

3

CUISINE ACTUALISÉE

ÉTUDE
PRÉLIMINAIRE

de
FORMATION
PROFESSIONNELLE
au secondaire

ALIMENTATION, HÔTELLERIE ET RESTAURATION

CUISINE ACTUALISÉE

*ÉTUDE
PRÉLIMINAIRE*

Équipe de production

Recherche et rédaction

Guy Auclair

Agent de développement pédagogique
Direction générale de la formation professionnelle
Ministère de l'Éducation du Québec

Coordination

Jean Turgeon

Responsable de programmes
Secteur *Alimentation, hôtellerie et restauration*
Direction générale de la formation professionnelle
Ministère de l'Éducation du Québec

Suivi d'édition

Louise Blanchet

Direction générale de la formation professionnelle
Ministère de l'Éducation du Québec

Révision linguistique

France Guertin

Gestion Z.N.O. inc.

Saisie du texte et édition

Johanne Bédard

Direction générale de la formation professionnelle
Ministère de l'Éducation du Québec

Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation, 1993 — 9394-0480

ISBN : 2-550-23853-2

Dépôt légal — Bibliothèque nationale du Québec, 1993

Avant-propos

Les études préliminaires ont pour but d'établir la pertinence d'élaborer ou de réviser un programme de formation professionnelle. Elles permettent de définir les besoins de formation, de déterminer avec précision quelles personnes le programme souhaite rejoindre et de fournir divers renseignements (de nature sociologique, économique, etc.) relatifs à l'exercice du métier. Elles permettent également de consulter les études déjà réalisées, de répertorier la documentation disponible, d'anticiper les effets de l'implantation du programme et de fixer le calendrier de production des divers documents préparés par la Direction.

Ces études ne sont pas des documents à caractère normatif ou officiel. Elles permettent de faire le point sur les problèmes relatifs à un programme d'études à un moment donné. Les orientations qu'elles présentent seront précisées au cours des étapes ultérieures de l'élaboration de programmes et elles pourront même être revues, en partie ou en totalité. La liste des documents ci-dessous permet de situer l'étude préliminaire dans le processus d'élaboration des programmes.

Le ministère de l'Éducation a pris l'initiative de diffuser ces études afin d'informer ses partenaires sur les travaux en cours et sur les échéances fixées pour qu'ils puissent se préparer à l'implantation des programmes. Cette initiative vise aussi à faire connaître l'ensemble des problèmes et à susciter des réactions qui contribueront à l'émergence de projets de formation adéquats.

Documents liés à l'élaboration de programmes d'études

A- Recherche et planification

- *Orientations pour le développement du secteur*
- *Répertoire des profils de formation professionnelle*
- *Planification quinquennale*
- *Étude préliminaire*

B- Production de programmes

- *Rapport d'analyse de situation de travail*
- *Précision des orientations et des objets de formation*
- *Programme d'études*

C- Soutien des programmes

- *Guide d'organisation pédagogique et matérielle*
- *Guide pédagogique*
- *Guide d'évaluation*

Table des matières

1. Présentation	3
2. Profil de la main-d'oeuvre	5
2.1 Principales professions	5
2.2 Besoins qualitatifs	7
2.3 Besoins quantitatifs	8
2.4 Conditions d'exercice du métier	10
3. Profil de la formation	13
3.1 Programmes d'études secondaires	13
3.2 Programmes d'études collégiales	14
4. Proposition d'orientation du programme	15
4.1 Où donner la formation	15
4.2 Calendrier de production et d'implantation	16
5. Considérations d'ordre matériel et pédagogique	17
5.1 Équipement et aménagement	17
5.2 Organisation de la formation	17
6. Recommandations	19
Liste des personnes consultées	21
Bibliographie	23
Annexe	25
Programmes du secteur offerts dans les commissions scolaires	25

1. Présentation

L'industrie agroalimentaire a connu une importante évolution au cours des dernières années. Cette évolution s'est, entre autres, traduite par la création de nouvelles formes de préparation et de distribution des aliments, la mise en marché de nouveaux produits et l'augmentation de la demande d'aliments plus légers, dont la valeur nutritive est très grande.

Dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, ces nouveautés ont entraîné de grands bouleversements et ont fait ressortir le manque de formation spécialisée des cuisinières et des cuisiniers travaillant dans les établissements spécialisés.

Actuellement, un programme en cuisine d'établissement d'une durée de 1350 heures, permet aux diplômées et diplômés de satisfaire aux exigences d'entrée sur le marché du travail. Ceux-ci ne peuvent toutefois répondre aux besoins de spécialisation observables dans le domaine.

La présente étude a pour but de faire connaître l'importance et la nature des changements survenus dans le domaine de la cuisine. L'analyse des renseignements obtenus servira à la prise d'une décision concernant l'élaboration d'un programme de spécialisation en cuisine actualisée.

2. Profil de la main-d'oeuvre

2.1 Principales professions

Le programme Cuisine d'établissement prépare à l'exercice du métier de cuisinière ou cuisinier en général. Les personnes qui ont choisi cette profession travaillent dans différents milieux, par exemple, les cuisines d'institutions, de restaurants de diverses catégories, de petits, moyens et grands hôtels et dans des services de traiteur. Elles peuvent également accomplir leurs tâches dans les entreprises de transformation de produits bioalimentaires et dans les grandes cuisines centralisées.

Principales professions	Codes de la CCDP *	Cote FG *	Cote PPS *
Cuisinière, cuisinier en général	Contexte québécois		
Cuisinière-traiteuse, cuisinier-traiteur	Contexte québécois		
Cuisinière d'établissement, cuisinier d'établissement	6121-114	4	7
Cuisinière, cuisinier de service privé	6121-118	4	7
Cuisinière, cuisinier d'établissement communautaire	6121-122	3	7
Surveillante, surveillant de chefs de cuisine, cuisinières et cuisiniers	6120-122	4	8
Chef cuisinière, chef cuisinier en général	6121-111		
Chef des cuisines	Contexte québécois		
Sous-chef de cuisine	6120-128	4	8

* CCDP: *Classification canadienne descriptive des professions*, FG : Formation générale PPS : Préparation professionnelle spécifique

Le *Répertoire des profils de formation professionnelle*¹ classe les activités et les tâches de cuisine sous la fonction type de cuisinière ou cuisinier.

1. MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION DU QUÉBEC. *Répertoire des profils de formation professionnelle, secteur Alimentation, hôtellerie et restauration*, Québec, Centre de développement des profils de formation professionnelle, 1992, p. 16.

Description des tâches de cette fonction type

1. Composer les menus et les cartes.
2. Coordonner les différents services rattachés à la cuisine.
3. Sélectionner et diriger le personnel de cuisine.
4. Administrer la cuisine en effectuant les achats et les commandes de matières premières et d'équipement, calculer les marges de profit de l'entreprise.
5. Coordonner un service en salle à manger et présenter des plats.
6. Effectuer des préparations de base et des sauces.
7. Préparer les différentes sortes de potages et les fruits, cuire les légumes et les oeufs.
8. Rôtir et griller des viandes, des poissons et des légumes; fabriquer des jus et des beures composés.
9. Offrir un service de distribution à l'extérieur et présenter des plats.
10. Élaborer des hors-d'oeuvre et des entrées.
11. Préparer des viandes, des poissons à l'état cru ainsi que des charcuteries.
12. Cuire des viandes, des poissons et des fruits de mer.
13. Préparer des pâtisseries et des entremets.
14. Préparer des garnitures de plats.
15. Préparer des légumes et des repas légers.

Professions incluses et lien avec les tâches de cette fonction type

Fonction type	Numéros des tâches
Cuisinière, cuisinier en général :	6, 7, 8, 10, 12, 13, 14, 15
Cuisinière-traiteuse, cuisinier-traiteur :	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
Chef cuisinière, chef cuisinier en général :	1 à 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15
Chef des cuisines :	1 à 5

Dans plusieurs établissements, lorsque la ou le chef de cuisine est en congé, certaines de ses tâches, par exemple composer les menus et coordonner un service en salle à manger, sont accomplies par une ou un sous-chef ou par une cuisinière expérimentée ou un cuisinier expérimenté. Cette situation est fréquente dans les restaurants de type cuisine du marché où les menus ne sont pas rédigés à l'avance car les mets sont préparés en fonction de l'offre et de la demande des produits bioalimentaires du marché de distribution.

