



Pêches et Océans
Canada

Fisheries and Oceans
Canada

Garde côtière
canadienne

Canadian
Coast Guard



Cuisinier et Steward



Charles Alain
Chef cuisinier
NGCC Des Groseilliers

Chef cuisinier

Le chef cuisinier du navire doit posséder les connaissances et les compétences nécessaires pour élaborer un éventail de menus variés et sains (en accord avec le guide alimentaire canadien). C'est lui qui est responsable de la préparation des repas à bord du navire. Il collabore également à la planification de l'approvisionnement des vivres. Le chef cuisinier organise et gère l'ensemble des activités de la cuisine et de son personnel (les cuisiniers-stewards).

Il s'assure que de hauts standards d'hygiène et de salubrité soient constamment respectés dans la cuisine. Le rôle du cuisinier est important. On dit que quand la nourriture est bonne, le moral de l'équipage se porte bien.

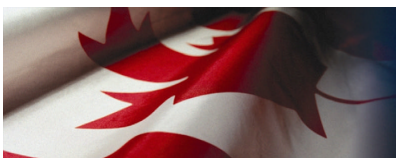
Cuisinier-steward

En tant que cuisinier-steward, votre rôle est d'assister le chef cuisinier dans la préparation journalière des repas, notamment la préparation des desserts et des déjeuners.

Lors des livraisons de provisions, le cuisinier steward prêtera main forte au chargement des marchandises.



Carole Côté et Pierre-Lionel Cyr
Cuisiniers-stewards
NGCC Des Groseilliers



Canada

Steward

En tant que steward, vous participez aux activités dans le domaine des services alimentaires en servant les repas. L'entretien des cabines d'officiers ainsi que des aires communes sont également vos responsabilités.

Lors des livraisons, le steward prêtera main forte au chargement des marchandises.



Francine Vézina et Nancy Girard
Stewards
NGCC Des Groseilliers

Quel cheminement scolaire ou professionnel dois-je suivre?

- DEP en cuisine d'établissement;
- Certification de cuisinier de navire émis par Transports Canada;
- Cours de formation aux mesures d'urgence en mer.

Où puis-je étudier?

- Écoles secondaires offrant un DEP en cuisine d'établissement;
- L'Institut maritime du Québec offre la formation aux mesures d'urgence en mer à Lévis (région de Québec).

Quelles sont mes possibilités de carrière?

- Chef cuisinier;
- Officier logistique;
- Le cuisinier peut, en accumulant du temps de mer et en passant des examens de Transports Canada, accéder à d'autres fonctions à bord du navire;
- Divers postes dans la Fonction publique fédérale.

Quels intérêts et qualités sont essentiels?

- Être à l'écoute des besoins;
- Être généreux, versatile et avoir le goût de se dépasser;
- Être attiré par le travail en mer;
- Avoir un bon sens de l'organisation et des priorités;
- Être capable de travailler selon des horaires irréguliers et accepter de partir en mer durant des périodes maximales de 42 jours;
- Évidemment, avoir le goût de l'aventure et des voyages.

Revenu annuel de base: 44,000\$ à 47,000\$ (en révision)

Le salaire évolue selon le grade obtenu et le temps travaillé.

La majeure partie des équipages de la Garde côtière canadienne travaillent suivant un horaire dit de jours de relâche, soit une période de 14 à 42 jours en mer suivie d'une période de repos équivalente, sans perte de rémunération.

Pour en savoir plus

Garde côtière canadienne, site national : www.ccg-gcc.gc.ca

Comité sectoriel de main-d'oeuvre de l'industrie maritime : www.csmoim.qc.ca

La formation professionnelle et technique au Québec : www.inforoutefpt.org

(section programme de cuisine d'établissement)

Institut maritime du Québec : www.imq.qc.ca

(pour la formation aux mesures d'urgence en mer)

Transports Canada : www.tc.gc.ca (section maritime)