

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Reconnaissance des compétences dans les métiers de bouche

**LA FORMATION ET L'EXPÉRIENCE DES PROFESSIONNELS DE LA
RESTAURATION ENFIN RECONNUES**

Québec, le 2 juin 2004 – Les cuisiniers, les pâtissiers, les chefs cuisiniers et les chefs pâtissiers du Québec peuvent dorénavant bénéficier d'une reconnaissance officielle grâce à un programme de certification qui encadrera mieux leur métier.

« Je suis persuadée que cette initiative contribuera à renforcer la fierté des personnes qui travaillent dans ce secteur ainsi qu'à promouvoir et valoriser les métiers de bouche. La reconnaissance des chefs vient confirmer l'excellence de la restauration et la renommée de la cuisine gastronomique du Québec tant à l'échelle nationale qu'internationale », a déclaré la ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M^{me} Françoise Gauthier.

Cette certification arrive à point nommé, car les exigences liées à l'exercice des métiers de la table sont élevées. Elle répond en outre aux préoccupations grandissantes des consommateurs à l'égard du savoir-faire et de la déontologie relatifs à ces métiers.

Un comité animé par le Bureau de normalisation du Québec (BNQ) en est venu à un consensus et a établi une norme de reconnaissance qui sera fondée sur la formation et l'expérience professionnelle. Cette norme a mené à l'élaboration d'un protocole de certification dont le BNQ assure la gestion. Le comité était formé de représentants de la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec (SCCPQ), de la Fédération canadienne des chefs et cuisiniers, de l'Association des pâtissiers artisans du Québec, de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, du Centre intégré en alimentation et tourisme, de l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ), de l'Association des hôteliers du Québec (AHQ), de l'Hôtellerie champêtre, du Centre de formation professionnelle Calixa-Lavallée, du Club des toques blanches internationales et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)

« Les professionnels de ces métiers se sont dotés d'un outil fort important pour faire reconnaître leurs aptitudes dans leur profession », a ajouté Mme Élyse Lauzon, responsable du programme de certification au BNQ.

Dans le but de faire connaître le programme de certification, le BNQ met gratuitement à la disposition des personnes intéressées la norme et le protocole de certification sur son site Internet, à l'adresse suivante : www.bnq.qc.ca.

Le programme de certification entre en vigueur dès maintenant. Pour être admissible, on doit posséder un minimum de quatre années d'expérience dans son domaine. Il faut aussi présenter un dossier de candidature conforme à la norme et au protocole de certification. Le BNQ pourra annuler un certificat de conformité s'il juge que les exigences du programme de certification ne sont pas respectées. Il examinera également toute plainte visant une personne détentrice d'un certificat. De plus, le BNQ coordonnera les activités du comité consultatif de certification composé de spécialistes impartiaux du domaine ou du métier concerné.

- 30 -

Source : Paule Dallaire
Attachée de presse
Cabinet de la ministre de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation
Tél. : (418) 380-2525

Information : Nicole Demers
Conseillère en communication
Direction des communications
Tél. : (418) 380-2100, poste 3508
www.agr.gouv.qc.ca

Élyse Lauzon
Responsable du programme de certification
Bureau de normalisation du Québec
Tél. : 1 800 386-5114