



# Canadian Culinary Institute

La voie de l'apprentissage permanent



Titres de compétence



Mentorat



Compétences



Travail d'équipe



Formation



# Échelons de reconnaissance professionnelle



[www.ccicc.ca](http://www.ccicc.ca)



## Certified Master Chef

Prêt pour le lancement en mars 2010

## Certified Chef de Cuisine

examen pratique depuis 1989

## Certified Working Chef

Lancement en mars 2008

## Trade of Chef – Humber College

Promotion en mai 2009; maintenant aussi un programme double en Ontario (CWC et Chef)

## Certificat de qualification – Sceau rouge

Apprentissage / École de cuisine

Degré de difficulté

examen pratique depuis 2003

Certified Master Chef (CMC)  
Certified Master Pastry Chef (CMPC)

Certified Executive Chef (CEC)  
Certified Executive Pastry Chef (CEPC)  
Personal Certified Executive Chef (PCEC)

Certified Chef de Cuisine (CCC)  
Certified Working Pastry Chef (CWPC)

Certified Sous Chef (CSC)  
Personal Certified Chef (PCC)

Certified Culinarian (CC)  
Certified Pastry Culinarian

Attestations de compétence / Licence  
Apprentissage / École de cuisine



# Obstacles que doit surmonter le CCI



- Promotion et reconnaissance des titres de compétence par l'industrie, et exigence de ces titres à l'embauche
- Reconnaissance d'un nombre suffisant de candidats pour répondre à la demande croissante de cuisiniers et de chefs
- Au Canada, 1,7 million de personnes travaillent dans l'industrie du tourisme réceptif; il en faudra 300 000 de plus d'ici 2015.
- Augmentation de l'adhésion à la Fédération culinaire canadienne grâce aux programmes du CCI et au renouvellement des titres de compétence
- 200 000 travailleurs canadiens déménagent chaque année, et la mobilité de la main-d'oeuvre repose uniquement sur la reconnaissance professionnelle nationale.



# Projets du CCI



- Continuer à développer l'accès au grade d'études appliquées pour les quelque 1 000 chefs inscrits au collège Holland
- Solliciter le financement du gouvernement fédéral afin de pouvoir offrir les programmes de reconnaissance professionnelle dans d'autres collèges
- Offrir les programmes en ligne afin qu'ils soient accessibles à plus de candidats
- Créer des bourses de soutien à l'intention des jeunes chefs et les encourager à participer aux conférences nationales et internationales s'adressant aux chefs

