

# **Offre et pratiques alimentaires en services de garde au Québec**

## ***Volet 1 :*** ***Questionnaire auto-administré – responsables de cuisine*** Analyse descriptive par questions des résultats

Amélie Baillargeon

Marie Marquis, Dt.P., Ph.D.  
Directrice du projet

Université de Montréal

Le 20 août 2010

# Table des matières

<b>1<sup>ère</sup> partie : Profil des responsables de cuisine .....</b>	<b>3</b>
Âge, sexe et nationalité des responsables de cuisine .....	3
Années d'expérience des responsables de cuisine .....	5
Nombre d'années à titre de responsable de cuisine.....	7
Niveau de scolarité des responsables de cuisine .....	9
<b>2<sup>e</sup> partie : Questionnaire auto-administré .....</b>	<b>11</b>
Le menu et les recettes .....	11
Les achats.....	13
La production des repas .....	21
Vos préoccupations .....	24
Vos habitudes en cuisine .....	25
Votre opinion .....	27
Attitudes et habiletés .....	32
Faites-nous part de vos besoins .....	35
Expériences et formation .....	40
<b>3<sup>e</sup> partie : Milieu socioéconomique des services de garde .....</b>	<b>43</b>

# Analyse descriptive par questions des résultats

Le présent document traite les résultats obtenus au questionnaire auto-administré qu'ont rempli 113 responsables de cuisine des 106 services de garde participant au projet de recherche « Offre et pratiques alimentaires des services de garde du Québec » d'Extenso.

En termes relatifs (pourcentages) et absolu (nombre ou n), la présentation des résultats comporte trois parties : 1) profil des responsables de cuisine, 2) réponses au questionnaire auto-administré et 3) milieu socioéconomique des services de garde.

## 1<sup>ère</sup> partie : Profil des responsables de cuisine

La première partie dresse le portrait des responsables de cuisine des services de garde étudiés. Différents facteurs sont pris en considération : l'âge, le sexe, la nationalité, les années d'expérience en cuisine de service de garde, le nombre d'années occupées au poste de responsable de cuisine du milieu ainsi que le niveau de scolarité du répondant.

### Âge, sexe et nationalité des responsables de cuisine

Cette section présente les effectifs par catégories d'âges en fonction du sexe et de la nationalité des responsables de cuisine.

**Tableau 1** | Catégories d'âges des responsables de cuisine en fonction de leur sexe et de leur nationalité (n = 111)

		<b>Catégories d'âges des responsables de cuisine</b>									
		<i>30 ans et -</i>		<i>31 à 40 ans</i>		<i>41 à 50 ans</i>		<i>51 ans et +</i>		<i>Total</i>	
		<i>Effectif</i>	<i>N % tableau</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % tableau</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % tableau</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % tableau</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % tableau</i>
<i>Nationalité canadienne</i>	<i>Masculin</i>	2	1,8%	13	11,7%	8	7,2%	5	4,5%	28	25,2%
	<i>Féminin</i>	3	2,7%	15	13,5%	29	26,1%	25	22,5%	72	64,9%
	<b>Total</b>	<b>5</b>	<b>4,5%</b>	<b>28</b>	<b>25,2%</b>	<b>37</b>	<b>33,3%</b>	<b>30</b>	<b>27,0%</b>	<b>100</b>	<b>90,1%</b>
<i>Autre nationalité</i>	<i>Masculin</i>	0	,0%	0	,0%	2	1,8%	1	,9%	3	2,7%
	<i>Féminin</i>	1	,9%	0	,0%	2	1,8%	5	4,5%	8	7,2%
	<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>,9%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>	<b>4</b>	<b>3,6%</b>	<b>6</b>	<b>5,4%</b>	<b>11</b>	<b>9,9%</b>

❖ L'âge moyen des responsables de cuisine s'élève à près de **45 ans** (44,98 ans +/- 9,26).

- ❖ **Les responsables de cuisine de nationalité canadienne constituent la majorité, soit un peu plus de 90 % (100) de l'effectif.** Le tiers (37) des responsables de cuisine, hommes et femmes confondus, sont âgés de 41 à 50 ans. Ensuite, 27 % (30) d'entre eux comptent 51 ans et plus; ceux âgés de 31 à 40 ans représentent le quart (28) de l'effectif et enfin, 4,5 % (5) des répondants sont âgés de 30 ans et moins.
- ❖ **Les responsables de cuisine d'une autre nationalité comptent pour moins de 10 % (11), hommes et femmes confondus.** Parmi ceux-ci, la majorité, soit un peu plus de 5 % (6), est âgée de 51 ans et plus. Un peu moins de 4 % (4) sont âgés de 41 à 50 ans, et moins de 1 % (1) ont 30 ans et moins.
- ❖ **Au total, les hommes canadiens représentent un peu plus de 25 % (28) de l'effectif.** Ceux âgés de 30 ans et moins comptent pour près de 2 % (2); les hommes âgés entre 31 et 40 ans représentent la majorité, soit un peu moins de 12 % (13); ceux âgés de 41 à 50 ans comptent pour environ 7 % (8); les hommes de 51 ans et plus constituent 4,5 % (5) de l'effectif.
- ❖ **Les femmes canadiennes représentent la majorité des responsables de cuisine interrogés au moyen du questionnaire auto-administré, soit 65 % (72) de l'effectif.** Celles âgées de 30 ans et moins comptent pour environ 3 % (3); les femmes âgées de 31 à 40 ans représentent 13,5 % (15); celles âgées de 41 à 50 ans constituent environ 26 % (29) de l'effectif, soit la majorité; les femmes âgées de 51 ans et plus représentent 22,5 % (25).
- ❖ **Les hommes d'une autre nationalité constituent un peu moins de 3 % (3) de l'effectif.** Environ 2 % (2) d'entre eux sont âgés entre 41 et 50 ans et un peu moins de 1 % (1) comptent 51 ans et plus. Les deux autres catégories d'âges ne comportent aucun représentant.
- ❖ **Les femmes ayant une autre nationalité travaillant à titre de responsable de cuisine représentent un peu plus de 7 % (8) de l'effectif.** Elles sont réparties comme suit en fonction des catégories d'âges : un peu moins de 1 % (1) des femmes sont âgées de 30 ans et moins; un peu plus de 2 % (2) comptent entre 41 et 50 ans et 4,5 % (5) sont âgées de 51 ans et plus. La catégorie d'âges 31 à 40 ans ne comporte aucune représentante.

## Années d'expérience des responsables de cuisine

Cette section présente le nombre d'années d'expérience par catégories des répondants en cuisine de service de garde en fonction de leur âge, de leur sexe et de leur nationalité.

**Tableau 2 |** Années d'expérience en cuisine de service de garde des répondants en fonction de leur âge, de leur sexe et de leur nationalité (n = 111)

		<b>Années d'expérience des répondants en cuisine de service de garde</b>												
		1 an et -		1 à 5 ans		6 à 10 ans		11 à 15 ans		16 à 20 ans		21 ans et +		
		Effectif	N % tableau	Effectif	N % tableau	Effectif	N % tableau	Effectif	N % tableau	Effectif	N % tableau	Effectif	N % tableau	
Nationalité canadienne	Masculin	30 ans et -	2	1,8%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		31 à 40 ans	2	1,8%	7	6,3%	2	1,8%	1	,9%	0	,0%	1	,9%
		41 à 50 ans	0	,0%	1	,9%	4	3,6%	3	2,7%	0	,0%	0	,0%
		51 ans et +	0	,0%	1	,9%	1	,9%	1	,9%	0	,0%	2	1,8%
		<b>Total</b>	<b>4</b>	<b>3,6%</b>	<b>9</b>	<b>8,1%</b>	<b>7</b>	<b>6,3%</b>	<b>5</b>	<b>4,5%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>	<b>3</b>	<b>2,7%</b>
	Féminin	30 ans et -	0	,0%	2	1,8%	1	,9%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		31 à 40 ans	1	,9%	6	5,4%	6	5,4%	1	,9%	1	,9%	0	,0%
		41 à 50 ans	0	,0%	7	6,3%	10	9,0%	5	4,5%	2	1,8%	5	4,5%
		51 ans et +	1	,9%	2	1,8%	4	3,6%	8	7,2%	4	3,6%	6	5,4%
		<b>Total</b>	<b>2</b>	<b>1,8%</b>	<b>17</b>	<b>15,3%</b>	<b>21</b>	<b>18,9%</b>	<b>14</b>	<b>12,6%</b>	<b>7</b>	<b>6,3%</b>	<b>11</b>	<b>9,9%</b>
Autre nationalité	Masculin	30 ans et -	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		31 à 40 ans	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		41 à 50 ans	1	,9%	1	,9%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		51 ans et +	0	,0%	1	,9%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>,9%</b>	<b>2</b>	<b>1,8%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>
	Féminin	30 ans et -	0	,0%	0	,0%	1	,9%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		31 à 40 ans	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		41 à 50 ans	2	1,8%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		51 ans et +	0	,0%	1	,9%	2	1,8%	1	,9%	1	,9%	0	,0%
		<b>Total</b>	<b>2</b>	<b>1,8%</b>	<b>1</b>	<b>,9%</b>	<b>3</b>	<b>2,7%</b>	<b>1</b>	<b>,9%</b>	<b>1</b>	<b>,9%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>

- ❖ En moyenne, les responsables de cuisine comptent un peu plus de 10 ans (10,24 ans +/- 7,66) d'expérience en cuisine de service de garde.
- ❖ Les hommes d'origine canadienne qui comptent un an d'expérience et moins en cuisine de service de garde comptent pour un peu moins de 4 % (4), pourcentage qui se divise entre les catégories 30 ans et moins et 31 à 40 ans. **Les hommes ayant entre 1 et 5 ans d'expérience comptent pour un peu plus de 8 % (9), parmi lesquels la majorité, soit un peu plus de 6 % (7), est âgée de 31 à 40 ans.** Ceux qui ont entre 6 et 10 ans d'expérience représentent un peu plus de 6 % (7), parmi lesquels la majorité, soit un peu moins de 4 % (4), est âgée de 41 à 50 ans. Les hommes possédant entre 11 et 15 ans d'expérience comptent pour 4,5 % (5) de l'effectif, parmi lesquels la majorité, soit un peu moins de 3 % (3), est aussi âgée de 41 à 50 ans. Ceux qui comptent de 21 ans d'expérience et plus constituent un peu moins de 3 % (3) de l'effectif, parmi lesquels la majorité, soit un peu moins de 2 % (2), est aussi âgée de 51 ans et plus. La catégorie d'années d'expérience 16 à 20 ans ne comporte aucun représentant.
- ❖ Les femmes d'origine canadienne ayant 1 an d'expérience et moins en cuisine de service de garde représentent un peu moins de 2 % (2) de l'effectif, pourcentage divisé entre les catégories d'âges 31 à 40 ans et 51 ans et plus. Celles qui ont entre 1 et 5 ans d'expérience comptent pour un peu plus de 15 % (17) de l'effectif, parmi lesquelles la majorité, soit un peu plus de 6 % (7), est âgée de 41 à 50 ans. **Les femmes qui possèdent entre 6 et 10 ans d'expérience constituent environ 19 % (21) de l'effectif, parmi lesquelles la majorité, soit 9 % (10), est aussi âgée de 41 à 50 ans.** Les femmes ayant entre 11 et 15 ans d'expérience s'élèvent à un peu moins de 13 % (14). Celles qui comptent de 16 à 20 ans d'expérience représentent un peu plus de 6 % (7) de l'effectif, parmi lesquelles la majorité, soit un peu moins de 4 % (4), est âgée de 51 ans et plus. Les femmes ayant 21 ans d'expérience et plus représentent environ 10 % (11), parmi lesquelles la majorité, soit un peu plus de 5 % (6), est aussi âgée de 51 ans et plus.
- ❖ Les hommes d'une autre origine qui comptent 1 an d'expérience et moins en cuisine de service de garde représentent un peu moins de 1 % (1) de l'effectif et se retrouvent dans la catégorie d'âges 41 à 50 ans. **Ceux qui comptent entre 1 et 5 ans d'expérience constituent un peu moins de 2 % (2) de l'effectif, pourcentage qui se divise entre les catégories 41 à 50 ans et 51 ans et plus.**
- ❖ Les femmes d'une autre origine ayant 1 an d'expérience et moins en cuisine de service de garde représentent un peu moins de 2 % (2) de l'effectif et se retrouvent toutes dans la catégorie d'âges 41 à 50 ans. Celles qui ont entre 1 et 5 ans d'expérience sont représentées un pourcentage inférieur à 1 % (1) et se retrouvent également toutes dans la catégorie d'âges 51 ans et plus. **Les femmes qui comptent entre 6 et 10 ans d'expérience constituent un peu moins de 3 % (3) de l'effectif, parmi lesquelles la majorité, soit un peu plus de 2 % (2), est aussi âgée de 51 ans et plus.** Celles qui possèdent entre 11 et 15 ans et entre 16 et 20 ans d'expérience comptent pour un peu moins de 1 % (1) respectivement, et se retrouvent également toutes deux dans la catégorie d'âges 51 ans et plus.

## Nombre d'années à titre de responsable de cuisine

Cette section illustre le nombre d'années par catégories cumulées par les responsables de cuisine à ce titre en fonction de leur âge, de leur sexe et de leur nationalité.

