

Correspondance cours en présentiel – cours en ligne

	Cours en présentiel	Cours en ligne
Recherche d'emploi Formation	1 – Se familiariser avec le milieu de la restauration au Québec	3 – S'informer sur le travail en cuisine 5 – Se familiariser avec le métier d'aide-cuisinier 7 – S'informer sur la carrière de chef
	22 – S'informer sur le métier de cuisinier en vue de postuler	3 – S'informer sur le travail en cuisine 5 – Se familiariser avec le métier d'aide-cuisinier 7 – S'informer sur la carrière de chef
	23 – Trouver un emploi à partir d'offres d'emploi	2 – Se renseigner sur une offre d'emploi par téléphone
	24 – Remplir un formulaire de demande d'emploi	
	31 – Choisir un programme de perfectionnement en cuisine	18 – S'informer pour choisir un programme d'étude
	32 – Choisir un programme d'études professionnelles	18 – S'informer pour choisir un programme d'étude
	33 – Rédiger son curriculum vitae en restauration	
	34 – Faire valoir ses compétences pour obtenir un poste	1 – S'informer sur les qualités recherchées pour travailler en restauration 39 – Expliquer ses motivations pour suivre une formation
	35 – Se préparer à une entrevue d'emploi	

En emploi : Travail préparatoire	8 – Mettre la table à la maison et au restaurant	37 – Monter une assiette élégante et structurée
	10 – Organiser un menu	27 – Élaborer un menu 28 – Intégrer des aliments québécois au menu 35 – Élaborer et adapter un menu
En emploi : Cuisine Recettes Préparations	2 – Apprêter les légumes	25 – S’informer sur le choix, la conservation et l’utilisation des légumes
	3 – Improviser une recette de dernière minute	21 – Cuire adéquatement les aliments 9 – Savoir mesurer les ingrédients
	6 – Transformer les recettes classiques	9 – Savoir mesurer les ingrédients 11 – Devenir maître dans l’art de préparer un fond de veau 12 – Présenter un produit culinaire : le sirop d’érable 14 – Préparer une sauce béchamel
	9 – Cuisiner du poisson	33 – Sélectionner et cuire adéquatement le poisson
	11 – Créer des cocktails	13 – Décrire et recommander une bière
	12 – Préparer un plateau de fromages	29 – Utiliser les fromages en cuisine
	13 – Décortiquer le homard en cuisine	15 – Savoir choisir et apprêter le homard
	16 – Expliquer le processus de standardisation des recettes	
	37 – Maîtriser des techniques de préparation des desserts	16 – Connaître les catégories de desserts
	38 – Cuire un steak à la perfection	10 – Sélectionner et cuire un steak
	36 – Choisir les couteaux	4 – Préparer son coffre d’outils 26 – S’informer sur l’équipement d’une cuisine de restaurant
En emploi : Écologie	40 – Cuisiner sans gluten en restauration	
	7 – Réduire l’empreinte écologique de son restaurant	20 – Récupérer les surplus alimentaires 32 – Favoriser les options « zéro déchet » en restauration
	27 – Intégrer des pratiques écologiques dans la restauration	20 – Récupérer les surplus alimentaires 32 – Favoriser les options « zéro déchet » en restauration

En emploi : Autres tendances	28 – Suivre l’actualité sur la restauration	24 – Intégrer la cuisine nordique écoresponsable dans vos pratiques culinaires
	29 – S’informer sur les nouvelles tendances culinaires	22 – Se familiariser avec la remorque de cuisine de rue 24 – Intégrer la cuisine nordique écoresponsable dans vos pratiques culinaires 36 – Favoriser la consommation de viandes maigres
En emploi : Santé, sécurité Normes	4 – Appliquer les normes du travail du Québec	
	5 – S’informer sur les heures de travail	34 – Faire l’ouverture et la fermeture d’un restaurant
	14 – Appliquer les normes du MAPAQ pour l’inspection des lieux et des aliments	6 – Prévenir des chutes en restauration 19 – Respecter les normes de nettoyage et d’assainissement en cuisine
	17 – S’informer sur les conditions minimales de travail	
En emploi : En lien avec les collègues ou avec les clients	15 – Motiver les membres d’une équipe	38 – Accueillir et soutenir la diversité culturelle
	18 – Travailler dans la cuisine de production	31 – Gérer la réception de la marchandise
	19 – Se comporter de façon appropriée au travail	17 – Gérer des erreurs lors d’un service 30 – Améliorer l’expérience client 40 – Effectuer un service à la clientèle personnalisé
	20 – Comprendre l’importance du langage non verbal	23 – Intervenir auprès de la clientèle agressive
	21 – Savoir accueillir les clients	8 – Interagir au téléphone avec les clients 23 – Intervenir auprès de la clientèle agressive
	25 – Intégrer la civilité en milieu de travail	23 – Intervenir auprès de la clientèle agressive
	26 – Gérer un conflit de travail	
	30 – Gérer les pourboires	
	39 – S’informer sur les besoins spéciaux des clients allergiques	