Il est à noter que dans le domaine de l'hôtellerie, les cuisinières et les cuisiniers en général peuvent aussi accomplir certaines tâches habituellement confiées à une chef saucière ou un chef saucier, à une chef rôti-seuse ou un chef rôti-seur, à une chef préposée ou un chef préposé aux entremets, à une chef préposée ou un chef préposé au garde-manger, etc.

2.2 Besoins qualitatifs

Les tâches des cuisinières et des cuisiniers concernent la préparation, la transformation, le service et la conservation des aliments. Pour pouvoir obtenir certaines catégories d'emplois, ces personnes doivent être très polyvalentes et elles doivent posséder des aptitudes, des habiletés et des connaissances qui leur permettent de remplir des fonctions connexes.

Elles doivent avoir une compétence suffisante pour :

- confectionner et servir des pâtisseries de restaurant;
- confectionner des charcuteries de cuisine;
- préparer et présenter des viandes, des volailles, des gibiers et des produits de la mer selon des techniques particulières à la restauration, à l'hôtellerie et au service de traiteur.
- participer aux achats, à la rédaction des menus, à la tenue de l'inventaire des aliments et au calcul des coûts de production.

Comme il a été mentionné dans la première section de la présente étude, l'évolution technologique observée dans ce secteur d'activité se traduit surtout par la création de formes de préparation et de distribution des aliments. Depuis une vingtaine d'années, les techniques de production ont grandement changé, à cause des éléments suivants :

- la concentration des établissements de restauration et l'émergence de chaînes de restaurants et de restaurants à grande surface;
- la cuisine en production différée et l'utilisation de nouvelles techniques de transformation des aliments;
- la diversité des produits bioalimentaires et l'amélioration du réseau de distribution;
- l'intérêt des consommatrices et des consommateurs pour les mets cuisinés et prêts à servir.

Il convient d'ajouter à tous ces facteurs la sensibilisation du public à l'importance d'une bonne alimentation et au choix de produits bioalimentaires de qualité.

Nouvelles compétences

Afin de répondre aux besoins créés par les diverses formes de spécialisation en cuisine, les cuisinières et les cuisiniers devraient acquérir les connaissances et les habiletés nécessaires pour accomplir les tâches suivantes :

- apprêter les fruits et légumes exotiques;
- connaître et utiliser les produits bioalimentaires propres à chacune des régions du Québec;
- composer et servir des menus de types santé et cuisine du marché;
- utiliser certaines technologies nouvelles telles que le sous vide, le refroidissement rapide et la rethermalisation des aliments.

Aptitudes et exigences

En plus de posséder la compétence nécessaire pour accomplir les tâches du métier, les cuisinières et les cuisiniers doivent :

- prendre des initiatives et faire preuve de débrouillardise;
- travailler en équipe ou individuellement;
- s'adapter rapidement aux nouvelles technologies;
- être très disponible et en bonne santé;

- désirer approfondir leurs connaissances du métier;
- posséder des habiletés intellectuelles et manuelles.

Polyvalence

Depuis longtemps reconnu comme traditionnel, le secteur de l'alimentation, de l'hôtellerie et de la restauration doit maintenant tenir compte des exigences d'uniformisation des produits et de l'importance des coûts d'exploitation.

Beaucoup de nouveaux emplois sont disponibles dans des entreprises en plein développement. Pour pouvoir occuper ces postes et relever les défis de l'alimentation de masse et de la cuisine santé, les futures cuisinières et les futurs cuisiniers doivent connaître les nouvelles technologies et le nouveau concept de la qualité totale.