**Tableau 3 |** Nombre d'années à titre de responsables de cuisine dans le milieu actuel en fonction de leur âge, de leur sexe et de leur nationalité (n = 108)

		<b>Nombre d'années à titre de responsable de cuisine dans le milieu actuel</b>												
		1 an et -		1 à 5 ans		6 à 10 ans		11 à 15 ans		16 à 20 ans		21 ans et +		
		Effectif	N % tableau	Effectif	N % tableau	Effectif	N % tableau	Effectif	N % tableau	Effectif	N % tableau	Effectif	N % tableau	
Nationalité canadienne	Masculin	30 ans et -	2	1,9%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		31 à 40 ans	3	2,8%	8	7,4%	2	1,9%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		41 à 50 ans	2	1,9%	4	3,7%	1	,9%	1	,9%	0	,0%	0	,0%
		51 ans et +	0	,0%	2	1,9%	1	,9%	1	,9%	0	,0%	1	,9%
		<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>6,5%</b>	<b>14</b>	<b>13,0%</b>	<b>4</b>	<b>3,7%</b>	<b>2</b>	<b>1,9%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>	<b>1</b>	<b>,9%</b>
	Féminin	30 ans et -	1	,9%	1	,9%	1	,9%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		31 à 40 ans	3	2,8%	5	4,6%	5	4,6%	1	,9%	0	,0%	0	,0%
		41 à 50 ans	1	,9%	9	8,3%	12	11,1%	2	1,9%	2	1,9%	2	1,9%
		51 ans et +	2	1,9%	5	4,6%	7	6,5%	5	4,6%	2	1,9%	4	3,7%
		<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>6,5%</b>	<b>20</b>	<b>18,5%</b>	<b>25</b>	<b>23,1%</b>	<b>8</b>	<b>7,4%</b>	<b>4</b>	<b>3,7%</b>	<b>6</b>	<b>5,6%</b>
Autre nationalité	Masculin	30 ans et -	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		31 à 40 ans	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		41 à 50 ans	1	,9%	1	,9%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		51 ans et +	1	,9%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		<b>Total</b>	<b>2</b>	<b>1,9%</b>	<b>1</b>	<b>,9%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>
	Féminin	30 ans et -	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		31 à 40 ans	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		41 à 50 ans	2	1,9%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		51 ans et +	0	,0%	3	2,8%	2	1,9%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		<b>Total</b>	<b>2</b>	<b>1,9%</b>	<b>3</b>	<b>2,8%</b>	<b>2</b>	<b>1,9%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>

- ❖ En moyenne, les responsables de cuisine occupent depuis un peu plus de 7 ans (7,26 ans +/- 6,80) le poste de responsable de cuisine du service de garde où ils travaillent actuellement.
- ❖ Les hommes d'origine canadienne qui comptent 1 an et moins d'expérience à titre de responsable de cuisine dans le milieu représentent 6,5 % (7) de l'effectif, parmi lesquels la majorité, soit un peu moins de 3 % (3), est âgée entre 31 et 40 ans. **Ceux qui ont entre 1 et 5 ans d'expérience sont représentés par un pourcentage de 13 % (14), parmi lesquels la majorité, soit un peu plus de 7 % (8), est aussi âgée entre 31 et 40 ans.** Les hommes qui possèdent entre 6 et 10 ans d'expérience représentent un peu moins de 4 % (4), parmi lesquels la majorité, soit un peu plus de 2 % (2), est aussi âgée entre 31 et 40 ans. Ceux qui comptent de 11 à 15 ans d'expérience constituent environ 2 % (2) de l'effectif, pourcentage divisé entre les catégories d'âges 41 à 50 ans et 51 ans et plus. Les hommes ayant entre 21 ans d'expérience et plus représentent un peu moins de 1 % (1) et se retrouvent dans la catégorie d'âges 51 ans et plus. La catégorie d'années d'expérience 16 à 20 ans ne comporte aucun représentant.
- ❖ Les femmes d'origine canadienne ayant 1 an et moins d'expérience à titre de responsable de cuisine dans le milieu représentent 6,5 % (7) de l'effectif, parmi lesquelles la majorité, soit un peu moins de 3 % (3), est âgée entre 31 et 40 ans. Celles qui ont entre 1 et 5 ans d'expérience sont représentées par un pourcentage de 18,5 % (20), parmi lesquelles la majorité, soit un peu plus de 8 % (9), est âgée entre 41 et 50 ans. **Les femmes qui possèdent entre 6 et 10 ans d'expérience sont représentées par un peu plus de 23 % (25), parmi lesquelles la majorité, soit un peu plus de 11 % (12), est aussi âgée entre 41 et 50 ans.** Celles qui comptent de 11 à 15 ans d'expérience constituent un peu plus de 7 % (8) de l'effectif, parmi lesquelles la majorité, soit un peu moins de 4 % (5), est aussi âgée entre 51 ans et plus. Les femmes ayant entre 16 et 20 ans ainsi représentent un peu moins de 4 % (4), pourcentage divisé entre les catégories d'âges 41 à 50 ans et 51 ans et plus. Celles qui comptent 21 ans d'expérience et plus sont représentées par un peu plus de 5 % (6), parmi lesquelles la majorité, soit un peu moins de 4 % (4), est aussi âgée entre 51 ans et plus.
- ❖ **Les hommes d'une autre origine qui comptent 1 an d'expérience et moins à titre de responsable de cuisine dans le milieu comptent pour un peu moins de 2 % (2) de l'effectif, pourcentage divisé entre les catégories d'âges 41 à 50 ans et 51 ans et plus.** Ceux qui ont entre 1 et 5 ans d'expérience représentent un peu moins de 1 % (1) et se retrouvent dans la catégorie d'âges 41 à 50 ans. Les autres catégories d'années d'expérience (6 à 10 ans, 11 à 15 ans, 16 à 20 ans, 21 à 25 ans, 26 à 30 ans et 30 ans et plus) ne comportent aucun représentant.
- ❖ Les femmes d'une autre origine ayant 1 an et moins d'expérience à titre de responsable de cuisine dans le milieu représentent un peu moins de 2 % (2) de l'effectif et se retrouvent dans la catégorie d'âges 41 et 50 ans. **Celles qui ont entre 1 et 5 ans d'expérience sont représentées par un peu moins de 3 % (3), parmi lesquelles la majorité et se retrouvent dans la catégorie d'âges 51 ans et plus.** Les femmes qui possèdent entre 6 et 10 ans d'expérience comptent pour un peu moins de 2 % (2) et se retrouvent dans la catégorie d'âges 51 ans et plus. Les autres catégories d'années d'expérience (11 à 15 ans, 16 à 20 ans et 21 ans et plus) ne comportent aucun représentante.

## Niveau de scolarité des responsables de cuisine

Cette section présente le niveau de scolarité des responsables de cuisine en fonction de leur âge, de leur sexe et de leur nationalité.

**Tableau 4 |** Niveau de scolarité des responsables de cuisine en fonction de leur âge, de leur sexe et de leur nationalité (n = 110)

		Niveau de scolarité des responsables de cuisine												
		Études primaires		Études secondaires partielles		Études secondaires terminées		École de métier, collège commercial, écoles spécialisées (DEP-ITHQ)		Études collégiales (CEGEP-ITHQ)		Études universitaires		
		Effectif	N % tableau	Effectif	N % tableau	Effectif	N % tableau	Effectif	N % tableau	Effectif	N % tableau	Effectif	N % tableau	
Nationalité canadienne	Masculin	30 ans et -	0	,0%	0	,0%	0	,0%	1	,9%	1	,9%	0	,0%
		31 à 40 ans	0	,0%	0	,0%	0	,0%	11	10,0%	0	,0%	2	1,8%
		41 à 50 ans	0	,0%	0	,0%	2	1,8%	0	,0%	3	2,7%	3	2,7%
		51 ans et +	0	,0%	0	,0%	0	,0%	4	3,6%	1	,9%	0	,0%
		<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>	<b>2</b>	<b>1,8%</b>	<b>16</b>	<b>14,5%</b>	<b>5</b>	<b>4,5%</b>	<b>5</b>	<b>4,5%</b>
	Féminin	30 ans et -	0	,0%	0	,0%	0	,0%	1	,9%	2	1,8%	0	,0%
		31 à 40 ans	0	,0%	1	,9%	1	,9%	10	9,1%	3	2,7%	0	,0%
		41 à 50 ans	0	,0%	3	2,7%	9	8,2%	5	4,5%	10	9,1%	2	1,8%
		51 ans et +	0	,0%	8	7,3%	4	3,6%	7	6,4%	3	2,7%	2	1,8%
		<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>	<b>12</b>	<b>10,9%</b>	<b>14</b>	<b>12,7%</b>	<b>23</b>	<b>20,9%</b>	<b>18</b>	<b>16,4%</b>	<b>4</b>	<b>3,6%</b>
Autre nationalité	Masculin	30 ans et -	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		31 à 40 ans	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		41 à 50 ans	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	1	,9%	1	,9%
		51 ans et +	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	1	,9%
		<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>	<b>1</b>	<b>,9%</b>	<b>2</b>	<b>1,8%</b>
	Féminin	30 ans et -	0	,0%	0	,0%	0	,0%	1	,9%	0	,0%	0	,0%
		31 à 40 ans	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%	0	,0%
		41 à 50 ans	0	,0%	0	,0%	0	,0%	1	,9%	1	,9%	0	,0%
		51 ans et +	1	,9%	0	,0%	0	,0%	2	1,8%	1	,9%	1	,9%
		<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>,9%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>	<b>0</b>	<b>,0%</b>	<b>4</b>	<b>3,6%</b>	<b>2</b>	<b>1,8%</b>	<b>1</b>	<b>,9%</b>

- ❖ Les hommes d'origine canadienne dont le plus haut niveau de scolarité est les études secondaires terminées sont représentés par un peu moins de 2 % (2 et se retrouvent dans la catégorie d'âges 41 et 50 ans. **Ceux dont le plus haut niveau de scolarité a été obtenu dans une école de métier, un collège commercial ou une école spécialisée constituent 14,5 % (16) de l'effectif, parmi lesquels la majorité, soit 10 % (11), est âgée de 31 à 40 ans.** Les hommes dont le plus haut niveau de scolarité est les études collégiales et universitaires comptent respectivement pour 4,5 % (5) de l'effectif, parmi lesquels la majorité, soit un peu moins de 3 % (3), est âgée entre 41 et 50 ans. Les autres catégories de niveau de scolarité (études primaires et études secondaires partielles) ne comportent aucun représentant.
- ❖ Les femmes d'origine canadienne dont le plus haut niveau de scolarité est les études secondaires partielles sont représentées par environ 11 % (12), parmi lesquelles la majorité, soit un peu plus de 7 % (8), est âgée de 51 ans et plus. Celles dont le plus haut niveau de scolarité est les études secondaires terminées sont représentées par un peu moins de 13 % (14), parmi lesquelles la majorité, soit un peu plus de 8 % (9), est âgée de 41 à 50 ans. **Celles dont le plus haut niveau de scolarité a été obtenu dans une école de métier, un collège commercial ou une école spécialisée représentent environ 21 % (23), parmi lesquelles la majorité, soit un peu plus de 9 % (10), est âgée entre 31 et 40 ans.** Les femmes dont le plus haut niveau de scolarité est les études collégiales comptent pour un peu plus de 16 % (18) de l'effectif, parmi lesquelles la majorité, soit un peu plus de 9 % (10), est âgée de 41 à 50 ans. Celles dont le plus haut niveau de scolarité est les études universitaires comptent pour un peu plus de 4 % (4) de l'effectif, pourcentage divisé entre les catégories d'âges 41 à 50 ans et 51 ans et plus. La catégorie de niveau de scolarité « Études primaires » ne comporte aucun représentant.
- ❖ Les hommes d'une autre origine dont le plus haut niveau de scolarité est les études collégiales sont représentés par un peu moins de 1 % (1) et se retrouvent dans la catégorie d'âges 41 à 50 ans. **Ceux dont le plus haut niveau de scolarité est les études universitaires constituent un peu moins de 2 % (2), pourcentage divisé entre les catégories d'âges 41 à 50 ans et 51 ans et plus.** Les autres catégories de niveau de scolarité (études primaires, études secondaires partielles, études secondaires terminées et école de métier, collège commercial ou école spécialisée) ne comportent aucun représentant.
- ❖ Les femmes d'une autre origine dont le plus haut niveau de scolarité est les études primaires sont représentées par un peu moins de 1 % (1) et se retrouvent dans la catégorie d'âges 51 ans et plus. **Celles dont le plus haut niveau de scolarité a été obtenu dans une école de métier, un collège commercial ou une école spécialisée constituent un peu moins de 4 % (4), parmi lesquelles la majorité, soit un peu moins de 2 % (2), est âgée de 51 ans et plus.** Les femmes dont le plus haut niveau de scolarité est les études collégiales comptent pour un peu moins de 2 % (2) de l'effectif, pourcentage divisé entre les catégories d'âges 41 à 50 ans et 51 ans et plus. Celles dont le plus haut niveau de scolarité est les études universitaires comptent pour un peu moins de 1 % (1) et se retrouvent dans la catégorie d'âges 51 ans et plus. Les autres catégories de niveau de scolarité (études secondaires partielles et études secondaires terminées) ne comportent aucune représentante.

## 2<sup>e</sup> partie : Réponses au questionnaire auto-administré

La deuxième partie présente les résultats obtenus aux différents aspects examinés dans le questionnaire auto-administré destiné aux responsables de cuisine. La présentation des résultats est divisée par thèmes et suit l'ordre des questions telles qu'elles apparaissent dans le questionnaire.

### *Le menu et les recettes*

Cette section présente les résultats concernant le menu et les recettes avec lesquels travaillent les responsables de cuisine dans leur milieu respectif. Les questions touchent à différents aspects de leur quotidien, dont les différents facteurs influençant le menu de leur milieu actuel ainsi que leurs sources d'inspiration quant au choix des recettes.

#### Question 1

Voici les résultats obtenus à la question visant à déterminer les facteurs pris en considération selon les responsables de cuisine interrogés dans le menu actuel de leur service de garde respectif.

**Tableau 1** | Facteurs sur lesquels s'appuie le menu actuel du service de garde selon les responsables de cuisine (n variables)

<i>Facteurs dont tient compte le menu actuel</i>	<i>En accord</i>		<i>Neutre</i>		<i>En désaccord</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Guide alimentaire canadien (GAC) (n = 112)</i>	108	96,4%	2	1,8%	2	1,8%
<i>Attentes de la direction du service de garde (n = 109)</i>	102	93,6%	4	3,7%	3	2,8%
<i>Possibilité de varier les saveurs et les textures (n = 111)</i>	103	92,8%	7	6,3%	1	,9%
<i>Goûts des enfants (n = 109)</i>	100	91,7%	7	6,4%	2	1,8%
<i>Allergies et intolérances alimentaires (n = 108)</i>	99	91,7%	7	6,5%	2	1,9%
<i>Politique alimentaire (n = 102)</i>	93	91,2%	5	4,9%	4	3,9%
<i>Disponibilité des fruits et des légumes en saison (n = 112)</i>	100	89,3%	7	6,3%	5	4,5%
<i>Attentes des parents (n = 103)</i>	91	88,3%	10	9,7%	2	1,9%
<i>Temps disponible (n = 111)</i>	96	86,5%	6	5,4%	9	8,1%
<i>Facilité de préparation des mets (n = 111)</i>	94	84,7%	9	8,1%	8	7,2%
<i>Fournisseurs alimentaires disponibles (n = 109)</i>	91	83,5%	9	8,3%	9	8,3%
<i>Habilités en cuisine (n = 108)</i>	90	83,3%	7	6,5%	11	10,2%
<i>Coût des aliments (n = 111)</i>	92	82,9%	11	9,9%	8	7,2%
<i>Aliments moins appréciés des enfants (n = 106)</i>	84	79,2%	8	7,5%	14	13,2%
<i>Équipement culinaire disponible (n = 113)</i>	88	77,9%	11	9,7%	14	12,4%
<i>Attentes des éducateurs (n = 104)</i>	71	68,3%	19	18,3%	14	13,5%
<i>Origine culturelle des enfants (n = 94)</i>	60	63,8%	23	24,5%	11	11,7%

Selon plus de 60 % des responsables de cuisine interrogés, la totalité des facteurs énumérés à la première question portant sur le menu et les recettes sont pris en considération dans le menu actuel du service de garde auquel ils sont rattachés. Certains facteurs se sont particulièrement démarqués en affichant un pourcentage supérieur à 90 %. Les voici :

- ❖ un peu plus de 96 % (108) des responsables de cuisine jugent que le menu de leur milieu respectif tient compte du Guide alimentaire canadien (GAC);

- ❖ un peu moins de 94 % (102) d'entre eux considèrent que les attentes de la direction de leur service de garde sont prises en considération dans le menu actuel;
- ❖ environ 93 % (103) des responsables de cuisine estiment que le menu actuel tient compte de la possibilité de varier les saveurs et les textures des mets présentés aux enfants;
- ❖ les goûts des enfants (100) ainsi que les allergies et les intolérances alimentaires (99) arrivent à égalité en termes relatifs avec un pourcentage près de 92 %;
- ❖ un peu plus de 91 % (93) des responsables de cuisine sont en accord avec le fait que le menu actuel s'appuie sur une politique alimentaire.

