

Habilités

L'habileté est le niveau de compétence d'une personne par rapport à un objectif donné. L'habileté peut être une aptitude innée ou développée. La pratique, l'entraînement et l'expérience permettent à la personne d'améliorer ses habiletés.



Tiré de <http://lesdefinitions.fr/habilete#ixzz2WrSEJkg3>

Les habiletés requises pour exercer le métier de cuisinier sont les suivantes :

Mathématiques Les notions de quantité, de proportion et de mélange font partie du quotidien. Les cuisiniers doivent être à l'aise avec les échelles de mesure, les conversions de mesure et la notion de prix et l'estimation des coûts.

Chimie alimentaire Maîtriser un ensemble de notions en chimie alimentaire et comprendre les phénomènes tels que l'oxydation, la réaction aux cuissons et aux mélanges.

Hygiène et salubrité L'hygiène et la salubrité sont d'une importance capitale. Elles reposent sur la compréhension des phénomènes et des situations à risques ainsi que sur le respect strict des règles et le développement d'attitudes professionnelles responsables.

Culture culinaire Les cuisiniers doivent maîtriser les principaux repères permettant de distinguer les différents types de cuisine selon les données géographiques, socioculturelles et les tendances.

Langues Maîtriser la terminologie et l'information technique et être en mesure de rédiger des menus, de standardiser ou d'interpréter des recettes ainsi que de transmettre de l'information. La connaissance de l'anglais est un atout.

Habiletés cognitives Les situations variées requièrent au quotidien la capacité à chercher, à interpréter de l'information, à mémoriser des informations sur les produits et les techniques, à gérer son temps et son stress ainsi qu'à porter un jugement sur la qualité des produits.

Habiletés techniques Les habiletés techniques sont nécessaires puisque le travail nécessite l'utilisation d'un très large éventail d'outils et d'appareils et de la dextérité manuelle lors de la manipulation des couteaux, de la vaisselle, de la verrerie ou de pièces montées ainsi que la présentation visuelle des plats.

Habiletés perceptuelles Le travail demande une acuité des sens du goût, de l'odorat et du toucher.

Relations humaines Puisque le travail s'exécute généralement en équipe et dans des lieux contraignants, il est requis d'avoir des habiletés dans les interrelations et le travail d'équipe, d'avoir la capacité à former des collègues, de les motiver, de déléguer et de gérer les situations de conflits.

Exigences reliées aux conditions de travail

Les informations présentées dans ce document proviennent du *Rapport d'analyse de situation de travail* produit par le MELS en collaboration avec des partenaires du marché du travail incluant des cuisiniers. Nous croyons qu'il est important de vous informer des particularités de ce métier pour vous permettre de faire des choix éclairés selon vos champs d'intérêt et vos aptitudes.



Vous trouverez dans le tableau ci-dessous les exigences reliées aux conditions de travail en cuisine.

Travail d'équipe et supervision

Le travail des cuisiniers est supervisé directement par le chef de la cuisine ou indirectement par les propriétaires, les comptables et la clientèle. Le travail comporte une grande part de coordination avec les membres de l'équipe élargie (cuisine, salle à manger, ventes, etc.).

Contraintes budgétaires

Les cuisiniers prennent des décisions complexes et difficiles. La fluctuation de la clientèle sur une base saisonnière peut entraîner une réduction du personnel, ce qui inquiète les cuisiniers.

Juger de la qualité des produits

Les cuisiniers ont régulièrement à déterminer si les produits livrés respectent les standards alimentaires, hygiéniques et budgétaires. La décision de garder, de retourner ou de substituer des aliments est toujours délicate.

Santé et Sécurité

Le travail exige une certaine endurance physique. Les cuisiniers sont exposés à divers facteurs de risque tels que les brûlures, les coupures, les chutes, les variations de température et le déplacement d'objets lourds. Les allergies alimentaires ou au latex sont également à prendre en considération.

Stress

Les facteurs de stress sont nombreux et importants dans le métier de cuisinier. La rapidité du service, les fluctuations du volume de la clientèle, les tensions et parfois l'agressivité entre les membres de l'équipe ajoutent aux difficultés. La supervision constante et le jugement de la clientèle sont aussi des facteurs de stress à considérer.

Attitudes Une attitude se rapporte à une façon ou à une manière de se comporter selon notre état d'esprit dans une situation particulière. Au niveau professionnel, il s'agit des qualités essentielles à l'exercice du métier. Une attitude réfère au savoir-être.



Les participants à l'atelier ont énuméré les principales attitudes que doivent adopter les cuisiniers :

- le sens de l'observation;
- une bonne hygiène personnelle;
- la minutie;
- la ponctualité et la capacité de se conformer aux normes et consignes;
- l'esprit d'équipe et le goût des défis.