



## Cuisinier/ère

### Que font les cuisiniers/ères ?

Les cuisiniers/ères sont responsables de la préparation des repas à bord des navires. Ils établissent les menus en se basant sur le guide alimentaire canadien et les normes de salubrité et d'hygiène. Il y a trois types de postes disponibles au sein de la Garde Côtière Canadienne : Cuisinier/ère, Cuisinier/ère-matelot et cuisinier/ère-steward.

Cuisinier/ère : Ils sont responsables de l'entreposage, la préparation et la cuisson des aliments. Les cuisiniers/ères doivent planifier le menu en fonction du budget alloué en gardant en tête qu'ils devront parfois être flexible et modifier leurs menus en fonction des restrictions alimentaires de l'équipage.

Cuisinier/ère-Steward : Ils assistent les cuisiniers dans leurs tâches. Ils sont habituellement responsables des déjeuners et des desserts.

Cuisinier/ère-matelot : Ils partagent leur temps entre le travail de cuisinier et de matelot. Ils travaillent sur des petits navires avec un petit équipage (6 à 12 personnes).



### Quel cheminement scolaire ou professionnel dois-je suivre ?

Vous devez avoir terminé avec succès un diplôme d'étude professionnelle en cuisine (ou un équivalent) **et/ou** un diplôme d'étude collégiale en gestion d'un établissement de restauration par un établissement **et/ou** un certificat de qualification professionnelle en cuisine d'une institution reconnue. Vous pouvez aussi obtenir une mention « Sceau Rouge » sur un certificat d'aptitude professionnelle. Pour plus d'information : <http://www.red-seal.ca>

**ET** avoir une expérience significative dans la planification et l'exécution des activités reliées à la prestation des services alimentaire.

**ET** avoir un certificat de formation en sécurité de base STCW (Standard for Training and Certification of Watchkeeping). Fonctions d'urgence en mer/certificat équivalent A1 et B2.

### Quelles sont mes possibilités de carrière ?

Vous pouvez gravir les échelons en accumulant du temps en mer et en réussissant les examens de Transports Canada. Voici certains des postes disponibles :

- Commis magasinier
- Officier logistique
- Différents postes à terre

### Quels qualités et intérêts sont essentiels ?

- Intérêt pour le travail en mer ;
- Intérêt d'offrir un service de qualité ;
- Avoir un bon sens de l'organisation et des priorités ;
- Souci du détail ;
- Fiabilité ;
- Aimer le travail d'équipe ;
- Capacité à travailler selon des horaires irréguliers ;
- Goût de l'aventure et des voyages.

### Quel est l'horaire de travail ?

La majorité des navires de la Garde Côtière canadienne sont exploités selon un système d'équipage en rotation :

- 14 jours de travail/14 jours de congé ;
- 28 jours de travail/28 jours de congé ;
- 42 jours de travail/42 jours de congé (pour les navires en activité dans l'Arctique).

**Revenu annuel de base :**  
**55 824 \$ (26,75 \$/h) à 59 496 \$ (28,51 \$/h)**



## Ship's Cook

### What does a Ship's Cooks do?

The Ship's Cooks are responsible for meal preparation of on board the ship. They establish menus following the Canadian food guidelines and hygiene and sanitation standards. Three types of positions are available on the Canadian Coast Guard fleet: Cook, Cook-Deckhand and Cook-Steward.



Cook: The Cook is responsible for storing, preparing and cooking the food. It is the cook's responsibility to plan the ship's menu based on the allowed budget keeping in mind that they will sometimes need to accommodate menus for special diets.

Cook-Steward: They are the Cook's Assistant on large vessels. They are usually responsible for breakfast and deserts.

Cook-Deckhand: They share their time between deckhand and cook duty. They work on small vessels with small crews (6 to 12 people).

### Which academic or professional path should I follow?

You must complete a Diploma of Vocational Studies in professional cooking (or equivalent) and/or complete a Diploma of Collegial Studies in Restaurant Management and/or complete a professional cooking course from a recognized institution. You can also obtain a "Red Seal" endorsement certificate of competency. For more info visit <http://www.red-seal.ca>

**AND** have substantial experience in planning and execution of food services.

**AND** have a Standard for Training and Certification of Watchkeeping (STCW) Basic Safety Training Certificate. Marine Emergency Duty certificate/A1 and B2 Equivalent Certificate.

### What are my career opportunities?

You can progress to higher ranks by accumulating sea time and completing Transport Canada exams. Here are some of the available positions:

- Storekeeper
- Logistics Officer
- Different shore-based opportunities

### What qualities and interests are essential?

- Interest in working at sea;
- Interest in providing a high quality service;
- Ability to organize and prioritize work;
- Attention to detail;
- Reliability;
- Enjoy team work;
- Ability to work irregular schedules;
- Taste for adventure and travel.

### What is the work schedule?

The majority of Canadian Coast Guard vessels operate on a rotating crew system:

- 14 working days/14 days off;
- 28 working days/28 days off;
- 42 days of work/42 days off (for vessels operating in the Arctic).

**Basic annual income:  
\$55,824 (\$26.75/h) to \$59,496 (\$28.51/h)**