Les principaux facteurs dont le menu actuel du service de garde ne tient pas compte selon plus de 10 % des responsables de cuisine sont les suivants :

- ❖ selon 13,5 % (14) des responsables de cuisine, les attentes des éducateurs ne sont pas prises en considération dans le menu actuel;
- ❖ les aliments moins appréciés des enfants ne le sont pas non plus selon un peu plus de 13 % (14) d'entre eux;
- ❖ selon un peu plus de 12 % (14) des responsables de cuisine, le menu actuel ne tient pas compte de l'équipement culinaire disponible;
- ❖ l'origine culturelle des enfants n'est pas prise en considération dans le menu actuel selon un peu moins de 12 % (11) des responsables de cuisine;
- ❖ enfin, selon un peu plus de 10 % (11) d'entre eux, le menu actuel de leur service de garde ne tient pas compte de leurs habilités en cuisine.

Enfin, près du quart (23) et un peu plus de 18 % (19) des responsables de cuisine se disent respectivement neutres aux énoncés indiquant que le menu actuel tient compte de l'origine culturelle des enfants et des attentes des éducateurs.

## Question 2

Voici les résultats obtenus à la question ayant pour but de déterminer les sources d'inspiration des responsables de cuisine interrogés pour choisir des recettes.

**Tableau 2 |** Sources d'inspiration des responsables de cuisine pour le choix de recettes (n variables)

<i>Sources d'inspiration</i>	<i>Oui</i>		<i>Non</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Livres de recettes (n = 112)</i>	84	75,0%	28	25,0%
<i>Imagination (n = 111)</i>	83	74,8%	28	25,2%
<i>Sites Web (n = 113)</i>	68	60,7%	44	39,3%
<i>Recettes de parents ou d'amis (n = 112)</i>	61	54,5%	51	45,5%
<i>Échange de recettes avec d'autres services de garde (n = 112)</i>	53	47,3%	59	52,7%
<i>Magazines (n = 111)</i>	51	45,9%	60	54,1%
<i>Livres de recettes pour enfants (n = 113)</i>	45	40,2%	67	59,8%
<i>Émissions de télévision (n = 113)</i>	42	38,2%	68	61,8%

<i>Sources d'inspiration</i>	<i>Oui</i>		<i>Non</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Autres sources (n = 109)</i>	19	17,4%	90	82,6%
<i>SOS Cuisine (n = 111)</i>	12	10,8%	99	89,2%

Plus de la moitié des responsables de cuisine ont recours aux quatre sources d'inspiration suivantes :

- ❖ les trois-quarts (84) d'entre eux s'inspirent de livres de recettes;
- ❖ pratiquement 75 % (83) des responsables de cuisine ont recours à leur imagination;
- ❖ les sites Web représentent une source d'inspiration pour un peu moins de 61 % (68) d'entre eux;
- ❖ les recettes obtenues de parents ou d'amis constituent une source d'inspiration pour 54,5 % (61) des responsables de cuisine.

Parmi les livres de recettes les plus cités, on trouve les publications du Cercle des fermières, *Du plaisir à bien manger* de Nathalie Régimbal, divers répertoires de CPE, les livres de Louise Lambert-Lagacé ainsi que le livre de recettes Five Roses. Du côté des sites Web, Recettes du Québec ([www.recettes.qc.ca](http://www.recettes.qc.ca)) est le plus fréquemment cité, suivi d'Extenso ([www.extenso.org](http://www.extenso.org)), Éducatout ([www.educatout.com](http://www.educatout.com)) et PasseportSanté.net ([www.passeportsante.net](http://www.passeportsante.net)). Plusieurs réponses suggèrent également que les responsables de cuisine tirent leur inspiration de multiples sources, puisqu'ils ont été nombreux à préciser plus d'un document.

En ce qui a trait aux éléments suivants, ils ne semblent pas constituer une source d'inspiration pour les responsables de cuisine puisque plus de la moitié d'entre eux indiquent ne pas y recourir :

- ❖ l'échange de recettes avec d'autres services de garde ne constitue pas une source d'inspiration pour près de 53 % (59) d'entre eux;
- ❖ le site Web SOS Cuisine ne semble pas en être une puisqu'un peu plus de 89 % (99) des responsables de cuisine mentionnent ne pas y recourir;
- ❖ un peu plus de 83 % (90) d'entre eux disent ne pas puiser leur inspiration d'autres sources;
- ❖ près de 62 % (68) des responsables de cuisine ne trouvent pas matière à inspiration dans les émissions de télévision;
- ❖ les livres de recettes pour enfants ne constituent pas une source d'inspiration pour environ 60 % (67) d'entre eux;
- ❖ environ 54 % (60) des responsables de cuisine ne s'inspirent pas de magazines.

## **Les achats**

Les résultats présentés dans cette section portent sur différents aspects liés aux achats alimentaires qu'effectuent les responsables de cuisine dans leur milieu respectif. Les tâches des responsables de cuisine en matière de gestion des achats, les lieux où ils achètent certains aliments, les critères de sélection des fournisseurs alimentaires, le format d'achat ainsi que la fréquence de commande de certaines catégories de denrées constituent les principaux éléments examinés.

### **Question 3**

©Extenso 2011/11/11

Voici les résultats obtenus à la question visant à établir la fréquence à laquelle les responsables de cuisine s'occupent des tâches se rapportant à la gestion des achats alimentaires au service de garde.

**Tableau 3 |** Tâches se rapportant à la gestion des achats alimentaires incombant aux responsables de cuisine (n variables)

<i>Tâches des responsables de cuisine</i>	<i>Souvent ou toujours</i>		<i>De temps en temps</i>		<i>Jamais ou rarement</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Je détermine moi-même les quantités à acheter (n = 113)</i>	111	98,20%	2	1,80%	0	0,00%
<i>Je suis responsable de vérifier la marchandise livrée (n = 112)</i>	107	95,50%	3	2,70%	2	1,80%
<i>Je suis responsable de ranger la marchandise livrée (n = 113)</i>	106	93,80%	5	4,40%	2	1,80%
<i>Je communique avec les fournisseurs pour commander les aliments (n = 113)</i>	101	89,40%	5	4,40%	7	6,20%
<i>Je communique avec les fournisseurs pour obtenir des prix (n = 112)</i>	53	47,30%	31	27,70%	28	25,00%
<i>J'utilise des feuilles d'inventaire (n = 105)</i>	36	34,30%	13	12,40%	56	53,30%
<i>Je me déplace pour faire les achats alimentaires (n = 112)</i>	31	27,70%	28	25,00%	53	47,30%
<i>Je reçois la visite de fournisseurs pour de nouveaux produits (n = 112)</i>	12	10,70%	21	18,80%	79	70,50%
<i>Il m'arrive d'aller à l'épicerie car il me manque des ingrédients (n = 111)</i>	11	9,90%	40	36,00%	60	54,10%
<i>Je retourne des aliments pour différentes raisons (n = 113)</i>	7	6,20%	51	45,10%	55	48,70%

Quatre responsabilités sont souvent ou toujours assumées par au moins 90 % des responsables de cuisine :

- ❖ un peu plus de 98 % (111) des responsables de cuisine déterminent eux-mêmes les quantités d'aliments à acheter en vue de la préparation des repas et des collations;
- ❖ la vérification de la marchandise livrée est assurée par 95,5 % (107) d'entre eux;
- ❖ un peu moins de 94 % (106) des responsables de cuisine s'occupent de ranger la marchandise livrée;
- ❖ un peu plus de 89 % (101) d'entre eux communiquent avec les fournisseurs pour commander les aliments.

En ce qui a trait aux autres responsabilités, il est constaté que moins de la moitié des responsables de cuisine disent les assumer souvent ou toujours. En voici le détail :

- ❖ un peu plus de 47 % (53) des responsables de cuisine communiquent souvent ou toujours avec les fournisseurs pour obtenir des prix alors que le quart (28) mentionne rarement ou ne jamais le faire;
- ❖ un peu plus du tiers (36) d'entre eux utilisent souvent ou toujours des feuilles d'inventaire alors que plus de 53 % (56) indiquent rarement ou ne jamais s'en servir;
- ❖ un peu plus du quart (31) des responsables de cuisine doivent se déplacer pour effectuer les achats alimentaires alors que 47 % (53) d'entre eux ne le font que rarement ou jamais;

- ❖ moins de 11 % (12) d'entre eux reçoivent souvent ou toujours la visite de fournisseurs en vue d'obtenir de nouveaux produits alors que 70,5 % (79) ne sont que rarement ou jamais visités par les fournisseurs;
- ❖ environ 10 % (11) des responsables de cuisine mentionnent souvent ou toujours devoir aller à l'épicerie, car il leur manque des ingrédients tandis que plus de 54 % (60) ne le font que rarement ou jamais;
- ❖ un peu plus de 6 % (7) des responsables de cuisine retournent souvent ou toujours des aliments pour différentes raisons alors qu'un peu plus de 48 % (55) indiquent rarement ou ne jamais le faire.

#### Question 4

Voici les résultats obtenus à la question ayant pour but d'établir la fréquence à laquelle les responsables de cuisine effectuent certains achats alimentaires de dépannage dans différents lieux d'approvisionnement.

**Tableau 4 | Lieux fréquentés par les responsables de cuisine pour certains achats alimentaires (n variables)**

<i>Lieux</i>	<i>Souvent ou toujours</i>		<i>De temps en temps</i>		<i>Jamais ou rarement</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Fruiterie (n = 109)</i>	62	56,90%	9	8,30%	38	34,90%
<i>Boucherie privée (n = 109)</i>	44	40,40%	11	10,10%	54	49,50%
<i>Épicerie (n = 110)</i>	44	40,00%	37	33,60%	29	26,40%
<i>Poissonnerie privée</i>	13	12,00%	2	1,90%	93	86,10%
<i>Boulangerie privée (n = 109)</i>	9	8,30%	13	11,90%	87	79,80%
<i>Marché public (n = 107)</i>	8	7,50%	13	12,10%	86	80,40%
<i>Costco (n = 110)</i>	7	6,40%	30	27,30%	73	66,40%
<i>Agriculteurs (n = 109)</i>	5	4,60%	8	7,30%	96	88,10%
<i>Magasin de grande surface (n = 109)</i>	2	1,80%	8	7,30%	99	90,80%
<i>Épicerie sur Internet (n = 108)</i>	1	0,90%	1	0,90%	106	98,10%
<i>Dépanneur (n = 107)</i>	1	0,90%	4	3,70%	102	95,30%
<i>M&amp;M (n = 107)</i>	0	0,00%	0	0,00%	107	100,00%

Trois lieux sont davantage souvent ou toujours fréquentés par au moins 40 % des responsables de cuisine pour effectuer certains achats alimentaires :

- ❖ les fruiteries arrivent au premier rang avec un pourcentage d'environ 57 % (62);
- ❖ les boucheries privées sont fréquentées par un peu plus de 40 % (44) des responsables de cuisine;
- ❖ ensuite, viennent les épiceries avec 40 % (44).

Costco est fréquenté de temps en temps par un peu plus du quart (37) des responsables de cuisine. Un peu plus de 12 % (13) et près de 12 % (13) d'entre eux visitent de temps en temps les marchés publics et les boulangeries privées, respectivement.

Enfin, plus de 85 % des responsables de cuisine mentionnent rarement ou ne jamais effectuer d'achats alimentaires aux six endroits suivants :

- ❖ les poissonneries privées ne constituent que rarement ou jamais un lieu d'approvisionnement pour certains aliments pour un peu plus de 86 % (93) des responsables de cuisine;

- ❖ un peu plus de 88 % (96) d'entre eux ne s'approvisionnent que rarement ou jamais auprès des agriculteurs;
- ❖ un peu moins de 91 % (99) d'entre eux ne vont que rarement ou jamais dans les magasins de grande surface;
- ❖ plus de 95 % (102) des responsables de cuisine indiquent rarement ou ne jamais acheter d'aliments dans les dépanneurs;
- ❖ un peu plus de 98 % (106) d'entre eux ne font que rarement ou jamais l'épicerie au moyen d'Internet;
- ❖ la totalité (107) des responsables de cuisine répondent rarement ou ne jamais acheter d'aliments chez M&M.

## Question 5

Voici les résultats obtenus à la question visant à définir les critères de sélection des fournisseurs de denrées alimentaires.

**Tableau 5 | Critères de sélection des fournisseurs de denrées alimentaires (n = 113)**

<i>Critères de sélection</i>	<i>Oui</i>		<i>Non</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Fréquence de livraison</i>	88	77,9%	25	22,1%
<i>Qualité des produits</i>	88	77,9%	25	22,1%
<i>Variété des aliments</i>	77	68,1%	36	31,9%
<i>Prix avantageux</i>	69	61,1%	44	38,9%
<i>Proximité</i>	40	35,4%	73	64,6%
<i>Rabais de la semaine</i>	28	24,8%	85	75,2%
<i>Peu de choix de fournisseurs</i>	14	12,4%	99	87,6%

Quatre critères sont jugés importants par plus de 60 % des responsables de cuisine lorsqu'ils doivent choisir des fournisseurs de denrées alimentaires :

- ❖ la fréquence de livraison du fournisseur et la qualité des produits proposés sont deux facteurs importants pour environ 78 % (88) des responsables de cuisine, respectivement;
- ❖ pour un peu plus de 68 % (77) d'entre eux, une offre alimentaire variée constitue également un facteur important;
- ❖ l'offre de prix avantageux justifie le choix d'un fournisseur en particulier pour un peu plus de 61 % (69) des responsables de cuisine.

Les trois autres critères ne constituent pas un facteur important par plus de 65 % des responsables de cuisine :

- ❖ un peu plus de 64 % (73) d'entre eux indiquent que la proximité ne constitue pas un critère déterminant dans le choix des fournisseurs;
- ❖ l'offre de rabais hebdomadaires n'est pas prise en considération dans le choix du fournisseur par les trois-quarts (85) des responsables de cuisine;
- ❖ pour un peu plus de 87 % (99) d'entre eux, le choix restreint de fournisseurs ne justifie pas leur sélection.