Elles et ils doivent, par exemple, connaître les aspects suivants de la transformation et de la cuisson des aliments :

- préparation de mets cuisinés pour la vente au détail;
- conservation et cuisson sous vide;
- processus de transformation et de conservation des aliments prenant part à la «chaîne de froid».

2.3 Besoins quantitatifs

Selon les documents *Emploi-Avenir* et *Perspectives professionnelles au Québec et dans les régions pour 1992 et 1994 et pénurie pour 1992*, l'emploi dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration devrait connaître une croissance supérieure à la moyenne.

Le fait que les familles soient de moins en moins nombreuses, qu'il y ait de plus en plus de ménages célibataires, que les revenus des ménages s'accroissent, que les femmes participent de plus en plus à la population active, incitent à une fréquentation accrue des restaurants et conséquemment on devrait assister à une demande accrue de chefs et de cuisinières et de cuisiniers.

La restauration tend également à se diversifier, la hausse générale du niveau d'éducation, les nouvelles pré-occupations de la population en regard d'une alimentation plus saine, stimulent l'émergence de restaurants plus spécialisés que standardisés et de restaurants plus diététiques et ce, en particulier pour les consommateurs plus âgés.

La tendance à l'accroissement de la demande pour les restaurants spécialisés à cachet particulier avec une atmosphère chaleureuse où le principe de l'accueil du client et le service personnalisé sont encouragés pourrait créer de bonnes possibilités d'embauche pour des chefs et cuisiniers qui s'orientent dans ce domaine.

La demande pour les cuisinières et les cuisiniers d'expérience est constante. Les chefs se doivent d'être familiers avec les nouvelles technologies. Il est peu probable que ces progrès technologiques influent sur le nombre total de ce groupe. Avec la montée continue de la restauration-minute, le besoin de cuisiniers rattachés à ce type de restauration pourrait s'accroître.

Toutefois, si l'automatisation dans ce genre de restauration et l'utilisation de menus préparés à congélation rapide ou à emballage sous vide pour les restaurants de toutes sortes se poursuivent, la demande pour ces cuisinières, cuisiniers pourrait être remplacée par celle des techniciennes, techniciens de cuisine dont les tâches seraient davantage axées sur la distribution de menus que sur la cuisine en tant que tel.

**Situation des cuisinières et des cuisiniers par régions
(6121 chefs, cuisinières et cuisiniers)**

Régions	Nombre d'emplois en 1989	Taux de croissance annuel moyen de l'emploi 1989-1994
Bas-Saint-Laurent et Gaspésie Îles-de-la-Madeleine	2 400	1,1%
Saguenay - Lac-Saint-Jean	2 150	1,6%
Québec et Chaudière - Appalaches	8 900	1,6%
Mauricie - Bois-Francs	3 750	2,1%
Estrie	2 300	2,4%
Montérégie	8 850	2,1%
Montréal et Laval	13 350	1,0%
Laurentides et Lanaudière	4 900	2,1%
Outaouais	2 150	3,0%
Abitibi-Témiscamingue	1 150	1,1%
Côte-Nord et Nord-du-Québec	1 050	1,6%
Ensemble du Québec	51 000 *	1,7%

* Le nombre de travailleuses et de travailleurs est estimé à 53 139 par le Système de projections des professions du Canada (SPPC) et à 50 334 par le Modèle québécois de prévisions par professions (MQPP).

Demande annuelle à long terme

Le tableau ci-dessous indique la demande annuelle à long terme de chefs, de cuisinières et de cuisiniers pour l'ensemble du Québec.

Principales professions	Nombre de travailleuses et de travailleurs en 1989	Demande de main-d'oeuvre selon le MQPP	Demande de main-d'oeuvre selon le SPPC
Chefs, cuisinières et cuisiniers	51 000 *	1 900	1 481

* Ce nombre a été tiré du document *Perspectives professionnelles au Québec et dans les régions pour 1992 et 1994 et pénurie pour 1992.*

2.4 Conditions d'exercice du métier

Les cuisinières et les cuisiniers peuvent exercer leur métier dans divers milieux de travail. Néanmoins, certaines catégories d'entreprises offrent beaucoup plus de possibilités d'emploi. Pour obtenir ces postes, il faut toutefois que les candidates et les candidats aient reçu une formation dans le domaine et qu'ils soient polyvalents.

