



## Steward

### Que font les stewards ?

Les stewards ont la responsabilité des services d'hôtellerie à bord des navires. Ils sont responsables du ménage des cabines des officiers, des salles à manger du navire et de certaines aires communes ainsi que le service des repas.

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

Vous devez avoir terminé avec succès un Diplôme d'études professionnelles en service de restauration **OU** détenir un diplôme d'études secondaires et avoir une expérience récente et significative en service de restauration/hôtellerie **OU** avoir une expérience très significative en service de restauration/hôtellerie, incluant le service aux tables.

**ET** posséder le 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 Transport Canada. Voici certains des postes disponibles :

- Cuisinier/ère
- Commis magasinier
- Officier logistique
- Différents postes à terre



### Quels qualités et intérêts sont essentiels ?

- Intérêt pour le travail en mer ;
- Intérêt à 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 Arctique).

**Revenu annuel de base :**  
**52 896 \$ (25,34 \$/h)**



## Steward

### What does a Steward do?

Stewards are responsible for housekeeping functions on board the ships. They are responsible for the cleanliness of the Officers' cabins, crew and Officers' mess and other common areas as well as serving meals.

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

You must successfully complete a Diploma of Vocational Studies in Food and Beverage Services (or equivalent) **OR** have a high school diploma with recent and substantial experience in professional housekeeping and/or a food establishment **OR** have considerable experience as a server in a food and/or hotel establishment.

**AND** have the 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 access higher ranks by accumulating sea time and completing Transport Canada exams. Here are some of the available positions:

- Cook
- 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 of 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:  
\$52,896 (\$25.34/h)**