## Question 6

Voici les résultats obtenus à la question ayant pour but de déterminer les pratiques d'achats relativement aux formats d'aliments privilégiés par les responsables de cuisine.

**Tableau 6 |** Formats d'achat privilégiés par les responsables de cuisine (n variables)

<b>Formats d'achat</b>	<b>Oui</b>		<b>Non</b>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<b>YOGOURT (n = 110)</b>				
<i>Format familial</i>	90	81,8%	20	18,2%
<i>Format institutionnel</i>	18	16,4%	92	83,6%
<i>Portion individuelle</i>	11	10,0%	99	90,0%
<i>Je n'achète pas ce produit</i>	6	5,5%	104	94,5%
<b>FROMAGE (n = 112)</b>				
<i>Format institutionnel</i>	93	83,0%	19	17,0%
<i>Format familial</i>	19	17,0%	93	83,0%
<i>Portion individuelle</i>	5	4,5%	107	95,5%
<i>Je n'achète pas ce produit</i>	0	,0%	112	100,0%
<b>JUS OU BOISSONS DE FRUITS (n = 112)</b>				
<i>Format familial</i>	56	50,0%	56	50,0%
<i>Format institutionnel</i>	30	26,8%	82	73,2%
<i>Portion individuelle</i>	28	25,0%	84	75,0%
<i>Je n'achète pas ce produit</i>	15	13,4%	97	86,6%
<b>JUS DE TOMATES OU DE LÉGUMES (n = 112)</b>				
<i>Format institutionnel</i>	70	62,5%	42	37,5%
<i>Format familial</i>	41	36,6%	71	63,4%
<i>Portion individuelle</i>	4	3,6%	108	96,4%
<i>Je n'achète pas ce produit</i>	1	,9%	111	99,1%
<b>BISCUITS (n = 112)</b>				
<i>Format institutionnel</i>	68	60,7%	44	39,3%
<i>Je n'achète pas ce produit</i>	26	23,2%	86	76,8%
<i>Format familial</i>	18	16,1%	94	83,9%
<i>Portion individuelle</i>	3	2,7%	109	97,3%
<b>CRAQUELINS (n = 110)</b>				
<i>Format institutionnel</i>	82	74,5%	28	25,5%
<i>Format familial</i>	24	21,8%	86	78,2%
<i>Portion individuelle</i>	5	4,5%	105	95,5%
<i>Je n'achète pas ce produit</i>	4	3,6%	106	96,4%
<b>CÉRÉALES À DÉJEUNER (n = 112)</b>				
<i>Format institutionnel</i>	68	60,7%	44	39,3%
<i>Format familial</i>	42	37,5%	70	62,5%
<i>Je n'achète pas ce produit</i>	8	7,1%	104	92,9%
<i>Portion individuelle</i>	4	3,6%	108	96,4%
<b>ŒUFS (n = 111)</b>				
<i>Format institutionnel</i>	59	53,2%	52	46,8%
<i>Format familial</i>	54	48,6%	57	51,4%
<i>Je n'achète pas ce produit</i>	2	1,8%	109	98,2%
<b>HUILE (n = 112)</b>				
<i>Format institutionnel</i>	80	71,4%	32	28,6%
<i>Format familial</i>	34	30,4%	78	69,6%

Formats d'achat	Oui		Non	
	Effectif	N % ligne	Effectif	N % ligne
Je n'achète pas ce produit	0	,0%	112	100,0%
<b>MARGARINE (n = 112)</b>				
Format institutionnel	79	70,5%	33	29,5%
Format familial	30	26,8%	82	73,2%
Je n'achète pas ce produit	8	7,1%	104	92,9%
Portion individuelle	2	1,8%	110	98,2%
<b>BEURRE (n = 111)</b>				
Je n'achète pas ce produit	61	55,0%	50	45,0%
Format familial	36	32,4%	75	67,6%
Format institutionnel	8	7,2%	103	92,8%
Portion individuelle	6	5,4%	105	94,6%

En général, les responsables de cuisine privilégient le format institutionnel lorsqu'ils se procurent des denrées alimentaires. En effet, sur les 11 produits examinés, huit sont achetés dans ce format :

- ❖ fromage : 83 % (93);
- ❖ jus de tomate ou de légumes : 62,5 % (70);
- ❖ craquelins : 74,5 % (82);
- ❖ biscuits : 61 % (68);
- ❖ huile : 71 % (80);
- ❖ céréales à déjeuner : 61 % (68);
- ❖ margarine : 70,5 % (79);
- ❖ œufs : un peu plus de 53 % (59).

En ce qui a trait aux trois autres produits (yogourt, jus ou boisson de fruits et beurre), un peu moins de 82 % (90) et la moitié (56) des responsables de cuisine se procurent le yogourt et les jus ou les boissons de fruits en format familial, respectivement, tandis que 55 % (61) d'entre eux disent ne pas acheter de beurre.

## Question 7

Voici les résultats obtenus à la question ayant pour but de déterminer l'offre alimentaire dans les services de garde gérés par les responsables de cuisine en fonction de la fréquence de commande de différentes denrées.

**Tableau 7 |** Offre alimentaire dans les services de garde gérés par les responsables de cuisine en fonction de la fréquence de commande de différentes denrées (n variables)

Fréquence de commande	Souvent ou toujours		De temps en temps		Jamais ou rarement	
	Effectif	N % ligne	Effectif	N % ligne	Effectif	N % ligne
<b>PRODUITS LAITIERS</b>						
Yogourt nature ou aux fruits (n = 113)	94	83,2%	11	9,7%	8	7,1%
Fromage râpé (n = 112)	77	68,8%	11	9,8%	24	21,4%
Fromage prétranché (n = 112)	25	22,3%	36	32,1%	51	45,5%
Yogourt à boire ou en tubes (n = 113)	6	5,3%	15	13,3%	92	81,4%
Fromage frais avec purée de fruits (n = 113)	6	5,3%	18	15,9%	89	78,8%
Berlingots de lait (n = 113)	5	4,4%	0	,0%	108	95,6%
<b>FRUITS ET LÉGUMES</b>						
Légumes congelés (n = 113)	63	55,8%	35	31,0%	15	13,3%

<b>Fréquence de commande</b>	<b>Souvent ou toujours</b>		<b>De temps en temps</b>		<b>Jamais ou rarement</b>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Fruits en conserve</i>	52	47,3%	37	33,6%	21	19,1%
<i>Fruits congelés (n = 112)</i>	45	40,2%	41	36,6%	26	23,2%
<i>Fruits séchés (n = 113)</i>	34	30,1%	48	42,5%	31	27,4%
<i>Légumes en conserve</i>	21	19,1%	37	33,6%	52	47,3%
<i>Salades prélavées prêtes à servir (n = 113)</i>	15	13,3%	9	8,0%	89	78,8%
<i>Sauce tomate assaisonnée et prête à servir (n = 113)</i>	15	13,3%	10	8,8%	88	77,9%
<i>Fruits exotiques (n = 113)</i>	12	10,6%	33	29,2%	68	60,2%
<i>Légumes frais biologiques (n = 112)</i>	6	5,4%	18	16,1%	88	78,6%
<i>Fruits frais biologiques (n = 113)</i>	5	4,4%	17	15,0%	91	80,5%
<i>Légumes exotiques (n = 112)</i>	3	2,7%	26	23,2%	83	74,1%
<b>PRODUITS DE BOULANGERIE</b>						
<i>Abaisses à tarte (n = 113)</i>	30	26,5%	16	14,2%	67	59,3%
<i>Mélange à muffin sec (n = 112)</i>	14	12,5%	7	6,3%	91	81,3%
<i>Mélange à gâteau (n = 113)</i>	9	8,0%	18	15,9%	86	76,1%
<i>Pain artisanal (n = 113)</i>	8	7,1%	10	8,8%	95	84,1%
<i>Mélange à muffin prêt à cuire (n = 112)</i>	7	6,3%	6	5,4%	99	88,4%
<i>Mélange à biscuits (n = 113)</i>	4	3,5%	9	8,0%	100	88,5%
<i>Mélange à crêpes (n = 112)</i>	0	,0%	2	1,8%	110	98,2%
<b>SOUPES ET BOUILLONS</b>						
<i>Bouillon de bœuf, de volaille et de légumes en poudre (n = 112)</i>	50	44,6%	35	31,3%	27	24,1%
<i>Bouillon de bœuf, de volaille et de légumes en concentré liquide (n = 112)</i>	14	12,5%	15	13,4%	83	74,1%
<i>Concentré de soupe en conserve (n = 111)</i>	12	10,8%	17	15,3%	82	73,9%
<i>Soupe en conserve prête à servir (n = 112)</i>	5	4,5%	10	8,9%	97	86,6%
<i>Soupe en poudre (n = 109)</i>	4	3,7%	9	8,3%	96	88,1%
<i>Bouillon de bœuf, de volaille et de légumes en cubes (n = 111)</i>	4	3,6%	9	8,1%	98	88,3%
<i>Concentré de soupe congelé (n = 113)</i>	1	,9%	2	1,8%	110	97,3%
<i>Bouillon de bœuf, de volaille et de légumes prêt à servir (n = 111)</i>	0	,0%	6	5,4%	105	94,6%

### Les produits laitiers

Parmi les produits laitiers commandés, deux le sont souvent ou toujours par plus de 68 % des responsables de cuisine :

- ❖ yogourt nature ou aux fruits : 83 % (94);
- ❖ fromage râpé : 69 % (77).

Un peu moins du tiers (36) d'entre eux mentionnent commander de temps en temps du fromage prétranché.

Enfin, les responsables de cuisine ne commandent que rarement ou jamais les produits laitiers suivants :

- ❖ berlingots de lait : 96 % (108);
- ❖ fromage frais avec purée de fruits : 79 % (89);

- ❖ yogourt à boire ou en tubes : 81 % (92);
- ❖ fromage prétranché : 45,5 % (51).

### *Les fruits et les légumes ---*

Les quatre catégories de fruits et de légumes suivantes sont souvent ou toujours commandées par une partie des responsables de cuisine :

- ❖ légumes congelés : 56 % (63);
- ❖ fruits en conserve : 47 % (52);
- ❖ fruits congelés : 40 % (45);
- ❖ fruits séchés : 30 % (34).

Un certain pourcentage des responsables de cuisine mentionnent commander de temps en temps les six produits :

- ❖ fruits séchés : 42,5 % (48);
- ❖ légumes en conserve : 34 % (37);
- ❖ fruits congelés : 37 % (41);
- ❖ légumes congelés : 31 % (35);
- ❖ fruits en conserve : 34 % (37);
- ❖ fruits exotiques : 29 % (33).

Enfin, plus de 60 % des responsables de cuisine ne commandent que rarement ou jamais les catégories de fruits et de légumes suivantes :

- ❖ fruits frais biologiques : 80,5 % (91);
- ❖ légumes exotiques : 74 % (83);
- ❖ salades prêlavées prêtes à servir : 79 % (89);
- ❖ fruits exotiques : 60 % (68);
- ❖ légumes frais biologiques : 79 % (88);
- ❖ légumes en conserve : 47 % (52);
- ❖ sauce tomate assaisonnée et prête à servir : 78 % (88);
- ❖ fruits séchés : 27 % (31).

### *Les produits de boulangerie*

En général, plus de 60 % des responsables de cuisine ne commandent que rarement ou jamais des produits de boulangerie. Plus particulièrement, un peu plus de 98 % (110) d'entre eux mentionnent rarement ou ne jamais commander de mélange à crêpes, 88,5 % (100), de mélange à biscuits, un peu plus de 88 % (99), de mélange à muffin prêt à cuire et un peu plus de 84 % (95), de pain artisanal.

Par contre, certains produits de boulangerie sont néanmoins commandés à une fréquence plus importante :

- ❖ environ 16 % (18) des responsables de cuisine commandent de temps en temps des mélanges à gâteau;
- ❖ les mélanges à muffin secs et les abaisses à tarte sont souvent ou toujours commandés respectivement par 12,5 % (14) et un peu plus du quart (30) des responsables de cuisine.

### *Les soupes et les bouillons*

Plus de 70 % des responsables de cuisine indiquent rarement ou ne jamais commander cette catégorie de produits, à l'exception du bouillon de bœuf, de volaille et de légumes en poudre que seul environ le quart (27) des responsables de cuisine disent rarement ou ne jamais en commander.

Néanmoins, comme dans le cas des produits de boulangerie, certains de ces produits sont commandés plus fréquemment par les responsables de cuisine :

- ❖ un peu plus de 13 % (15), un peu plus de 15 % (17) et un peu plus de 31 % (35) des responsables de cuisine indiquent commander de temps en temps des bouillons en concentré liquide, du concentré de soupe en conserve et des bouillons en poudre, respectivement;
- ❖ un peu moins de 11 % (12), 12,5 % (14) et 45 % (50) d'entre eux commandent souvent ou toujours du concentré de soupe en conserve, des bouillons en concentré liquide et des bouillons en poudre, respectivement.

## La production des repas

Dans cette section, les résultats obtenus pour différents aspects touchant à la production des repas, notamment les causes expliquant le non-service de certains aliments, la gestion de surplus et les menus spéciaux, sont examinés.

### Question 8

Les résultats suivants présentent la fréquence des causes justifiant le non-service d'aliments au menu.

**Tableau 8** | Fréquence des causes justifiant le non-service d'aliments au menu (n variables)

<b>Causes justifiant le non-service des aliments</b>	<b>Souvent ou toujours</b>		<b>De temps en temps</b>		<b>Jamais ou rarement</b>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Absence de la cuisinière (n = 111)</i>	5	4,5%	25	22,5%	81	73,0%
<i>Restes à écouler (n = 111)</i>	3	2,7%	31	27,9%	77	69,4%
<i>Commande incomplète (n = 112)</i>	2	1,8%	33	29,5%	77	68,8%
<i>Non-appréciation des enfants (n = 110)</i>	1	,9%	13	11,8%	96	87,3%
<i>Aliments non en saison (n = 111)</i>	1	,9%	21	18,9%	89	80,2%
<i>Accident en cuisine (n = 111)</i>	1	,9%	2	1,8%	108	97,3%
<i>Coût du plat trop élevé (n = 112)</i>	1	,9%	11	9,8%	100	89,3%
<i>Manque de temps (n = 111)</i>	0	,0%	15	13,5%	96	86,5%
<i>Recommandation du personnel (n = 112)</i>	0	,0%	12	10,7%	100	89,3%
<i>Ingrédients gâtés (n = 111)</i>	0	,0%	2	1,8%	109	98,2%

Au moins 80 % des responsables de cuisine ne justifient que rarement ou jamais le fait de ne pas servir un aliment par sept des dix causes proposées comme réponses :

- ❖ Ingrédients gâtés : 98 % (109);
- ❖ Non-appréciation des enfants : 87 % (96);
- ❖ Accident en cuisine : 97 % (108);
- ❖ Manque de temps : 86,5 % (96);
- ❖ Recommandation du personnel : 89 % (100);
- ❖ Aliments non en saison : 80 % (89);
- ❖ Coût du plat trop élevé : 89 % (100);

Ainsi, moins de 1 % des responsables de cuisine justifient souvent ou toujours le fait de ne pas servir un aliment par les causes proposées comme réponses, à l'exception de trois suivantes :

- ❖ la réception d'une commande incomplète sert souvent ou toujours de justification au non-service d'aliments pour moins de 2 % (2) des responsables de cuisine;
- ❖ un peu moins de 3 % (3) d'entre eux expliquent souvent ou toujours cette situation par la présence de restes à

écouler;

- ❖ enfin, 4,5 % (5) des responsables de cuisine justifient souvent ou toujours le non-service d'aliments par l'absence de la cuisinière.