Hôtellerie

Le Québec compte dix-neuf régions touristiques réparties sur tout le territoire de la province. On dénombre, en 1990-1991, environ 1 955 établissements hôteliers, classés en diverses catégories et possédant un permis d'exploitation en règle. Plusieurs entreprises, principalement les auberges de villégiature et certains hôtels de grands centres urbains, se distinguent par leur confort et la qualité de leur cuisine.

Les établissements hôteliers haut de gamme représentent environ 5 p. 100 des entreprises du secteur. Parmi ceux-ci on retrouve les Relais et Châteaux, les Auberges Romantik et les relais de santé qui regroupent une trentaine d'établissements dont près de la moitié offrent une cuisine diététique ou santé.

Restauration

La restauration est un secteur d'activité très diversifié et en pleine expansion depuis les années 60. Malgré la période difficile que traverse cette industrie, plus de 2 000 établissements ont ouvert leurs portes en 1991 et en 1992. Selon l'Association canadienne des restaurateurs, 15 072 restaurants ont été dénombrés en mars 1993. De ce nombre, seulement 4 300 entreprises possédaient un permis de vente d'alcool. Les établissements haut de gamme ne représentent qu'environ 6 p. 100 des entreprises qui possèdent un permis de vente d'alcool.

Au Québec comme ailleurs dans le monde, la restauration est de plus en plus spécialisée pour répondre aux nouvelles exigences du marché et aux besoins de la clientèle. Les domaines de spécialisation sont la cuisine santé, la cuisine du marché et la cuisine régionale.

Cuisine santé

La cuisine santé est un concept visant l'équilibre alimentaire associé au plaisir de manger et résultant du changement des habitudes alimentaires des Québécoises et des Québécois. Selon le type d'entreprise et la philosophie des chefs en place, ce type de cuisine prend la forme de plats allégés à tendance gastronomique ou diététique.

Plusieurs mouvements existent au Québec, mais les plus connus sont le réseau des Menus Mieux vivre, formé de plus de 350 établissements, les Menus du coeur, qu'on trouve dans une cinquantaine d'établissements, et Santé à la carte, créé dernièrement et offert dans une trentaine d'établissements.

Nombre d'établissements hôteliers par régions touristiques, 1990-1991¹

Régions touristiques	Nombre d'établissements hôteliers
Îles-de-la-Madeleine	15
Gaspésie	187
Bas-Saint-Laurent	122
Québec	208
Charlevoix	71
Chaudière-Appalaches	117
Coeur du Québec	127
Estrie	172
Montérégie	136
Lanaudière	78
Laurentides	204
Montréal	134
Outaouais	105
Abitibi-Témiscamingue	91
Saguenay - Lac-Saint-Jean	82
Manicouagan	43
Duplessis	27
Grand-Nord québécois	19
Laval	17
Total	1 955
1 Répertoire des établissements hôteliers du Québec 1990-1991	

Cuisine du marché

La cuisine du marché est caractérisée par l'attention portée au choix des produits entrant dans la composition des plats. C'est une cuisine axée essentiellement sur l'utilisation de produits frais et variés.

Popularisée en France au début des années 70 par Paul Bocuse, elle est maintenant très répandue au Québec en restauration haut de gamme. Plusieurs entreprises québécoises ont adopté ce genre de cuisine très souvent associée à la cuisine régionale.

Cuisine régionale

Créée par la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries de la province de Québec et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, la cuisine régionale est offerte dans un réseau d'établissements et se définit par la mise en valeur d'une cuisine de qualité dans laquelle des produits alimentaires régionaux sont utilisés. Les établissements qui forment ce réseau doivent offrir des menus composés de produits alimentaires québécois dans une proportion de 70 p. 100 et de produits régionaux constituant 50 p. 100 des produits utilisés.

Selon le même ministère, plus de 164 établissements de restauration et d'hôtellerie de toutes les régions touristiques du Québec et 9 établissements d'enseignement ont choisi la cuisine régionale.

