

DEMANDE D'ADMISSION PAR INTERNET - SRAFP.COM

Pour être traitée, toute demande faite au Service régional d'admission à la formation professionnelle (SRAFP) doit être complète; tous les documents requis devront être acheminés au centre de formation concerné dans les plus brefs délais.

DOCUMENTS REQUIS

Pour s'inscrire à l'un des programmes de formation, l'élève doit fournir les documents originaux suivants :

Le certificat de naissance de l'état civil grand format

+

Le bulletin de la dernière étape complétée ET/OU

Le dernier relevé des apprentissages émis par le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur (MEES)

+

Deux preuves de résidence au Québec

CONDITIONS D'ADMISSION

La personne est titulaire du diplôme d'études secondaires ou de son équivalent reconnu.

OU

La personne est âgée d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire au cours de laquelle elle commence sa formation et a obtenu les unités de 4^e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique.

OU

La personne est âgée d'au moins 18 ans au moment de l'entrée en formation et possède les préalables fonctionnels, soit la réussite du test de développement général ainsi que les préalables spécifiques pour le programme d'études.

AIDE FINANCIÈRE AUX ÉTUDES PRÊTS ET BOURSES

La direction des services à la clientèle de la Direction de l'aide financière aux élèves (MEES) acheminera l'information aux responsables de l'aide financière de chaque établissement. À cette fin, des bulletins d'information sont prévus afin de transmettre rapidement les renseignements nécessaires.

SERVICE TÉLÉPHONIQUE INTERACTIF

Le service téléphonique interactif vous renseigne sur :

- l'état de votre demande d'aide financière
- les prêts et bourses
- les autres programmes d'aide financière

Montréal : 514 864-3557
Extérieur de Montréal : 1 888 345-4505
1 877 643-3750

(24 heures par jour / 7 jours par semaine)
afe.meq.gouv.qc.ca

CFAM
Centre de formation agricole de
Mirabel

9850, rue Belle-Rivière
Mirabel (Sainte-Scholastique)
(Québec) J7N 2X8
450 434-8150 poste 5741

VIENS VIVRE
L'EXPÉRIENCE
ÉLÈVE D'UN JOUR
DANS LE PROGRAMME
DE TON CHOIX!



CFAM.QC.CA

**5 AUTRES DEP
À DÉCOUVRIR!**



MÉCANIQUE
AGRICOLE



PRODUCTION
ANIMALE



PRODUCTION
HORTICOLE



AMÉNAGEMENT
PAYSAGER



FLEURISTERIE

C'EST FRAIS

MON DEP

EN CUISINE DU TERROIR

CFAM
Centre de formation agricole de
Mirabel



Commission scolaire
de la Seigneurie-des-Mille-Îles





CUISINE DU TERROIR

LISTE DES COMPÉTENCES

- 30 h Se situer en regard du métier et de la formation
- 30 h Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité
- 30 h Adopter des mesures préventives en matière de santé sécurité
- 45 h Évaluer les qualités organoleptiques des aliments
- 30 h Associer des techniques de cuisson à des aliments
- 30 h Effectuer des activités liées à l'organisation de la cuisine
- 60 h Apprêter les fruits et les légumes
- 90 h Réaliser des préparations fondamentales
- 30 h Établir des relations professionnelles
- 45 h Effectuer la mise en place des potages
- 60 h Réaliser des pâtes de base
- 105 h Effectuer la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers
- 90 h Effectuer la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés
- 60 h Effectuer la mise en place des hors-d'œuvre et des entrées
- 105 h Effectuer la mise en place des desserts
- 60 h Concevoir des menus équilibrés
- 60 h Effectuer le service de petits déjeuners
- 45 h Réaliser des préparations culinaires
- 60 h Effectuer le service de menus du jour
- 45 h Effectuer le service de menus de production
- 75 h Assurer la production pour les banquets et les services alimentaires
- 45 h Effectuer le service des buffets
- 135 h Effectuer le service des menus tables d'hôte et à la carte
- 105 h S'intégrer au milieu de travail

TOTAL : 1470 heures

OBJECTIFS DU PROGRAMME

Le programme d'études Cuisine vise à former des personnes aptes à exercer le métier de cuisinière, cuisinier.

Ces personnes acquerront les connaissances, les habiletés et les aptitudes nécessaires pour évaluer les qualités organoleptiques des mets, établir des relations professionnelles, utiliser de façon sécuritaire l'outillage et l'équipement de cuisine, choisir les techniques de cuisson appropriées, apprêter les denrées alimentaires, effectuer la mise en place des préparations ainsi qu'assurer le service dans les entreprises agrotouristiques et bioalimentaires de la région.

ENVIRONNEMENT D'ÉTUDE

Ce programme est offert en classe, en cuisine et en alternance travail-études (ATE). Des stages en entreprises permettront à l'élève de réaliser des activités d'apprentissage en fonction de ses intérêts pour acquérir et perfectionner les compétences nécessaires à l'exercice de la profession.

Un accent particulier permettra de mettre en lumière la réalité des établissements du secteur de la transformation alimentaire et de la valorisation des produits régionaux, des tables champêtres, de la cuisine régionale et de l'agrotourisme.

PERSPECTIVES DE CARRIÈRE

Selon le profil, le diplômé peut travailler dans tous les types d'entreprises de restauration à titre de chef cuisinier, cuisinier ou pâtissier pour les entreprises agrotouristiques et bioalimentaires de la région.