Lorsqu'on examine les causes justifiant de temps en temps le fait de ne pas servir un aliment, en voici les principales selon au moins 10 % des responsables de cuisine :

- ❖ Commande incomplète : 29,5 % (33);
- ❖ Restes à écouler : 28 % (31);
- ❖ Absence de la cuisinière : 22,5 % (25);
- ❖ Aliments non en saison : 19 % (21);
- ❖ Manque de temps : 13,5 % (15);
- ❖ Non-appréciation des enfants : 12 % (13);
- ❖ Recommandation du personnel : 11 % (12);
- ❖ Coût du plat trop élevé : 10 % (11).

## Question 9

Les résultats suivants présentent la gestion que font les responsables de cuisine des surplus de cinq portions pour quatre catégories de plats : les soupes, les mets principaux, les légumes et les desserts. Les réponses ont été orientées de manière à déterminer s'ils les distribuent au personnel, s'ils les mettent au réfrigérateur dans le but de les utiliser dans les jours suivants, s'ils les congèlent ou s'ils préfèrent les jeter.

**Tableau 9 |** Gestion des surplus de cinq portions de soupes, de mets principaux, de légumes et de desserts par les responsables de cuisine (n variables)

<b>Gestion des surplus de cinq portions</b>	<i>Oui</i>		<i>Non</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<b>SOUPES (n = 113)</b>				
<i>Distribution au personnel</i>	58	51,3%	55	48,7%
<i>Congélation</i>	44	38,9%	69	61,1%
<i>Réfrigération et utilisation dans les jours suivants</i>	34	30,1%	79	69,9%
<i>Mise aux ordures</i>	16	14,2%	97	85,8%
<b>METS PRINCIPAUX (n = 113)</b>				
<i>Distribution au personnel</i>	61	54,0%	52	46,0%
<i>Congélation</i>	61	54,0%	52	46,0%
<i>Réfrigération et utilisation dans les jours suivants</i>	33	29,2%	80	70,8%
<i>Mise aux ordures</i>	8	7,1%	105	92,9%
<b>LÉGUMES (n = 113)</b>				
<i>Réfrigération et utilisation dans les jours suivants</i>	77	68,1%	36	31,9%
<i>Congélation</i>	32	28,3%	81	71,7%
<i>Distribution au personnel</i>	24	21,2%	89	78,8%
<i>Mise aux ordures</i>	13	11,5%	100	88,5%
<b>DESSERTS (n = 110)</b>				
<i>Distribution au personnel</i>	55	50,0%	55	50,0%

<b>Gestion des surplus de cinq portions</b>	<i>Oui</i>		<i>Non</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<b>SOUPE (n = 113)</b>				
<i>Réfrigération et utilisation dans les jours suivants</i>	54	49,1%	56	50,9%
<i>Congélation</i>	21	19,1%	89	80,9%
<i>Mise aux ordures</i>	12	10,9%	98	89,1%

Au moins la moitié des responsables de cuisine indiquent distribuer les surplus de cinq portions aux membres du personnel pour trois des quatre catégories de plats, soit les soupes avec 51 % (58), les mets principaux avec 54 % (61) et les desserts avec 50 % (55), tandis que plus de 68 % (77) réfrigèrent les légumes dans le but de les utiliser dans les jours suivants.

La deuxième option privilégiée par les responsables de cuisine dans le cas des soupes, des mets principaux et des légumes est la congélation, dont la répartition s'établit comme suit :

- ❖ Soupes : 39 % (40);
- ❖ Mets principaux : 54 % (61);
- ❖ Légumes : 28 % (32).

En ce qui a trait aux desserts, un peu plus de 49 % (54) des responsables de cuisine les réfrigèrent en vue de les utiliser dans les prochains jours.

Enfin, moins de 15 % des responsables de cuisine considèrent jeter les surplus de cinq portions pour les quatre catégories de plats comme une option.

## Question 10

Voici les résultats obtenus à la question visant à déterminer si les responsables de cuisine doivent prévoir des mets spéciaux pour certains enfants de leur service de garde.

**Tableau 10 |** Mets spéciaux préparés par les responsables de cuisine pour certains enfants des services de garde (n variables)

<b>Mets spéciaux</b>	<i>Oui</i>		<i>Non</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Allergies alimentaires (n = 104)</i>	98	94,2%	6	5,8%
<i>Restriction religieuse (n = 104)</i>	72	69,2%	32	30,8%
<i>Autres (n = 113)</i>	32	30,8%	72	69,2%
<i>Constipation (n = 104)</i>	15	14,4%	89	85,6%
<i>Diabétique (n = 104)</i>	4	3,8%	100	96,2%
<i>Troubles d'attention (n = 104)</i>	4	3,8%	100	96,2%

Plus de 94 % (98) des responsables de cuisine doivent prévoir des mets spéciaux pour les enfants ayant des allergies alimentaires et un peu plus de 69 % (72) d'entre eux doivent planifier des mets spéciaux pour les enfants vivant en fonction de restrictions religieuses.

Un peu moins de 31 % (32) des responsables de cuisine doivent prévoir des mets spéciaux pour les enfants présentant d'autres contraintes, dont les plus fréquemment cités sont les intolérances alimentaires, la gastroentérite et

le végétarisme.

Un peu plus de 14 % (15) des responsables de cuisine doivent prévoir des mets spéciaux pour les enfants présentant des problèmes de constipation.

Enfin, moins de 4 % (4) des responsables de cuisine doivent prévoir des mets spéciaux pour les enfants diabétiques ou ayant des troubles d'attention, respectivement.

Il est aussi à noter que neuf responsables de cuisine sur les 113 (environ 8 %) qui ont répondu au questionnaire ont indiqué n'avoir aucun mets spécial à préparer.

## Vos préoccupations

### Question 11

Cette section porte sur les préoccupations des responsables de cuisine à l'égard de certains ingrédients, des fournisseurs, de la préparation et de la gestion des aliments, du menu ainsi que des recettes. Voici les résultats illustrant leur niveau d'accord avec les énoncés présentés.

**Tableau 11 |** Niveau d'accord des responsables de cuisine à l'égard de différentes préoccupations d'ordre alimentaire (n variables)

<i>J'aimerais...</i>	<i>En accord</i>		<i>Neutre</i>		<i>En désaccord</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Avoir un avis professionnel sur l'équilibre alimentaire du menu (n = 111)</i>	98	88,3%	10	9,0%	3	2,7%
<i>Savoir si le menu contient assez de fibres (n = 113)</i>	86	76,1%	17	15,0%	10	8,8%
<i>Ajouter plus de variété aux recettes (n = 111)</i>	75	67,6%	22	19,8%	14	12,6%
<i>Réduire la quantité de sucre dans les aliments servis (n = 112)</i>	66	58,9%	25	22,3%	21	18,8%
<i>Réduire la quantité de gras dans les aliments servis (n = 111)</i>	62	55,9%	30	27,0%	19	17,1%
<i>Réduire la quantité de sel dans les aliments servis (n = 112)</i>	61	54,5%	32	28,6%	19	17,0%
<i>Réduire les restes après les repas (n = 110)</i>	57	51,8%	31	28,2%	22	20,0%
<i>Revoir le type de gras utilisé (n = 113)</i>	56	49,6%	25	22,1%	32	28,3%
<i>Trouver de nouveaux fournisseurs (n = 109)</i>	54	49,5%	35	32,1%	20	18,3%
<i>Augmenter la quantité de légumes servie (n = 110)</i>	51	46,4%	25	22,7%	34	30,9%
<i>Augmenter la quantité de fruits servie (n = 112)</i>	48	42,9%	28	25,0%	36	32,1%

Au moins 50 % des responsables de cuisine présentent 9 des 11 préoccupations ci-haut :

- ❖ un peu plus de 88 % (98) d'entre eux souhaitent obtenir un avis professionnel sur l'équilibre alimentaire du menu de leur service de garde;
- ❖ un peu plus de 76 % (86) des responsables de cuisine désirent savoir si leur menu contient suffisamment de fibres;

- ❖ un peu moins de 68 % (75) d'entre eux souhaitent ajouter davantage de variété aux recettes dont ils disposent;
- ❖ près de 59 % (66) des responsables de cuisine veulent réduire la quantité de sucre dans les aliments servis;
- ❖ près de 56 % (62) d'entre eux désirent réduire la quantité de gras dans les aliments qu'ils servent;
- ❖ 54,5 % (61) des responsables de cuisine souhaitent réduire la quantité de sel dans les aliments servis;
- ❖ environ 52 % (57) d'entre eux veulent pour leur part réduire la quantité de restes après les repas;
- ❖ un peu moins de 50 % (54) des responsables de cuisine souhaitent revoir le type de gras qu'ils utilisent dans leur milieu;
- ❖ 49,5 % (54) d'entre eux désirent trouver de nouveaux fournisseurs.

Augmenter les quantités de légumes et de fruits servies ne semble pas être une préoccupation pour près de tiers des responsables de cuisine, soit 31 % (34) et 32 % (36) respectivement.

## Vos habitudes en cuisine

Cette section présente les résultats concernant l'utilisation que font les responsables de cuisine de différents produits et outils dans le cadre de leurs activités quotidiennes.

### Question 12

Les résultats suivants présentent la fréquence d'utilisation de différents produits par les responsables de cuisine.

**Tableau 12** | Fréquence d'utilisation de différents produits par les responsables de cuisine (n variables)

<i>J'utilise...</i>	<i>Souvent ou toujours</i>		<i>De temps en temps</i>		<i>Jamais ou rarement</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Pellicule plastique (n = 113)</i>	100	88,50%	9	8,00%	4	3,50%
<i>Papier parchemin (n = 112)</i>	68	60,70%	19	17,00%	25	22,30%
<i>Papier d'aluminium (n = 113)</i>	66	58,40%	35	31,00%	12	10,60%
<i>Sacs de plastique refermables (n = 112)</i>	55	49,10%	33	29,50%	24	21,40%
<i>Enduit à cuisson antiadhésif (n = 113)</i>	51	45,10%	21	18,60%	41	36,30%
<i>Papier ciré (n = 107)</i>	15	14,00%	20	18,70%	72	67,30%

La pellicule plastique constitue le produit le plus utilisé en cuisine de service de garde : 88,5 % (100) des responsables de cuisine s'en servent souvent ou toujours.

Près de 61 % (68) d'entre eux ont souvent ou toujours recours au papier parchemin alors qu'un peu plus de 22 % (25) ne l'utilisent que rarement ou jamais.

Un peu plus de 58 % (66) des responsables de cuisine utilisent le papier d'aluminium souvent ou toujours tandis que près du tiers (35) d'entre eux s'en servent de temps en temps.

Un peu plus de 49 % (55) d'entre eux mentionnent souvent ou toujours se servir des sacs de plastique refermables. Plus de 29 % (33) ne l'utilisent que de temps en temps.

Plus de 45 % (51) des responsables de cuisine ont souvent ou toujours recours à un enduit de cuisson antiadhésif alors que plus du tiers (41) ne s'en servent que rarement ou jamais.

Plus de 67 % (72) d'entre eux n'utilisent que rarement ou jamais le papier ciré.

### Question 13

Les résultats suivants illustrent la fréquence d'utilisation que font les responsables de cuisine de quatre outils incontournables en cuisine : le couteau du chef, les cuillères à mesurer, les tasses à mesures et la balance.

**Tableau 13** | Fréquence d'utilisation d'outils incontournables par les responsables de cuisine (n variables)

<i>J'utilise...</i>	<i>Chaque jour</i>		<i>Presque chaque jour</i>		<i>Rarement</i>		<i>Jamais</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Couteau du chef (n = 113)</i>	91	80,5%	16	14,2%	2	1,8%	4	3,5%
<i>Tasses à mesurer (n = 113)</i>	58	51,3%	46	40,7%	9	8,0%	0	,0%
<i>Cuillères à mesurer (n = 112)</i>	34	30,4%	36	32,1%	25	22,3%	17	15,2%
<i>Balance de cuisine (n = 112)</i>	7	6,2%	21	18,6%	34	30,1%	51	45,1%

Près de 95 % (107) des responsables de cuisine mentionnent utiliser le couteau du chef chaque jour ou presque alors qu'un peu plus de 5 % (6) d'entre eux ne le manient que rarement ou jamais.

Au total, 92 % (104) des responsables de cuisine indiquent employer chaque jour ou presque des tasses à mesurer tandis que 8 % (9) d'entre eux ne les utilisent que rarement ou jamais.

Au total, 62,5 % (70) des responsables de cuisine emploient les cuillères à mesurer chaque jour ou presque; 37,5 % (42) ne les utilisent que rarement ou jamais.

Près du quart (28) des responsables de cuisine indiquent se servir de la balance de cuisine chaque jour ou presque alors qu'un peu plus des trois-quarts (85) n'y ont que rarement ou jamais recours.

### Question 14

Les résultats suivants indiquent s'il y a des équipements dans la cuisine des responsables de cuisine dont ils ignorent le fonctionnement. Le cas échéant, ils devaient les spécifier.

**Tableau 14** | Équipements dont les responsables de cuisine ignorent le fonctionnement (n = 113)

	<i>Oui</i>		<i>Non</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>J'ignore le fonctionnement d'un équipement</i>	2	1,8%	111	98,2%

Moins de 2 % (2) des responsables de cuisine mentionnent ignorer le fonctionnement de certains équipements dont leur cuisine est dotée. Les pièces d'équipement indiquées sont un affuteur à couteaux et un lave-vaisselle non commercial.

## Question 15

Les résultats suivants indiquent si les responsables de cuisine jugent que leur cuisine comporte des équipements inutiles. Le cas échéant, ils devaient les préciser.