3. Profil de la formation

3.1 Programmes d'études secondaires

Le programme Cuisine d'établissement est offert dans 22 centres de formation francophones et anglophones de la province de Québec. Il est également donné à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec qui offre les programmes ministériels du secondaire et du collégial.

Le tableau Programmes du secteur offerts dans les commissions scolaires, présenté en annexe, dresse la liste des programmes de base et des programmes de spécialisation. Les spécialités sont offertes à la Commission scolaire des Laurentides, la Commission des écoles catholiques de Montréal, la Commission des écoles catholiques de Québec, la Commission scolaire de Charlesbourg, la Commission scolaire des Chênes ainsi qu'à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Parmi les établissements d'enseignement qui offrent les quatre programmes de base, plusieurs sont situés dans des régions touristiques importantes. C'est le cas de l'école hôtelière des Laurentides, de la Polyvalente Calixa-Lavallée, de l'école Bhérier et de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

Jeunes et adultes

Le tableau ci-dessous indique le nombre d'élèves inscrits en cuisine d'établissement et en cuisine professionnelle au cours des trois dernières années.

Programmes	Nombre d'élèves		
	1989-1990	1990-1991	1991-1992
Cuisine d'établissement	635	921	1128
Cuisine professionnelle I*	3	39	24
* Ce programme ne sera plus offert à partir de 1992-1993			

Selon le document *Relance au secondaire promotion 1989-90*, plus de 75 p. 100 des diplômées et des diplômés ont un emploi à temps plein. L'accès au métier de cuisinière ou cuisinier exige dans certains types d'établissements un diplôme d'études secondaires et un bon nombre de cuisinières et de cuisiniers ne peuvent satisfaire à cette exigence.

3.2 Programmes d'études collégiales

Deux programmes sont offerts au collégial: Techniques de gestion hôtelière et Techniques de gestion des services alimentaires. Ils sont, entre autres, donnés à l'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec et préparent à exercer les métiers énumérés dans le tableau ci-dessous.

Codes de la CCDP	Professions enseignées par le programme
6120-001	Technicienne, technicien en gestion de services alimentaires
6120-127	Chef de cuisine
6120-128	Sous-chef de cuisine
6120-130	Surveillante, surveillant des services d'alimentation

4. Proposition d'orientation du programme

La formation initiale en cuisine d'établissement permet généralement d'exercer le métier dans les entreprises traditionnelles, familiales et classiques. Afin de répondre aux nouveaux besoins des entreprises plus spécialisées comme les restaurants et les hôtels haut de gamme, et de certains types de service alimentaire où de nouvelles technologies sont employées, le nouveau programme de formation en cuisine actualisée devrait permettre d'acquérir les connaissances et habiletés nécessaires pour accomplir les tâches suivantes :

- apprêter les fruits et légumes exotiques;
- connaître et utiliser les produits bioalimentaires des régions;
- préparer et présenter des viandes, des volailles, des gibiers et des produits de la mer selon des techniques particulières à la restauration, à l'hôtellerie et au service de traiteur;
- confectionner et servir des pâtisseries de restaurant;
- confectionner des charcuteries de cuisine;
- participer aux achats et à la rédaction des menus, à la tenue de l'inventaire des aliments et au calcul des coûts de production;
- composer et servir des menus de types santé et cuisine du marché;
- connaître certaines technologies nouvelles telles que le sous vide, le refroidissement rapide et la rethermalisation des aliments.

La durée de ce programme de spécialisation serait d'environ 510 heures et une bonne partie de la formation serait consacrée à l'application des connaissances et habiletés nécessaires à l'achat des produits, à la préparation et au service des mets.

4.1 Où donner la formation

Les établissements d'hôtellerie et de restauration haut de gamme représentent 10 p. 100 des entreprises québécoises de ce secteur. Selon le SPPC, la demande annuelle à long terme de chefs, de cuisinières et de cuisiniers serait d'environ 1 500 travailleuses et travailleurs. Pour répondre aux besoins de main-d'oeuvre dans les établissements haut de gamme, 150 cuisinières et cuisiniers seraient nécessaires.

