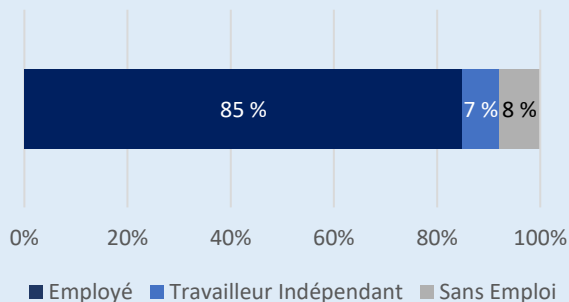


Cuisinier (415A)

Les cuisiniers préparent, assaisonnent et cuisinent des repas complets ou des plats individuels. Ils planifient et supervisent les aides de cuisine et supervisent les opérations de la cuisine, tout en maintenant un inventaire et des dossiers des aliments, des fournitures et de l'équipement. Pour des informations supplémentaires concernant ce métier, veuillez consulter [le champ d'exercice](#) du métier tel qu'indiqué dans le Règlement 875/21 de l'Ontario.

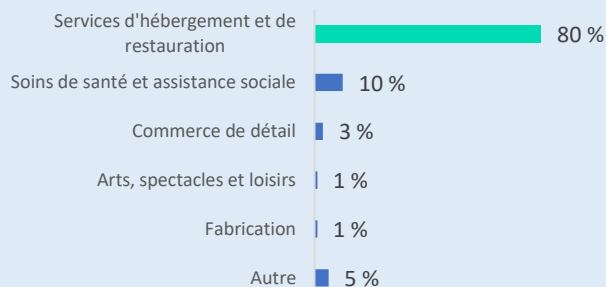
PROFIL DE LA MAIN-D'OEUVRE

Effectifs des Cuisiniers en Ontario, 2022



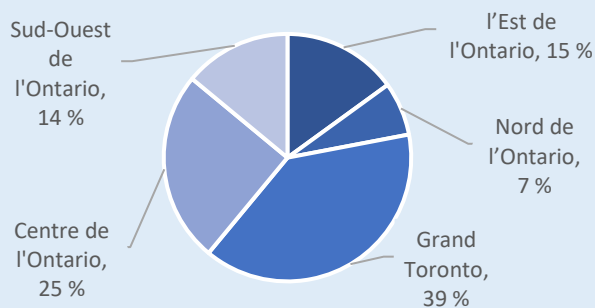
Source : Sondage population active – Basé sur 57 900 répondants

Où les Cuisiniers travaillent-ils?



Source : Recensement 2021

Main-d'œuvre à travers l'Ontario



Source : Recensement 2021

Cuisinier (415A)
Nombre de Certificate de Qualification Délivrées, 2022

112

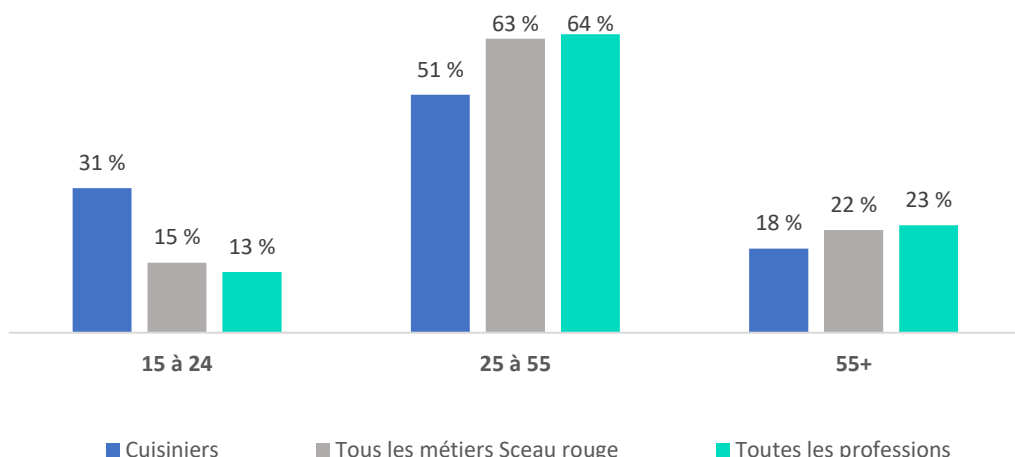
Source : MSO Base de Données des Opérations