**Tableau 15** | Équipements jugés inutiles par les responsables de cuisine (n = 113)

	<i>Oui</i>		<i>Non</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Présence d'équipement inutile</i>	18	15,9%	95	84,1%

Près de 16 % (18) des responsables de cuisine jugent certains équipements de leur cuisine inutiles alors qu'un peu plus de 84 % (95) ne jugent pas qu'il y ait de l'équipement inutile dans leur cuisine. Les pièces d'équipement inutiles se regroupent principalement en trois catégories : meubles et grands appareils (5), petits appareils (4) et ustensiles (5). Deux responsables de cuisine ont indiqué que seules certaines parties d'équipement n'étaient jamais utilisées et deux autres ont mentionné avoir trop d'instruments à leur disposition compte tenu de leurs tâches.

## Votre opinion

Cette section présente les croyances des responsables de cuisine à propos de divers aspects touchant à la cuisine, à la nutrition, à l'alimentation des enfants et à leurs préférences alimentaires. Elle a pour but de vérifier l'étendue des mythes liés à l'alimentation chez les responsables de cuisine en service de garde.

## Question 16

Les résultats suivants indiquent le niveau d'accord des responsables de cuisine à l'égard de différentes croyances portant sur certaines pratiques culinaires. Seul le dernier énoncé est vrai; les autres affirmations sont fausses.

**Tableau 16** | Niveau d'accord des responsables de cuisine à l'égard de croyances portant sur des pratiques culinaires (n variables)

<b><i>Croyances d'ordre culinaire</i></b>	<i>En accord</i>		<i>En désaccord</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Saisir la viande conserve les jus dans celle-ci (n = 109)</i>	100	91,7%	9	8,3%
<i>Il ne faut pas réfrigérer les bananes (n = 111)</i>	79	71,2%	32	28,8%
<i>Les patates absorbent l'excès de sel (n = 111)</i>	73	65,8%	38	34,2%
<i>La couleur du bœuf haché est un indice de fraîcheur (n = 112)</i>	68	60,7%	44	39,3%
<i>Il ne faut pas laver les champignons (n = 108)</i>	65	60,2%	43	39,8%
<i>Les sandwiches et les salades contenant de la mayonnaise ne sont pas sécuritaires pour les pique-niques (n = 110)</i>	62	56,4%	48	43,6%
<i>Les aliments chauds risquent de surir au réfrigérateur (n = 110)</i>	44	40,0%	66	60,0%
<i>Les poêles antiadhésives sont cancérigènes (n = 108)</i>	38	35,2%	70	64,8%
<i>La couleur de la viande est un indice de cuisson (n = 111)</i>	38	34,2%	73	65,8%
<i>L'huile dans l'eau des pâtes les empêche de coller ensemble (n = 111)</i>	34	30,6%	77	69,4%
<i>Le porc servi rosé rend malade (n = 112)</i>	31	27,7%	81	72,3%
<i>L'ajout de sel à l'eau la fait bouillir plus rapidement (n = 111)</i>	30	27,0%	81	73,0%
<i>Rincer la viande crue enlève les bactéries de surface (n = 112)</i>	14	12,5%	98	87,5%

Plus de 55 % des responsables de cuisine ont répondu être en accord avec un peu plus de la moitié des fausses croyances à l'égard des pratiques culinaires. En voici le détail :

- ❖ près de 92 % (100) d'entre eux sont d'avis que saisir la viande conserve les jus dans celle-ci;
- ❖ 87,5 % (98) des responsables de cuisine ne pensent pas que rincer la viande enlève les bactéries de surface;
- ❖ un peu plus de 71 % (79) d'entre eux pensent que les bananes ne doivent pas être réfrigérées;
- ❖ près de 66 % (73) sont d'avis que les patates absorbent l'excès de sel;
- ❖ près de 61 % (68) d'entre eux jugent que la couleur du bœuf haché est un indice de sa fraîcheur;
- ❖ un peu plus de 60 % (65) sont d'avis que les champignons ne doivent pas être lavés;
- ❖ un peu plus de 56 % (62) d'entre eux pensent que les sandwichs et les salades contenant de la mayonnaise ne sont pas sécuritaires pour les pique-niques.

En ce qui a trait aux autres mythes, bien que les responsables de cuisine soient moins nombreux à y adhérer, plus du tiers d'entre eux y croient. Notamment :

- ❖ 40 % (44) des responsables de cuisine pensent que les aliments encore chauds lorsqu'ils sont mis au réfrigérateur risquent de surir;
- ❖ un peu plus de 35 % (38) croient que les poêles antiadhésives sont cancérigènes;
- ❖ un peu plus de 34 % (38) considèrent la couleur de la viande comme un indice de sa cuisson;
- ❖ près de 31 % (34) sont d'avis que mettre de l'huile dans l'eau de cuisson des pâtes les empêche de coller ensemble;
- ❖ près de 28 % (31) des responsables de cuisine considèrent que le porc servi rosé rend malade;
- ❖ 27 % (30) pensent que l'ajout de sel à l'eau la fait bouillir plus rapidement.

## Question 17

Les résultats suivants indiquent le niveau d'accord des responsables de cuisine à l'égard de différentes croyances portant sur la nutrition. Seul le premier énoncé est vrai; les autres affirmations sont fausses.

**Tableau 17** | Niveau d'accord des responsables de cuisine à l'égard des croyances portant sur la nutrition (n variables)

<b>Croyances d'ordre nutritionnel</b>	<b>En accord</b>		<b>En désaccord</b>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Les jus de fruits abîment les dents (n = 112)</i>	77	68,8%	35	31,3%
<i>Il ne faut pas boire pendant les repas (n = 111)</i>	62	55,9%	49	44,1%
<i>Le sucre rend les enfants hyperactifs (n = 109)</i>	56	51,4%	53	48,6%
<i>Boire du lait favorise la production excessive de mucus et de sécrétion (n = 104)</i>	53	51,0%	51	49,0%
<i>Le sucre à fruit, le miel, le sirop d'érable et la cassonade sont meilleurs pour la santé que le sucre table (n = 112)</i>	51	45,5%	61	54,5%

<b>Croyances d'ordre nutritionnel</b>	<b>En accord</b>		<b>En désaccord</b>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Un enfant constipé ne devrait pas manger de fromage (n = 109)</i>	47	43,1%	62	56,9%
<i>L'huile d'olive est moins riche en gras que les autres huiles végétales (n = 109)</i>	42	38,5%	67	61,5%
<i>La boisson de soya enrichie comporte plus d'avantages nutritifs que le lait de vache (n = 107)</i>	37	34,6%	70	65,4%
<i>Le pain, les pâtes et les patates font engraisser (n = 110)</i>	30	27,3%	80	72,7%
<i>Une banane de grosseur moyenne remplace un steak (n = 113)</i>	18	15,9%	95	84,1%
<i>Les aliments réduits en gras sont tous bons pour la santé (n = 113)</i>	15	13,3%	98	86,7%
<i>Aujourd'hui, le lait est moins nutritif qu'autrefois (n = 108)</i>	12	11,1%	96	88,9%
<i>Les enfants plus ronds doivent suivre un régime amaigrissant (n = 110)</i>	8	7,3%	102	92,7%
<i>Les œufs à coquille brune sont plus nutritifs que les œufs à coquille blanche (n = 110)</i>	3	2,7%	107	97,3%
<i>Si un enfant refuse de manger un fruit ou un légume, on ne doit plus le lui offrir (n = 113)</i>	0	,0%	113	100,0%

Près ou plus du tiers des responsables de cuisine ont répondu être en accord avec un peu moins de la moitié des fausses croyances en matière de nutrition. En voici le détail :

- ❖ près de 56 % (62) d'entre eux sont d'avis qu'il ne faut pas boire durant les repas;
- ❖ un peu plus de 51 % (56) des responsables de cuisine pensent que le sucre rend les enfants hyperactifs;
- ❖ environ la moitié (53) d'entre eux croient en l'énoncé affirmant que le lait favorise une production excessive de mucus ou de sécrétion;
- ❖ 45,5 % (51) des responsables de cuisine jugent vraie l'affirmation indiquant que le sucre à fruits, le miel, le sirop d'érable et la cassonade sont meilleurs pour la santé que le sucre de table;
- ❖ un peu plus de 43 % (47) d'entre eux considèrent qu'un enfant constipé ne devrait pas manger de fromage;
- ❖ 38,5 % (42) des responsables de cuisine sont d'avis que l'huile d'olive serait moins grasse que les autres huiles végétales;
- ❖ moins de 35 % (37) d'entre eux sont en accord avec l'énoncé affirmant que la boisson de soya enrichie comporte plus d'avantages nutritionnels que le lait de vache;
- ❖ un peu plus de 27 % (30) des responsables de cuisine ont répondu être en accord avec l'affirmation indiquant le pain, les pâtes et les patates feraient grossir.

Environ moins de 15 % des responsables de cuisine sont en accord avec les autres affirmations suivantes :

- ❖ près de 16 % (18) d'entre eux sont d'avis qu'une banane remplace un steak;
- ❖ un peu plus de 13 % (15) des responsables de cuisine ont mentionné être en accord avec le fait que les aliments réduits en gras seraient tous bons pour la santé;
- ❖ un peu plus de 11 % (12) d'entre eux ont répondu être d'accord avec l'énoncé affirmant que le lait serait aujourd'hui moins nutritif qu'auparavant;

- ❖ un peu plus de 7 % (8) des responsables de cuisine jugent que les enfants plus ronds devraient suivre un régime amaigrissant;
- ❖ un peu moins de 3 % (3) d'entre eux croient que les œufs à coquille brune sont plus nutritifs que les œufs à coquille blanche;
- ❖ la totalité (113) des responsables de cuisine sont en désaccord avec l'énoncé affirmant que, lorsqu'un enfant refuse de manger un fruit ou un légume, on ne doit plus les lui offrir.

Enfin, un peu plus de 31 % (35) des responsables de cuisine sont d'avis que les jus de fruits n'abîment pas les dents.

## Question 18

À venir.

## Question 19

Les résultats suivants indiquent le niveau d'accord des responsables de cuisine à l'égard de différentes croyances portant sur l'alimentation des enfants. Seul le premier énoncé est vrai; les autres affirmations sont fausses.

**Tableau 19** | Niveau d'accord des responsables de cuisine à l'égard de croyances portant sur l'alimentation des enfants (n variables)

<b>Croyances d'ordre alimentaire</b>	<b>En accord</b>		<b>Neutre</b>		<b>En désaccord</b>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Les aliments durs, petits, ronds ou collants peuvent causer un étouffement (n = 112)</i>	103	92,0%	2	1,8%	7	6,3%
<i>Les bonbons doivent être interdits aux enfants d'âge préscolaire (n = 113)</i>	64	56,6%	15	13,3%	34	30,1%
<i>Il faut limiter gras dans l'alimentation des enfants d'âge préscolaire (n = 113)</i>	59	52,2%	11	9,7%	43	38,1%
<i>Le chocolat doit être interdit aux enfants d'âge préscolaire (n = 113)</i>	42	37,2%	21	18,6%	50	44,2%
<i>L'ajout de sel dans la préparation des mets est important dans l'alimentation des enfants (n = 112)</i>	16	14,3%	10	8,9%	86	76,8%
<i>Les jus de fruits (sans sucre ajouté) remplacent bien le lait (n = 113)</i>	4	3,5%	4	3,5%	105	92,9%

Plus de 50 % des responsables de cuisine sont en accord avec trois des six affirmations suivantes :

- ❖ 92 % (103) d'entre eux sont d'avis que les aliments durs, petits, ronds ou collants peuvent causer un étouffement;
- ❖ près de 57 % (64) des responsables de cuisine considèrent que les bonbons doivent être interdits aux enfants d'âge préscolaire;
- ❖ un peu plus de 52 % (59) d'entre eux jugent que le gras doit être limité dans l'alimentation des enfants d'âge préscolaire.

Parmi les trois affirmations précédentes, seule la première est vraie, les deux autres étant des mythes à déconstruire.

Un peu plus du tiers, soit 37 % (42), des responsables de cuisine sont d'avis que le chocolat doit être interdit aux enfants d'âge préscolaire.

Plus de 75 % des responsables de cuisine sont en désaccord avec les deux affirmations suivantes :

- ❖ près de 77 % (86) des responsables de cuisine ne considèrent pas que l'ajout de sel dans la préparation des mets soit important dans l'alimentation des enfants;
- ❖ environ 93 % (105) d'entre eux ne jugent pas que les jus de fruits (sans sucre ajouté) remplacent bien le lait.

Il est intéressant de noter que ces deux affirmations sont fausses et que les responsables de cuisine n'adhèrent pas à ces mythes en forte proportion. Toutefois, un peu plus de 14 % (16) d'entre eux sont en accord avec le fait que l'ajout de sel dans la préparation des mets est important dans l'alimentation des enfants.

## Question 20

Les résultats suivants indiquent le niveau d'accord des responsables de cuisine à l'égard de différentes croyances portant sur les préférences alimentaires des enfants.

**Tableau 20** | Niveau d'accord des responsables de cuisine à l'égard de croyances portant sur les préférences alimentaires des enfants (n variables)

<i>La majorité des enfants...</i>	<i>En accord</i>		<i>Neutre</i>		<i>En désaccord</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Aiment le lait (n = 112)</i>	104	92,9%	4	3,6%	4	3,6%
<i>Aiment les desserts sucrés (n = 112)</i>	95	84,8%	9	8,0%	8	7,1%
<i>Préfèrent le pain blanc au pain brun (n = 112)</i>	35	31,3%	21	18,8%	56	50,0%
<i>Aiment les boissons gazeuses (n = 111)</i>	33	29,7%	34	30,6%	44	39,6%
<i>Ne mangent pas de mets végétariens (n = 110)</i>	28	25,5%	9	8,2%	73	66,4%
<i>Ne mangent pas de poisson (n = 113)</i>	28	24,8%	9	8,0%	76	67,3%
<i>Ne mangent pas de légumes (n = 113)</i>	23	20,4%	4	3,5%	86	76,1%
<i>Ne mangent pas de fruits (n = 113)</i>	8	7,1%	4	3,5%	101	89,4%

Près de 85 % et plus des responsables de cuisine sont en accord avec les deux affirmations suivantes :

- ❖ environ 93 % (104) d'entre eux sont d'avis que les enfants aiment le lait;
- ❖ près de 85 % (95) des responsables de cuisine sont persuadés que les enfants aiment les desserts sucrés.

Plus de 50 % des responsables de cuisine sont en désaccord avec cinq des huit affirmations précédentes :

- ❖ un peu plus de 89 % (101) d'entre eux ne sont pas d'avis que les enfants ne sont pas des mangeurs de fruits;
- ❖ un peu plus de 76 % (86) des responsables de cuisine ne jugent pas que les enfants ne sont pas des mangeurs de légumes;
- ❖ plus de 67 % (76) d'entre eux ne considèrent pas que les enfants ne sont pas des mangeurs de poisson;
- ❖ plus de 66 % (73) des responsables de cuisine ne sont pas d'avis que les enfants ne sont pas des mangeurs de mets végétariens;

❖ 50 % (56) d'entre eux ne jugent pas que les enfants préfèrent le pain blanc au pain brun.

