

Cuisinier d'établissement (415D) Fiche d'aide à l'examen

L'examen de Cuisinier d'établissement (415D) est basé sur les objectifs généraux de rendement, soit les « ensembles de compétences » identifiés dans le registre de la norme de formation pour le métier en question. La norme de formation décrit les compétences et les connaissances requises pour exercer les fonctions du métier. Ces normes ainsi que l'examen ont été élaborés en consultation avec des représentants du métier. La note de passage à l'examen menant à l'obtention d'un certificat de qualification de l'Ontario est de 70 %. Pour plus d'informations sur la procédure d'examen et la préparation nécessaire, veuillez consulter : [Ressources pour l'examen – Métiers spécialisés Ontario](#)

Pourcentage de questions pour chaque ensemble de compétences faisant partie de la norme de formation par l'apprentissage

Ensemble de compétences	Pourcentage (%) des questions de l'examen
Pratiques professionnelles	8%
Soupes, fonds et sauces	9%
Poissons et fruits de mer	5%
Viandes et volailles	12%
Fruits et légumes	10%
Féculents et céréales	10%
Salades, sandwichs, hors-d'œuvres, aliments prêts-à-servir et boissons	7%
Oeufs et produits laitiers	10%
Produits de boulangerie, pâtisseries et desserts	12%
Repas pour régimes spéciaux	17%
TOTAL	100 %