

	Transports Canada	Date de publication : août 2004	Section 4	Réf. : 2293-INF-45-1
	Sécurité maritime	Approuvé par : AMSP	Révision n° 04	Page : 1 de 3
TP 2293 F	EXAMENS DES GENS DE MER ET DÉLIVRANCE DES BREVETS ET CERTIFICATS			

CHAPITRE 45 - CUISINIER DE NAVIRE

PARTIE I - EXIGENCES GÉNÉRALES APPLICABLES AUX CANDIDATS

- 45.1 Tout candidat à un examen pour l'obtention d'un certificat de cuisinier de navire doit :
- (a) avoir effectué un mois de service à bord d'un navire en qualité de cuisinier ou d'aide-cuisinier;
 - (b) obtenir un certificat médical prescrit par le *Règlement sur l'armement en équipage des navires*;
 - (c) obtenir d'une école mentionnée dans le TP 10655 une attestation de réussite pour chacun des cours suivants de fonctions d'urgence en mer définis dans le TP 4957:
 - (i) sécurité de base (A1);
 - (ii) bateaux de sauvetage (B1);
 - (iii) lutte contre les incendies à bord des navires (B2);
 - (d) obtenir une attestation de réussite pour le cours avancé en secourisme en mer défini dans la publication TP 13008; et
 - (e) sous réserve des paragraphes 45.3, réussir un examen.

PARTIE II - EXAMENS

- 45.2 Tout candidat doit réussir un examen écrit et pratique se composant :
- (a) de questions vrai ou faux;
 - (b) de l'établissement d'un menu quotidien pour un nombre prescrit de gens à partir d'une liste d'approvisionnements;
 - (c) de l'établissement d'un déjeuner ou d'un dîner pour un nombre prescrit de gens en un temps donné.
- 45.3 Tout candidat est exempté des exigences d'un examen pratique énoncées aux alinéas 45.2 (b) et (c), s'il produit un diplôme d'une école approuvée mentionnée dans le TP 10655.

PARTIE III - VALIDITÉ DU CERTIFICAT

- 45.4 Le certificat de cuisinier de navire est valable pour le poste de cuisinier à bord des navires affectés à des voyages au long cours ou de cabotage au sud du 36^e parallèle de latitude nord, selon les prescriptions du *Règlement sur l'armement en équipage des navires*.
- 45.5 Inutilisé.

PARTIE IV - PROGRAMMES DES EXAMENS

45.6 Examen oral

POINT	COLONNE
1.	L'entreposage et le soin des aliments.
2.	L'utilisation et le soin de l'équipement.
3.	Les méthodes de conservation des valeurs nutritives des aliments.
4.	Les températures de refroidissement et les durées de cuisson.
5.	La méthode de détermination des portions.
6.	La taille des portions.
7.	L'assaisonnement.
8.	Les garnitures.
9.	L'utilisation des restes.
10.	L'hygiène personnelle.
11.	Les maladies d'origine alimentaire.
12.	Le lavage de la vaisselle.
13.	L'hygiène dans les cuisines.
14.	Les règles de sécurité dans les cuisines.
15.	La planification des menus.
16.	Les horaires de travail dans les cuisines.
17.	Le service de restauration.
18.	Les soupes et les sauces (chaudes et froides).
19.	La viande et la volaille: -la boucherie; -la cuisson (y compris le découpage); -les sauces; et -les farces.
20.	La préparation et la cuisson des fruits de mer; -les fritures et les panures; et -l'utilisation des restes.
21.	Les légumes: -leur préparation pour la cuisson; -leurs différentes méthodes de cuisson; et -les sauces simples.
22.	Les salades: -les vinaigrettes ou les sauces à salade; -les sandwiches; -les relishes; -les cocktails; et -les hors-d'oeuvres.
23.	Les petits déjeuners: -les oeufs; -les jus; -les rôties; -les boissons (chaudes et froides); et -le soin des produits laitiers.
24.	Les assiettes pour le souper: -les pâtes italiennes, les assiettes de fromages, les plats en casserole, etc.

25.	Les pains: -les petits pains; et -les pains éclair.
26.	Les gâteaux, les biscuits, les beignes ou les beignets et les glaçages.
27.	Les pâtisseries: -les croûtes et les vols-au-vent; -les garnitures; et -les meringues.
28.	Les desserts: -les crèmes anglaises; -les desserts à la gélatine; -les puddings, chauds et froids; et -les sauces sucrées.
29.	La cuisson des fruits.
30.	La vaisselle et l'hygiène.