

# APPRENTISSAGE ET CERTIFICATION PROFESSIONNELLE

## Ordonnance de la Commission

*La présente est une ordonnance de la Commission de l'apprentissage et de la certification professionnelle du Nouveau-Brunswick faite en vertu de l'article 13 de la Loi sur l'apprentissage et la certification professionnelle.*

**Titre :** Tâches, activités et les fonctions de la profession désignée

**Catégorie :** Volontaire

**Profession :** Cuisinier

**Numéro de l'ordonnance de la Commission :** V063.1

**Date de l'ordonnance de la Commission :** le 17 janvier 2013

**Date d'entrée en vigueur :** le 1 décembre 2013

---

### CHAMP D'ACTIVITÉ DE LA PROFESSION

La profession de cuisinier comprend

- (a) la présentation d'une variété d'aliments en utilisant différentes méthodes de cuisson et différentes recettes dans un environnement commercial tout en tenant compte des exigences liées à la préparation d'un repas ou d'un plat;
- (b) le maintien d'une norme acceptable d'hygiène;
- (c) l'utilisation, le nettoyage et l'entretien préventif d'équipement de cuisine fonctionnant à l'électricité, à la vapeur ou au gaz et des petits appareils ménagers;
- (d) l'adaptation et la conversion de recette;
- (e) le contrôle et le maintien d'un inventaire, y compris la demande, la réception, l'entreposage et la rotation d'aliments et d'éléments connexes selon les normes de l'industrie;
- (f) la planification des menus, y compris des plats et de la grosseur des portions et des exigences en matière de calcul des coûts pour les aliments et la main-d'œuvre; et
- (g) le traitement des aliments en vue de leur réfrigération ou congélation.



---

Président  
Commission de l'apprentissage et de la certification professionnelle