Les besoins de formation en cuisine actualisée sont surtout observables dans les grands centres urbains comme Montréal et Québec et dans certaines régions touristiques à vocation gastronomique. Il serait souhaitable que seulement quelques écoles où les quatre programmes de base sont déjà offerts soient autorisées à donner la formation en cuisine actualisée, en raison de la faible demande annuelle de main-d'oeuvre et des exigences particulières liées à l'enseignement du programme.

4.2 Calendrier de production et d'implantation

Étude préliminaire	mars 1993
Analyse de situation de travail	avril 1993
Conception et validation de la matrice	septembre 1993
Rédaction des objectifs	septembre 1993
Rédaction du guide d'organisation	à déterminer
Rédaction du guide d'évaluation	à déterminer
Rédaction du guide pédagogique	à déterminer
Implantation du programme	à déterminer

5. Considérations d'ordre matériel et pédagogique

5.1 Équipement et aménagement

Les établissements d'enseignement où les programmes de base sont donnés possèdent déjà l'équipement et l'outillage nécessaires pour offrir le programme de spécialisation.

Un petit laboratoire d'environ 200 m² pourrait être utile afin de répondre à certaines exigences pédagogiques liées à l'enseignement des nouvelles technologies telles que le sous vide.

5.2 Organisation de la formation

La formation d'une équipe de travail composée de chefs et d'enseignantes et d'enseignants est envisagée pour les activités pratiques de certains modules.

6. Recommandations

Compte tenu des éléments suivants :

- la présente étude démontre qu'il existe des besoins de main-d'oeuvre spécialisée dans certains établissements d'hôtellerie et de restauration;
- la formation initiale ne répond pas aux besoins particuliers des entreprises de restauration et d'hôtellerie haut de gamme;
- l'évolution que connaît le secteur depuis quelques années met en évidence la nécessité de former des cuisinières et des cuisiniers plus polyvalents, ayant reçu une formation plus spécialisée.

Il est recommandé :

- d'élaborer un programme menant à l'obtention d'une attestation de spécialisation professionnelle (ASP) en cuisine actualisée, afin de répondre aux besoins particuliers des entreprises de restauration et d'hôtellerie haut de gamme.

Liste des personnes consultées

Les personnes suivantes ont été consultées pour la préparation de la présente étude préliminaire :

Guy Beaumier
Responsable de production
Hôpital Maisonneuve-Rosemont
Montréal

Robert Gagnon
Hôtelier
Auberge Hatley Inn
North Hatley

Fabiola Masri
Présidente
Santé à la carte
Saint-Rédempteur

Lysanne Trudeau
Diététiste
Coeur Atout
Fondation des maladies du coeur du Québec
Montréal

Stéphane Rivet
Directeur des ressources humaines
Hôtel Bonaventure-Hilton
Montréal

Jean Côté
Hôtelier
Auberge de la Pointe
Rivière-du-Loup

Paul-André Lamontagne
Chef de service
Production alimentaire
Centre hospitalier Robert-Giffard
Québec

François Meunier
Responsable des communications
Association des restaurateurs du Québec
Montréal

Bibliographie

Les ouvrages suivants ont été consultés au cours de la préparation du document :

ASSOCIATION DES HÔTELIERS DE LA PROVINCE DU QUÉBEC. *Répertoire des établissements hôteliers du Québec 1990-1991*, en collaboration avec le ministère du Tourisme du Québec, Les publications du Québec.

BOCUSE, Paul. *La cuisine du marché*. Les éditions Flammarion, France, 1980.

CANADA, EMPLOI ET IMMIGRATION. *Classification canadienne descriptive des professions, 1972* (et révisions périodiques).

CANADA, EMPLOI ET IMMIGRATION. *Emploi-avenir au Québec, Perspectives professionnelles des années 90*, Direction de la planification stratégique, 1991.

CANADA, EMPLOI ET IMMIGRATION. *Les tendances professionnelles au Québec vers les années 2000*, Direction de la planification stratégique, 1990.