Enfin, pour l'énoncé affirmant que les enfants aiment les boissons gazeuses, les pourcentages de réponses sont divisés relativement également entre les trois choix de réponses (en accord, neutre, en désaccord) :

- ❖ près de 40 % (44) des responsables de cuisine sont en désaccord avec l'énoncé;
- ❖ environ le tiers, soit près de 31 % (34), d'entre eux se disent neutres à l'égard de cet énoncé;
- ❖ un peu moins de 30 % (33) de responsables de cuisine sont en accord avec l'énoncé.

## Attitudes et habiletés

Les résultats de cette section portent sur le niveau de confiance des responsables de cuisine à l'égard de différentes sources d'information, leurs interactions avec les enfants ainsi que leurs habiletés en matière de cuisine.

### Question 21

Les résultats suivants présentent le niveau de confiance des responsables de cuisine à l'égard de différentes sources de renseignements.

**Tableau 21** | Niveau de confiance des responsables de cuisine à l'égard des différentes sources de renseignements (n variables)

<i>Je fais confiance à ...</i>	<i>Oui</i>		<i>Plus ou moins</i>		<i>Non</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Dietétiste-nutritionniste (n = 110)</i>	98	89,1%	12	10,9%	0	,0%
<i>Médecin (n = 111)</i>	84	75,7%	27	24,3%	0	,0%
<i>Livres (n = 109)</i>	77	70,6%	32	29,4%	0	,0%
<i>Gouvernement (n = 107)</i>	52	48,6%	47	43,9%	8	7,5%
<i>Magazines (n = 107)</i>	45	42,1%	58	54,2%	4	3,7%
<i>Autres responsables en cuisine de service de garde (n = 104)</i>	42	40,4%	61	58,7%	1	1,0%
<i>Pharmacie (n = 100)</i>	40	40,0%	51	51,0%	9	9,0%
<i>Informations sur les emballages alimentaires (n = 105)</i>	42	40,0%	57	54,3%	6	5,7%
<i>Internet (n = 101)</i>	39	38,6%	56	55,4%	6	5,9%
<i>Télévision (n = 107)</i>	39	36,4%	65	60,7%	3	2,8%
<i>Magasins d'aliments naturels (n = 106)</i>	34	32,1%	59	55,7%	13	12,3%
<i>Radio (n = 97)</i>	28	28,9%	60	61,9%	9	9,3%
<i>Journaux (n = 106)</i>	29	27,4%	64	60,4%	13	12,3%
<i>Amis (n = 102)</i>	19	18,6%	72	70,6%	11	10,8%
<i>Parents, grands-parents (n = 102)</i>	18	17,6%	63	61,8%	21	20,6%
<i>Parents d'enfants (n = 100)</i>	17	17,0%	72	72,0%	11	11,0%
<i>Éducateurs en service de garde (n = 103)</i>	10	9,7%	79	76,7%	14	13,6%

Les trois sources de renseignements auxquelles plus de 70 % des responsables de cuisine font confiance sont les suivantes :

- ❖ Diététiste-nutritionniste : 89 %
- ❖ Médecin : 76 % (84);
- ❖ Livres : 71 % (77).

(98);

Le gouvernement est considéré comme une source digne de confiance par moins de 50 % des responsables de cuisine, soit 49 % (52).

Les autres sources, pour leur part, ne sont pas considérées comme dignes de confiance par plus de 50 % des responsables de cuisine :

- ❖ Éducateurs en service de garde : 77 % (79)
- ❖ Parents d'enfants : 72 % (72);
- ❖ Amis : 71 % (72);
- ❖ Radio : 62 % (60);
- ❖ Parents/grands-parents : 62 % (63);
- ❖ Télévision : 61 % (65);
- ❖ Journaux : 60 % (64);
- ❖ Autres responsables en cuisine de service de garde : 59 % (61);
- ❖ Magasins d'aliments naturels : 56 % (59);
- ❖ Internet : 55 % (54);
- ❖ Informations sur les emballages alimentaires : 54 % (57);
- ❖ Magazines : 54 % (58);
- ❖ Pharmacie : 51 % (51);
- ❖ Gouvernement : 44 % (47).

## Question 22

Les résultats suivants illustrent la fréquence de divers comportements des responsables de cuisine se rapportant à la préparation et à la prise des repas ainsi qu'à leurs interactions avec les enfants du service de garde.

**Tableau 22 |** Fréquence de divers comportements des responsables de cuisine liés à la préparation et à la prise des repas ainsi qu'à leurs interactions avec les enfants du service de garde (n variables)

<i><b>Le responsable de cuisine...</b></i>	<i>Souvent ou toujours</i>		<i>De temps en temps</i>		<i>Jamais ou rarement</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Goûte à tous les plats qu'il prépare (n = 113)</i>	104	92,00%	6	5,30%	3	2,70%
<i>Mange avec les enfants (n = 110)</i>	12	10,90%	12	10,90%	86	78,20%
<i>Participe à des activités culinaires avec les enfants (n = 109)</i>	10	8,90%	33	29,50%	69	61,60%
<i>Considère les préférences alimentaires des enfants comme un casse-tête (n = 112)</i>	5	4,60%	12	11,00%	92	84,40%

Au total, 92 % (104) des responsables de cuisine indiquent souvent ou toujours goûter les plats qu'ils préparent.

Par contre, plus de 78 % (86) d'entre eux indiquent rarement ou ne jamais manger avec les enfants. Seuls 11 % (12) des responsables de cuisine mentionnent souvent ou toujours manger avec les enfants ou encore les faire de temps en temps, respectivement.

Près du tiers (33) des responsables de cuisine indiquent participer de temps en temps à des activités culinaires avec les enfants et un peu plus de 61 % (69) d'entre eux ne le font que rarement ou jamais.

Moins de 5 % (5) des responsables de cuisine considèrent souvent ou toujours les préférences alimentaires des

enfants comme un casse-tête tandis qu'un peu plus de 84 % (92) d'entre eux ne les considèrent que rarement ou jamais comme tel.

### Question 23

Les résultats suivants dressent le portrait des capacités des responsables de cuisine en ce qui a trait à divers outils et techniques ainsi qu'à la confection de différents types de plats.

**Tableau 23 |** Capacités des responsables de cuisine à l'égard de divers outils et techniques et de la confection de différents types de plats (n variables)

<i>La cuisinière est en mesure de ...</i>	<i>Capable</i>		<i>Plus ou moins capable</i>		<i>Incapable</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Faire des biscuits maison (n = 113)</i>	113	100,0%	0	,0%	0	,0%
<i>Bien préparer les fruits (n = 113)</i>	113	100,0%	0	,0%	0	,0%
<i>Mesurer les ingrédients liquides (n = 113)</i>	113	100,0%	0	,0%	0	,0%
<i>Mesurer les ingrédients secs (n = 113)</i>	113	100,0%	0	,0%	0	,0%
<i>Faire des soupes maison (n = 113)</i>	112	99,1%	1	,9%	0	,0%
<i>Faire des muffins maison (n = 113)</i>	112	99,1%	1	,9%	0	,0%
<i>Utiliser un robot culinaire (n = 113)</i>	112	99,1%	1	,9%	0	,0%
<i>Bien choisir les légumes (n = 113)</i>	111	98,2%	2	1,8%	0	,0%
<i>Préparer des repas sains avec des pâtes alimentaires (n = 113)</i>	111	98,2%	2	1,8%	0	,0%
<i>Faire des changements à une recette pour la rendre plus saine (n = 113)</i>	110	97,3%	3	2,7%	0	,0%
<i>Inclure des produits laitiers dans les recettes (n = 113)</i>	110	97,3%	3	2,7%	0	,0%
<i>Bien préparer les légumes (n = 113)</i>	110	97,3%	3	2,7%	0	,0%
<i>Bien choisir les fruits (n = 113)</i>	110	97,3%	2	1,8%	1	,9%
<i>Cuisiner avec moins de produits prêt à servir (n = 113)</i>	108	95,6%	5	4,4%	0	,0%
<i>Préparer des vinaigrettes et des trempettes (n = 113)</i>	108	95,6%	5	4,4%	0	,0%
<i>Faire des mets avec des œufs (n = 112)</i>	107	95,5%	4	3,6%	1	,9%
<i>Faire des mets à base de légumineuses (n = 113)</i>	107	94,7%	6	5,3%	0	,0%
<i>Cuisiner en variant les couleurs des mets (n = 113)</i>	107	94,7%	5	4,4%	1	,9%
<i>Changer les ingrédients d'une recette (n = 113)</i>	106	93,8%	7	6,2%	0	,0%
<i>Doser l'assaisonnement des mets pour enfants (n = 113)</i>	106	93,8%	7	6,2%	0	,0%
<i>Couper avec un couteau du chef (n = 112)</i>	105	93,8%	6	5,4%	1	,9%
<i>Mettre de la variété au menu (n = 113)</i>	105	92,9%	8	7,1%	0	,0%
<i>Abaisser une pâte à tarte (n = 113)</i>	105	92,9%	7	6,2%	1	,9%
<i>Cuire divers produits céréaliers (n = 113)</i>	104	92,0%	9	8,0%	0	,0%
<i>Faire des sauces (n = 113)</i>	103	91,2%	10	8,8%	0	,0%
<i>Cuisiner en variant la saveur des mets (n = 113)</i>	103	91,2%	10	8,8%	0	,0%
<i>Inventer des mets avec les ingrédients sous la main (n = 112)</i>	101	90,2%	10	8,9%	1	,9%
<i>Utiliser différentes techniques de cuisson (n = 113)</i>	100	88,5%	12	10,6%	1	,9%
<i>Apprendre à quelqu'un à se débrouiller en cuisine dans un service de garde (n = 113)</i>	96	85,0%	17	15,0%	0	,0%
<i>Cuisiner en variant la texture des mets (n = 113)</i>	96	85,0%	16	14,2%	1	,9%
<i>Cuisiner sans utiliser de recettes (n = 112)</i>	95	84,8%	16	14,3%	1	,9%
<i>Calculer le nombre de portions prévues par recette (n = 112)</i>	93	83,0%	19	17,0%	0	,0%

<i>La cuisinière est en mesure de ...</i>	<i>Capable</i>		<i>Plus ou moins capable</i>		<i>Incapable</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Choisir les bonnes coupes de viande selon le mode de cuisson (n = 112)</i>	80	71,4%	31	27,7%	1	,9%
<i>Aiguiser des couteaux (n = 110)</i>	72	65,5%	29	26,4%	9	8,2%

Plus de 90 % des responsables de cuisine se disent capables d'exécuter 26 des 34 techniques précédentes, dont quatre, faire des biscuits maison, bien préparer les fruits ainsi que mesurer les ingrédients secs et liquides, pour lesquelles la totalité des responsables de cuisine se disent capables de les accomplir. Voici les autres techniques avec lesquelles les responsables de cuisine se sentent à l'aise :

- ❖ préparer des versions maison de mets (soupes, muffins, sauces, trempettes, vinaigrettes);
- ❖ bien choisir et préparer les légumes et fruits;
- ❖ confectionner des plats à partir d'œufs et de légumineuses;
- ❖ inclure les produits laitiers dans ses recettes;
- ❖ changer les ingrédients d'une recette;
- ❖ cuire divers produits céréaliers;
- ❖ utiliser un robot culinaire;
- ❖ couper avec un couteau du chef;
- ❖ abaisser une pâte à tarte;
- ❖ réduire la quantité de produits prêt à servir utilisés dans les recettes;
- ❖ préparer des repas sains avec des pâtes alimentaires ou en changeant certains des ingrédients;
- ❖ doser l'assaisonnement des mets pour enfants;
- ❖ cuisiner en variant la saveur et les couleurs des mets;
- ❖ ajouter de la variété au menu;
- ❖ inventer des mets avec les ingrédients sous la main.

De 10 % à 28 % des responsables de cuisine mentionnent être plus ou moins capables d'effectuer ce qui suit :

- ❖ Choisir les bonnes coupes de viande selon le mode de cuisson : 28 % (31);
- ❖ Aiguiser des couteaux : 26 % (29);
- ❖ Calculer le nombre de portions prévues par recette : 17 % (19);
- ❖ Apprendre à quelqu'un à se débrouiller en cuisine dans un service de garde : 15 % (17);
- ❖ Cuisiner sans utiliser de recettes : 14 % (16);
- ❖ Cuisiner en variant la texture des mets : 14 % (16);
- ❖ Utiliser différentes techniques de cuisson : 11 % (12).

## ***Faites-nous part de vos besoins***

Cette section dresse les besoins d'information des responsables de cuisine en matière de pratiques culinaires et de recettes et indique les moyens de transmission qu'ils privilégient.

### **Question 24**

Les résultats suivants présentent le niveau d'intérêt des responsables de cuisine à l'égard de l'obtention de renseignements à propos de différents sujets portant sur les techniques culinaires, la gestion d'une cuisine et les comportements alimentaires.

