

CONDITIONS D'ADMISSION

Pour le DEP

Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES)

ou

Avoir au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire en cours et avoir, ou être en voie d'obtenir, les unités de français, d'anglais et de mathématique de 4^e secondaire

ou

Posséder les équivalences reconnues par le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

ou

Avoir 18 ans et posséder les préalables fonctionnels suivants : test de développement général (TDG) réussi et FRA-2102-2 ou Français 308

Pour les ASP

Être titulaire d'un diplôme d'études professionnelles (DEP) en Cuisine d'établissement n° 1038 ou en Cuisine n° 5311

ou

Posséder un minimum de 2 ans d'expérience pertinente

INFORMATIONS PRATIQUES

- Pour connaître les horaires des programmes (jour/soir, heures), visitez le site web du Centre au www.centrejacquesrousseau.csmv.qc.ca
- Lors des périodes d'ouverture de la salle à manger et lors de la tenue de banquets, l'élève doit être disponible de jour et de soir

Pour le DEP

- Durée du programme : 1 an et demi
- Durée du stage : 4 semaines en entreprise

Pour les ASP

- Durée du programme : 8 mois

Ces renseignements sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications.

POUR CONNAÎTRE les programmes offerts selon le semestre et les dates des prochaines inscriptions;

POUR OBTENIR des renseignements supplémentaires sur l'admission, sur un centre ou sur un programme; un formulaire de demande d'admission; un rendez-vous avec un de nos conseillers;

COMMUNIQUEZ avec le **Service de la formation professionnelle de la Commission scolaire Marie-Victorin**

13, rue Saint-Laurent Est, Longueuil
450 670-0730, postes 2127 et 2128

www.csmv.qc.ca

ou

VISITEZ-NOUS lors de la journée portes ouvertes dans les trois centres, le premier mercredi de novembre.

POUR VOUS INSCRIRE EN LIGNE,

rendez-vous au www.srafp.com.

Une aide financière est possible selon votre situation. Informez-vous auprès de nos conseillers ou au service des prêts et bourses du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (www.afe.gouv.qc.ca) ou à votre centre local d'emploi (CLE).

Savez-vous que vous pouvez devenir **ÉLÈVE D'UN JOUR** dans un programme qui vous intéresse? Vous passez la journée avec les élèves et les enseignants, vous expérimentez les ateliers : bref, c'est une excellente façon de voir si ce programme vous convient. Pour tenter l'expérience, communiquez avec le centre qui offre ce programme :



Centre de formation professionnelle
Jacques-Rousseau

444, boul. de Gentilly Est, Longueuil (Québec) J4H 3X7
450 651-6800, poste 2800 • Téléc. : 450 651-3321
www.centrejacquesrousseau.csmv.qc.ca

Ce dépliant a été imprimé par les élèves du programme d'Imprimerie du Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau, sous la supervision du personnel enseignant.

Encre végétale. Papier recyclable.

02/14

CUISINE

DIPLÔME D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES (DEP)

SPÉCIALISATION CULINAIRE

ATTESTATIONS DE SPÉCIALISATION PROFESSIONNELLE (2 ASP)



CUISINE 5311

DIPLÔME D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES (DEP)

CONTENU DU PROGRAMME

Métier et formation	30 h
Hygiène et salubrité alimentaires	30 h
Santé et sécurité	30 h
Qualités organoleptiques des aliments	45 h
Techniques de cuisson des aliments	30 h
Organisation de la cuisine	30 h
Fruits et légumes	60 h
Préparations fondamentales	90 h
Relations professionnelles	30 h
Mise en place des potages	45 h
Pâtes de base	60 h
Viandes, volailles et gibiers	105 h
Poissons, mollusques et crustacés	90 h
Hors-d'œuvre et entrées	60 h
Desserts	105 h
Conception de menus équilibrés	60 h
Service des petits déjeuners	60 h
Présentations culinaires	45 h
Service des menus du jour	60 h
Service des menus de production	45 h
Production pour banquets et services alimentaires	75 h
Service des buffets	45 h
Service des menus table d'hôte et à la carte	135 h
Intégration au milieu de travail	105 h

Total **1470 h**

QUALITÉS RECHERCHÉES

- Passion de la cuisine et de la gastronomie
- Autonomie et créativité
- Sens artistique
- Volonté de faire évoluer sa pratique professionnelle
- Aptitudes en élaboration de recettes
- Vivacité d'esprit

POUR DEVENIR...

- Cuisinier, cuisinière d'établissement hôtelier
- Cuisinier, cuisinière d'établissement de santé
- Traiteur, traiteuse
- Cuisinier, cuisinière de restaurant
- Cuisinier, cuisinière de club privé
- Cuisinier, cuisinière d'auberge
- Sous-chef de cuisine
- Cuisinier-pâtissier, cuisinière-pâtissière

LIEUX DE TRAVAIL

- Hôtels, auberges, restaurants, brasseries
- Bateaux de croisières
- Chef à domicile, lancement d'entreprise de cuisine personnelle
- Pâtisseries artisanales
- Magasins d'alimentation, cafétérias, traiteurs
- Services alimentaires d'établissements et d'institutions, entreprises de production alimentaire, grands projets de chantiers de construction

SPÉCIALISATION CULINAIRE

5324 et 5342

ATTESTATIONS DE SPÉCIALISATION PROFESSIONNELLE (2 ASP)

CONTENU DU PROGRAMME

Cuisine du marché • ASP 5324

Pâtisserie de restauration contemporaine • ASP 5342

Pratique professionnelle	30 h
Confection des garnitures	60 h
Produits à base de pâtes fondamentales	75 h
Biscuits et supports	30 h
Produits de chocolaterie	30 h
Entremets classiques	60 h
Confection de décors	30 h
Entremets contemporains	75 h
Produits de glacerie	30 h
Création de desserts à l'assiette	120 h
Charcuteries	45 h
Boulangerie	30 h
Mets de cuisine étrangère	45 h
Mets à base de produits régionaux	90 h
Conception des recettes	30 h
Standardisation des recettes	30 h
Mise en place et service de menus de cuisine du marché	120 h
Mise en place et service de menus dégustation	45 h

Total

975 h