DEBEUR, Thierry. *Guide Debeur : Revue gourmande annuelle 1993*, Les éditions Thierry Debeur, Brossard, 1992.

HARRISON, Doris, BARRETTE, S. *Les relais de santé du Québec*. Les éditions Québecor, Montréal, 1993.

QUÉBEC, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION. *Analyse de situation de travail, Cuisinière, cuisinier d'établissement*, Direction générale de la formation professionnelle, 1989.

QUÉBEC, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, *Effectifs scolaires au secondaire par programme*, Québec, Direction de la formation professionnelle.

QUÉBEC, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION. *Orientations pour le développement du secteur Alimentation, hôtellerie et restauration*, Québec, Direction générale de la formation professionnelle, 1989.

QUÉBEC, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION. *Programme d'études, Cuisine d'établissement*, Direction générale de la formation professionnelle, 1991.

QUÉBEC, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION. *Relance au secondaire, Promotion 1989-1990*, Québec, Direction des études économiques et démographiques, 1992.

QUÉBEC, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION. *Répertoire des profils de formation professionnelle, secteur Alimentation, hôtellerie et restauration*, Québec, Centre de développement des profils de formation professionnelle, 1992.

QUÉBEC, MINISTÈRE DE LA MAIN-D'OEUVRE, DE LA SÉCURITÉ DU REVENU ET DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE. *Modèle québécois de prévisions par professions*, Montréal, Direction de la recherche, 1987.

QUÉBEC, MINISTÈRE DE LA MAIN-D'OEUVRE, DE LA SÉCURITÉ DU REVENU ET DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE, Direction générale de la formation professionnelle. *Perspectives professionnelles au Québec et dans les régions pour 1992 et 1994 et Pénurie pour 1992, 1991.*

QUÉBEC, MINISTÈRE DE LA MAIN-D'OEUVRE, DE LA SÉCURITÉ DU REVENU ET DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE. *Perspectives sectorielles du marché du travail au Québec et dans ses régions 1991, 1992 et 1995, Direction de la recherche, 1992.*

QUÉBEC, MINISTÈRE DU TOURISME. *Le tourisme de santé (analyse de développement), Québec, Direction de l'analyse et du développement, février 1988.*

Annexe

Programmes du secteur offerts dans les commissions scolaires

Régions	Commissions scolaires	Programmes						
		Cuisine d'établissement	Service de la restauration	Pâtisserie	Boucherie et charcuterie	Boulangerie	Sommellerie	Pâtisserie de restaurant
03	CEC* de Québec	•	•	•	•	•	•	•
13,14,15	CS* des Laurentides	•	•	•	•	•	•	•
06	CEC de Montréal	•	•	•	•			•
01	CS de Rivière-du-Loup	•	•	•	•			
02	CS De La Jonquière	•	•	•	•			
04	CS de Trois-Rivières	•	•	•	•			
05	CSC* de Sherbrooke	•	•	•	•			
06.2	CS de Jacques-Cartier	•	•	•	•			
03	CS de Charlesbourg	•	•	•				•
04	CS des Chênes	•	•	•			•	
06	CEP* du Grand Montréal	•	•	•				
07	CS Vallée-de-la-Lièvre	•	•	•				
08	CS Abitibi	•	•		•			
12	CS de la Côte-du-Sud	•	•		•			
13,14,15	CS de l'Industrie	•	•		•			
03	CS Laure-Conan	•	•					
06.2	CS Saint-Jean sur Richelieu	•	•					
06.2	CS District de Bedford	•	•					
09	CS de Manicouagan	•	•					
11	CS des Falaises	•	•					
13,14,15	CS Des Mille-Îles	•	•					
06.2	CS de Valleyfield			•				
06.2	CS St-Hyacinthe-Val-Monts			•				
07	CS des Draveurs			•				
06	Institut d'hôtellerie du Québec	•	•	•		•	•	•

- * CEC : Commission des écoles catholiques
- CS : Commission scolaire
- CSC : Commission scolaire catholique
- CEP : Commission des écoles protestantes

