges privés ayant des ententes d'articulation avec un établissement d'enseignement public ou étant reconnus par les ministères de l'Éducation provinciaux. Apprentissage : programme du ministère provincial de l'Apprentissage ou de l'Industry Training Authority (ITA) Industrie : • ICC : Institut culinaire canadien. L'ICC, chapeauté par la Fédération culinaire canadienne (CCFCC), offre des programmes de reconnaissance professionnelle. • emerit : programmes de reconnaissance professionnelle canadiens fondés sur les compétences qui accordent un titre professionnel aux personnes ayant terminé le programme avec succès. Il s'agit d'un titre de Professionnel en tourisme reconnu (PTR), s'appliquant à tous les postes de première ligne. Le programme est administré par le Conseil canadien des ressources humaines en tourisme (le conseil sectoriel en matière de tourisme au Canada).		En cours d'élaboration	Compétences essentielles, Compétences relatives à l'employabilité Formation théorique et professionnelle en sécurité et hygiène Formation théorique et professionnelle en cuisine Enseignement général et formation théorique et professionnelle en gestion des affaires Compétences spécialisées : cuisine, leadership, affaires, recherche
Sept	Appliquer des savoirs hautement spécialisés comme base d'une pensée originale, de la résolution de problèmes ou de la recherche; développer de nouveaux savoirs et de nouvelles procédures, et intégrer les savoirs de différents domaines; gérer et transformer des contextes professionnels ou d'études complexes, imprévisibles et qui nécessitent des approches stratégiques nouvelles; contribuer aux savoirs et aux pratiques professionnelles, et réviser la performance stratégique des équipes.	Maîtrise						
Six	Analyser de façon critique, consolider et appliquer systématiquement un ensemble de connaissances cohérent, au moyen de compétences spécialisées dans un champ d'études précis; évaluer de façon critique de nouvelles notions acquises à partir de sources diverses; transférer et appliquer des compétences en matière d'établissement de diagnostics et de créativité, et formuler un jugement éclairé dans une variété de contextes; prendre en charge des responsabilités dans l'établissement et l'atteinte d'objectifs individuels ou de groupe.	Certificats d'études supérieures	ICC Certified Master Chef					
Cinq	Générer des idées par l'analyse de notions abstraites qui exigent la maîtrise de compétences spécialisées et la formulation de solutions à des problématiques précises et abstraites; analyser, évaluer et interpréter de l'information; démontrer un jugement significatif dans des fonctions de gestion et de supervision où les changements sont imprévisibles; réviser et développer ses performances et celles des autres; faire preuve de sensibilité à l'égard des autres cultures et être conscient des enjeux, des possibilités et du développement durable au pays et à l'international; utiliser des méthodes de recherche sans danger et des modèles théoriques afin de tirer des conclusions logiques.	Diplôme en exploitation culinaire	ICC Certified Chef de Cuisine			Niveau 10		
Quatre	Établir une approche rigoureuse pour l'acquisition d'une solide base de connaissances; mettre en œuvre différentes compétences spécialisées; évaluer de l'information en vue de planifier et de mettre au point des stratégies pour enquêter sur différentes situations imprévisibles et y trouver des solutions; exercer des activités dans une variété de contextes précis, et prendre en charge des responsabilités au regard de la nature et de la qualité des résultats obtenus.		ICC Certified Working Chef	Chef - Certificat de qualification (Ontario seulement)				
Trois	Appliquer des connaissances et des compétences dans un éventail de tâches complexes, et démontrer la compréhension de théories pertinentes (souvent liées à un métier, une fonction de travail ou un champ d'études précis); démontrer une certaine ampleur en plus des connaissances propres au domaine d'études professionnelles; obtenir et analyser l'information; faire preuve de responsabilité personnelle et d'autonomie dans l'exécution des tâches techniques complexes ou dans l'organisation d'autres personnes; participer efficacement au travail d'équipe.	Diplôme d'art culinaire Diplôme en gestion culinaire Diplôme en administration culinaire		Sceau rouge / Certificat de qualification provincial				
Deux	Appliquer des connaissances avec une compréhension sous-jacente de divers domaines; appliquer un certain nombre de compétences dans le cadre de différents contextes, dont parfois des contextes non routiniers (habituellement pour démontrer les habiletés requises dans un métier ou une fonction de travail); exécuter des tâches assignées avec autonomie et dans le respect des délais accordés; se montrer capable de travailler en équipe.		Cuisinier à la chaîne emerit	Certificats provinciaux d'apprentissage pour les cuisiniers (Niveaux d'apprentissage)				
Un	Appliquer des connaissances et des compétences générales (de base/transférables) et spécifiques à une matière qui sont nécessaires pour exécuter les tâches de base de la fonction de travail et se préparer à apprendre au sein d'une communauté et tout au long de la vie.	Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine (Québec)		Programmes de pré-apprentissage; programmes d'apprentissage destinés aux jeunes				
Initiation	Démontrer ses connaissances ou mettre en application ses compétences dans des matières précises.	Cours de préparation à l'emploi Cours individuels						