



CUISINIER DE NAVIRE

Principales tâches et responsabilités

Le cuisinier de navire prépare des repas savoureux, sains et variés pour tout l'équipage. Il est responsable de la gestion des stocks alimentaires et de l'approvisionnement. Il organise et gère l'ensemble des activités de la cuisine et de son personnel (les aides-cuisiniers). Il applique les mesures de sécurité et de salubrité propres à la cuisine d'un navire.

Cheminement scolaire ou professionnel

Après l'obtention de son diplôme d'études secondaires, le candidat peut amorcer sa carrière en s'inscrivant à une formation en cuisine d'établissement. En plus d'être une valeur ajoutée à la candidature, elle permet d'être exempté de l'examen pratique de Transports Canada.

Tous les marins, quelle que soit leur fonction à bord, doivent respecter certaines exigences de Transports Canada, notamment celles de détenir une formation d'urgence en mer (FUM) et une autre en secourisme en mer. Dans le cas des cuisiniers de navire, cela représente environ trois semaines de cours pratiques. De plus, pour pratiquer le métier de cuisinier de navire, le candidat doit obtenir une certification de cuisinier de navire émise par Transports Canada. Le candidat doit également fournir une attestation de vérification de casier judiciaire de la Gendarmerie royale du Canada ou, pour celui ayant un casier judiciaire, un droit d'entrée d'une ambassade américaine (waiver).

Le cuisinier de navire peut, en passant par la formation continue et en cumulant le temps de mer nécessaire, réussir les examens de Transports Canada et accéder à d'autres fonctions à bord du navire.

Établissements d'enseignement ou centres de formation au Québec

Plusieurs centres de formation professionnelle offrent la formation en cuisine d'établissement. Le Centre de formation aux mesures d'urgence de l'Institut maritime du Québec à Saint-Romuald (Lévis) offre les formations d'urgence en mer (FUM).

Possibilités de carrières

- Cuisinier de navire
- Aide-cuisinier
- Chef cuisinier

Qualités et intérêts essentiels

- Attirance pour le travail en mer
- Intérêt pour la restauration
- Sens de la planification et de l'organisation
- Aptitude pour le service à la clientèle

Fourchette de revenus annuels : 50 000 \$ à 75 000 \$

Le salaire varie en fonction de la période travaillée, du poste occupé, du type de voyage et de navire.

Pour en savoir plus

www.csmoim.qc.ca
www.lesaint-laurent.com
www.inforoutefpt.org

www.tc.gc.ca
www.imq.qc.ca



Comité sectoriel
de main-d'œuvre
de l'industrie maritime