PROFIL D'ÂGE

Les Cuisiniers font partie d'un groupe démographique nettement plus jeune que celui de l'ensemble des métiers du Sceau rouge. Environ les deux tiers des cuisiniers ont moins de 25 ans.






Environ un cinquième (18 %) des Cuisiniers approchent l'âge de la retraite (55 ans ou plus).

Main-d'œuvre par groupe d'âge



Source : Recensement 2021

PROFIL DÉMOGRAPHIQUE DE LA MAIN-D'ŒUVRE

		Cuisinier	Changement depuis 2016	Tous les métiers Sceau rouge
Femmes+		38,0 %	+0,9 %	13,8 %
Immigrants		33,3 %	+1,5 %	26,2 %
Minorités ethniques		43,4 %	+9,1 %	23,3 %
Populations autochtones		4,0 %	-0,5 %	3,7 %
Personnes handicapées		16,6 %	s/o	13,5 %

Source : Recensement 2016, Recensement 2021

PARCOURS SCOLAIRE

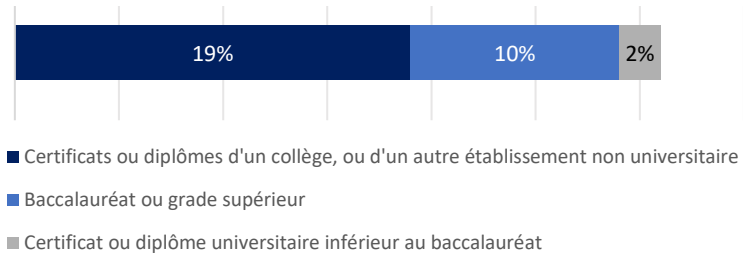
Le métier de Cuisiniers est un métier à accréditation non obligatoire en Ontario, ne nécessitant pas de certification ou d'inscription en tant qu'apprenti pour exercer dans la province.

Un niveau d'éducation correspondant à 12 ans d'études est requis pour être admissible à un apprentissage.

Le programme d'apprentissage dure environ trois ans et comprend 5 280 heures d'expérience de travail sur le terrain, ainsi que deux niveaux de formation en classe.

Source : Recensement 2021

Proportion de la main-d'œuvre détenant un titre d'étude postsecondaire



En plus de détenir un certificat de qualification, plus de 30 % des cuisiniers possèdent également une qualification postsecondaire.

REVENUS

16,50 \$ - 23,78 \$

Plage de salaire horaire¹

Source : Planification de la main-d'œuvre Ontario. (2023). Rapport sur les tendances du marché du travail : Données sur les offres d'emploi de janvier à décembre 2022

32 175 \$ - 46 380 \$

Plage de salaire annuel¹

Source : Planification de la main-d'œuvre Ontario. (2023). Rapport sur les tendances du marché du travail : Données sur les offres d'emploi de janvier à décembre 2022

¹ Les compensations horaires/annuels peuvent varier en fonction de différents facteurs, y compris l'emplacement, d'autres certifications et l'expérience de travail. En Ontario, les employeurs, les syndicats et les organisations peuvent offrir des avantages tels que : l'assurance santé, les régimes de retraite, l'assurance dentaire et des programmes de formation, entre autres.

Veillez-vous référer aux FAQ pour des informations supplémentaires et des définitions.

L'information contenue dans ce profil s'applique à toutes les professions avec la Classification nationale des professions (CNP) 63200 : 415A Cuisinier.

