

Cours en présentiel	Cours en ligne
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
2- Apprêter les légumes	25- S'informer sur le choix, la conservation et l'utilisation des légumes
3- Improviser une recette de dernière minute	9- Savoir mesurer les ingrédients 21- Cuire adéquatement les aliments
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
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
7- Réduire l'empreinte écologique de son restaurant	20- Récupérer les surplus alimentaires 32- Favoriser les options « zéro déchet » en restauration
8- Mettre la table à la maison et au restaurant	37- Monter une assiette élégante et structurée
9- Cuisiner du poisson	33- Sélectionner et cuire adéquatement le poisson
10- Organiser un menu	27- Élaborer un menu 28- Intégrer des aliments québécois au menu 35- Élaborer et adapter un menu
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
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
15- Motiver les membres d'une équipe	38- Accueillir et soutenir la diversité culturelle
16- Expliquer le processus de standardisation des recettes	
17- S'informer sur les conditions minimales de travail	
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

Cours en présentiel	Cours en ligne
21- Savoir accueillir les clients	8- Interagir au téléphone avec les clients 23- Intervenir auprès de la clientèle agressive
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	
25- Intégrer la civilité en milieu de travail	23- Intervenir auprès de la clientèle agressive 30- Améliorer l'expérience client
26- Gérer un conflit de travail	17- Gérer des erreurs lors d'un service
27- Intégrer des pratiques écologiques dans la restauration	20- Récupérer les surplus alimentaires 32- Favoriser les options « zéro déchet » en restauration
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
30- Gérer les pourboires	
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	2- Se renseigner sur une offre d'emploi par téléphone
36- Choisir les couteaux	4- Préparer son coffre d'outils 26- S'informer sur l'équipement d'une cuisine de restaurant
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
39- S'informer sur les besoins spéciaux des clients allergiques	
40- Cuisiner sans gluten en restauration	