**Tableau 24 |** Niveau d'intérêt des responsables de cuisine à l'égard de l'obtention de renseignements à propos de différents sujets (n variables)

<i>J'aimerais recevoir des conseils ou de l'information sur...</i>	<i>Intéressé</i>		<i>Un peu intéressé</i>		<i>Pas intéressé</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Bonnes sources de recettes (n = 110)</i>	92	83,6%	10	9,1%	8	7,3%
<i>Recettes santé économiques (n = 110)</i>	84	76,4%	17	15,5%	9	8,2%
<i>Étiquettes nutritionnelles (n = 111)</i>	70	63,1%	26	23,4%	15	13,5%
<i>Comment équilibrer un menu (n = 109)</i>	67	61,5%	25	22,9%	17	15,6%
<i>Difficultés en alimentation associées au comportement des enfants (n = 109)</i>	64	58,7%	28	25,7%	17	15,6%
<i>Menus cycliques (n = 104)</i>	59	56,7%	22	21,2%	23	22,1%
<i>Grosceur des portions pour les enfants de moins de 5 ans (n = 110)</i>	62	56,4%	28	25,5%	20	18,2%
<i>Aménagement physique d'une cuisine en service de garde (n = 104)</i>	54	51,9%	22	21,2%	28	26,9%
<i>Guide alimentaire canadien (n = 109)</i>	50	45,9%	31	28,4%	28	25,7%
<i>Assaisonnement des mets pour les enfants (n = 107)</i>	48	44,9%	29	27,1%	30	28,0%
<i>Planification des achats alimentaires en service de garde (n = 108)</i>	43	39,8%	33	30,6%	32	29,6%
<i>Gestion des inventaires (n = 109)</i>	40	36,7%	29	26,6%	40	36,7%
<i>Gestion du temps en cuisine (n = 107)</i>	39	36,4%	30	28,0%	38	35,5%
<i>Comment adapter les recettes aux croyances religieuses (n = 110)</i>	36	32,7%	33	30,0%	41	37,3%
<i>Hygiène et salubrité en cuisine (n = 106)</i>	34	32,1%	37	34,9%	35	33,0%
<i>Sélection et entretien des équipements de cuisine (n = 107)</i>	33	30,8%	27	25,2%	47	43,9%
<i>Coupes des viandes et leur cuisson (n = 109)</i>	33	30,3%	32	29,4%	44	40,4%
<i>Coupes des légumes et leur cuisson (n = 110)</i>	26	23,6%	30	27,3%	54	49,1%

Plus de 45 % des responsables de cuisine ont répondu être intéressés à obtenir davantage de renseignements ou de conseils sur les huit aspects suivants qui portent, entre autres, sur la gestion d'une cuisine, l'alimentation des enfants et les sources d'informations et de recettes :

- ❖ près de 84 % (92) des responsables de cuisine souhaitent obtenir de bonnes sources de recettes;
- ❖ un peu plus de 76 % (84) désirent recevoir plus d'information sur des recettes santé économiques;
- ❖ un peu plus de 63 % (70) veulent être informés sur les étiquettes nutritionnelles;
- ❖ 61,5 % (67) souhaitent en savoir davantage sur la façon d'équilibrer un menu;
- ❖ près 59 % (64) désirent en apprendre un peu plus sur les difficultés en alimentation associées au comportement des enfants;

- ❖ un peu moins de 57 % (59) veulent obtenir plus de renseignements sur les menus cycliques;
- ❖ un peu plus de 56 % (62) souhaitent connaître la grosseur des portions pour les enfants de moins de 5 ans;
- ❖ près de 52 % (54) veulent obtenir plus d'information sur l'aménagement physique d'une cuisine en service de garde;
- ❖ environ 46 % (50) désirent en savoir davantage sur le Guide alimentaire canadien;
- ❖ près de 45 % (48) souhaitent en connaître plus sur l'assaisonnement des mets pour les enfants.

Plus de 30 % des responsables de cuisine ont répondu ne pas être intéressés à obtenir davantage de renseignements ou de conseils sur les huit aspects suivants qui touchent principalement à la gestion d'une cuisine et à certaines techniques culinaires :

- ❖ plus de 49 % (54) des responsables de cuisine ne souhaitent pas recevoir de renseignements sur les coupes des légumes et leur cuisson;
- ❖ près de 44 % (47) ne désirent pas recevoir plus d'information sur la sélection et entretien des équipements de cuisine;
- ❖ un peu plus de 40 % (44) ne veulent pas être informés sur les coupes des viandes et leur cuisson;
- ❖ plus de 37 % (41) ne souhaitent pas en savoir davantage sur la façon d'adapter les recettes aux croyances religieuses;
- ❖ près de 37 % (40) ne désirent pas en apprendre plus sur la gestion des inventaires;
- ❖ un peu plus de 35 % (38) ne veulent pas obtenir plus de renseignements sur la gestion du temps en cuisine;
- ❖ 33 % (35) ne souhaitent pas en savoir davantage sur l'hygiène et la salubrité en cuisine;
- ❖ près de 30 % (32) ne veulent pas obtenir plus d'information sur la planification des achats alimentaires en service de garde.

Voici d'autres sujets d'intérêt qui ont été soulevés à la section « Autre » de la question par certains des responsables de cuisine :

- ❖ la réduction des maladies fonctionnelles ainsi que la santé et la sécurité au travail;
- ❖ les fournisseurs;
- ❖ les collations : augmenter la variété et les rendre plus saines;
- ❖ la quantité de protéines à fournir aux repas.

## Question 25

Les résultats suivants illustrent le niveau d'intérêt des responsables de cuisine à l'égard de l'obtention de nouvelles recettes pour différents types de mets.

**Tableau 25 |** Niveau d'intérêt des responsables de cuisine à l'égard de l'obtention de nouvelles recettes pour différents types de mets (n variables)

<i>J'aimerais avoir des recettes pour...</i>	<i>Intéressé</i>		<i>Un peu intéressé</i>		<i>Pas intéressé</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>
<i>Plats végétariens (n = 110)</i>	91	82,7%	11	10,0%	8	7,3%
<i>Légumineuses (n = 109)</i>	90	82,6%	9	8,3%	10	9,2%
<i>Allergies alimentaires (n = 107)</i>	87	81,3%	7	6,5%	13	12,1%
<i>Collations à base de produits laitiers (n = 110)</i>	85	77,3%	16	14,5%	9	8,2%
<i>Trempettes (n = 109)</i>	84	77,1%	11	10,1%	14	12,8%
<i>Fêtes ou occasions spéciales (n = 111)</i>	85	76,6%	10	9,0%	16	14,4%
<i>Poissons (n = 109)</i>	82	75,2%	15	13,8%	12	11,0%
<i>Desserts à base de produits laitiers (n = 107)</i>	78	72,9%	18	16,8%	11	10,3%
<i>Pique-niques (n = 110)</i>	79	71,8%	19	17,3%	12	10,9%
<i>Plats multiethniques (n = 110)</i>	78	70,9%	16	14,5%	16	14,5%
<i>Salades (n = 110)</i>	77	70,0%	18	16,4%	15	13,6%
<i>Viandes ou volailles (n = 108)</i>	74	68,5%	18	16,7%	16	14,8%
<i>Légumes d'accompagnement (n = 110)</i>	75	68,2%	18	16,4%	17	15,5%
<i>Plats mijotés de viande selon les coupes de viandes (n = 108)</i>	72	66,7%	15	13,9%	21	19,4%
<i>Biscuits (n = 110)</i>	70	63,6%	20	18,2%	20	18,2%
<i>Soupes ou potages (n = 109)</i>	69	63,3%	18	16,5%	22	20,2%
<i>Sandwichs (n = 109)</i>	68	62,4%	22	20,2%	19	17,4%
<i>Muffins ou petits pains (n = 111)</i>	69	62,2%	23	20,7%	19	17,1%
<i>Mousses ou poudings (n = 109)</i>	66	60,6%	19	17,4%	24	22,0%
<i>Pâtes alimentaires (n = 108)</i>	65	60,2%	22	20,4%	21	19,4%
<i>Tartes/tourtes/quiches (n = 110)</i>	65	59,1%	20	18,2%	25	22,7%
<i>Boissons au lait et aux fruits (smoothie) (n = 107)</i>	60	56,1%	23	21,5%	24	22,4%
<i>Sauces (n = 106)</i>	59	55,7%	25	23,6%	22	20,8%
<i>Gâteaux (n = 109)</i>	60	55,0%	22	20,2%	27	24,8%

Globalement, plus de la moitié des responsables de cuisine sont intéressés à obtenir de nouvelles recettes pour tout type de mets. Toutefois, celles qui semblent faire l'objet d'un plus grand intérêt (70 % et plus de l'effectif) sont les suivantes :

- ❖ Plats végétariens : 83 % (91);
- ❖ Légumineuses : 83 % (90);
- ❖ Allergies alimentaires : 81 % (87);
- ❖ Collations à base de produits laitiers : 77 % (85);
- ❖ Trempettes : 77 % (84);
- ❖ Fêtes ou occasions spéciales : 77 % (85)
- ❖ Poissons : 75 % (82)
- ❖ Desserts à base de produits laitiers : 73 % (78)
- ❖ Pique-niques : 72 % (79)
- ❖ Plats multiethniques : 71 % (78);
- ❖ Salades : 70 % (77).

Les recettes pour lesquelles les responsables de cuisine n'affichent aucun intérêt (20 % et plus de l'effectif) sont les suivantes :

- ❖ Gâteaux : 25 % (27);
- ❖ Tartes/tourtes/quiches : 23 % (25);
- ❖ Boissons au lait et aux fruits : 22 % (24);
- ❖ Mousses ou poudings : 22 % (24);
- ❖ Sauces : 21 % (22);
- ❖ Soupes ou potages : 20 % (22).

## Question 26

Les résultats suivants illustrent les moyens par lesquels les responsables de cuisine souhaitent recevoir des informations utiles au sujet de leurs pratiques professionnelles.

**Tableau 26** | Moyens par lesquels les responsables de cuisine souhaitent recevoir des informations utiles (n variables)

<i>J'aimerais recevoir des informations utiles par l'intermédiaire de...</i>	Oui		Non	
	Effectif	N % ligne	Effectif	N % ligne
<i>Documents à lire déjà imprimés (n = 112)</i>	70	62,50%	42	37,50%
<i>Échanges organisés avec d'autres responsables de cuisine en personne (n = 111)</i>	62	55,90%	49	44,10%
<i>Documents à lire accessibles par Internet (n = 112)</i>	54	48,20%	58	51,80%
<i>Vidéos explicatives accessibles par Internet (n = 111)</i>	53	47,70%	58	52,30%
<i>Coach à qui soumettre ses questions accessible par Internet (n = 110)</i>	52	47,30%	58	52,70%
<i>Photographies explicatives accessibles par Internet (n = 111)</i>	51	45,90%	60	54,10%
<i>Photographies explicatives déjà imprimées (n = 111)</i>	49	44,10%	62	55,90%
<i>Échanges organisés avec d'autres responsables de cuisine accessibles par Internet (n = 111)</i>	45	40,50%	66	59,50%
<i>Vidéos explicatives remises sur CD (n = 111)</i>	33	29,70%	78	70,30%
<i>Coach à qui soumettre ses questions en personne (n = 110)</i>	31	28,20%	79	71,80%
<i>Coach à qui soumettre ses questions accessible par téléphone (n = 110)</i>	27	24,50%	83	75,50%
<i>Documents à lire remis sur CD (n = 112)</i>	18	16,10%	94	83,90%
<i>Photographies explicatives remises sur CD (n = 111)</i>	14	12,60%	97	87,40%

Pour obtenir de l'information, les deux moyens privilégiés par plus de 50 % des responsables de cuisine sont sous forme de documents à lire déjà imprimés (62,5 % ou 70) et échanges en personne organisés avec d'autres responsables de cuisine (56 % ou 62).

Moins de 20 % des responsables de cuisine ne semblent pas privilégier deux moyens : documents à lire remis sur CD (16 % ou 18) et photographies explicatives remises sur CD (13 % ou 14).

Les autres moyens suggérés, notamment des documents à lire et des vidéos explicatives accessibles par Internet ainsi qu'un coach joignable par Internet, suscitent un intérêt chez plus du quart des responsables de cuisine.

## Question 27

Le résultat suivant indique le nombre de responsables de cuisine qui ont accès à Internet dans leur milieu de travail.

**Tableau 27** | Nombre de responsables de cuisine ayant accès à Internet dans leur milieu de travail (n = 106)

<i>Oui</i>		<i>Non</i>	
<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>

	<i>Oui</i>		<i>Non</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Accès à Internet au service de garde</i>	89	84,0%	17	16,0%

Un total de 84 % (89) des responsables de cuisine ont accès à Internet au service de garde où ils travaillent.

## ***Expériences et formation***

Cette section présente la formation en cuisine des répondants, leur expérience en cuisine de service de garde, le nombre d'années au poste de responsable de cuisine du milieu actuel ainsi qu'un portrait sociodémographique.

### **Question 28**

Les résultats suivants indiquent la proportion des responsables de cuisine ayant obtenu un diplôme dans un domaine d'étude donné.

**Tableau 28** | Formation des responsables de cuisine (n = 113)

<i>Formation en cuisine</i>	<i>Oui</i>		<i>Non</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>DEP en cuisine d'établissement</i>	59	52,2%	54	47,8%
<i>Apprentissage de la cuisine à la maison</i>	52	46,0%	61	54,0%
<i>Apprentissage de la cuisine en travaillant dans le domaine de la restauration</i>	39	34,5%	74	65,5%
<i>ASP ou formation supérieure en cuisine</i>	15	13,3%	98	86,7%
<i>Technique diététique</i>	13	11,5%	100	88,5%
<i>DEP en pâtisserie</i>	11	9,7%	102	90,3%
<i>Technique en gestion d'établissements de restauration</i>	8	7,1%	105	92,9%
<i>Technique en gestion hôtelière</i>	5	4,4%	108	95,6%
<i>Technique en gestion touristique</i>	2	1,8%	111	98,2%
<i>Baccalauréat en nutrition</i>	1	,9%	112	99,1%
<i>Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie</i>	0	,0%	113	100,0%

La majorité, soit un peu plus de 52 % (59), des responsables de cuisine sont titulaires d'un diplôme d'éducation professionnelle en cuisine d'établissement.

Au total, 46 % (39) d'entre eux indiquent avoir appris à cuisiner à la maison tandis que 34,5 % (39) en ont fait l'apprentissage en travaillant en restauration.

Moins de 15 % des responsables de cuisine ont obtenu d'autres diplômes tels qu'une technique en gestion d'établissements de restauration ou qu'une attestation de spécialisation professionnelle.

### **Question 29**

Les résultats suivants indiquent le niveau de scolarité des responsables de cuisine, catégorisé selon différents types de diplômes.

**Tableau 29 | Niveau de scolarité des responsables de cuisine (n = 112)**

<b>Niveau de scolarité des responsables de cuisine</b>												
	Études primaires		Études secondaires partielles		Études secondaires terminées		École de métier, collège commercial, écoles spécialisées (DEP-ITHQ)		Études collégiales (CEGEP-ITHQ)		Études universitaires	
	Effectif	N % ligne	Effectif	N % ligne	Effectif	N % ligne	Effectif	N % ligne	Effectif	N % ligne	Effectif	N % ligne
<b>Taux de réponse</b>	1	,9%	12	10,7%	17	15,2%	43	38,4%	27	24,1%	12	10,7%

La majorité des responsables de cuisine interrogés, soit un peu plus de 38 % (43), ont un diplôme d'une école de métier, d'un collège commercial ou d'une école spécialisée. Un peu plus de 24 % (27) d'entre eux ont terminé des études collégiales. Un peu plus de 15 % (17) ont terminé leurs études secondaires tandis qu'un peu moins de 11 % (12) d'entre eux ont effectué des études secondaires partielles et des études universitaires, respectivement. Enfin, moins de 1 % (1) des responsables de cuisine ont uniquement fréquenté l'école primaire.

### Question 30

Les résultats suivants présentent le nombre d'années d'expérience des répondants en cuisine de service de garde.

**Tableau 30 | Nombre d'années d'expérience des répondants en cuisine de service de garde (n = 113)**

<b>Années d'expérience en cuisine de service de garde</b>												
	1 an et -		1 à 5 ans		6 à 10 ans		11 à 15 ans		16 à 20 ans		21 ans et +	
	Effectif	N % ligne	Effectif	N % ligne	Effectif	N % ligne	Effectif	N % ligne	Effectif	N % ligne	Effectif	N % ligne
<b>Taux de réponse</b>	10	8,8%	29	25,7%	31	27,4%	21	18,6%	8	7,1%	14	12,4%

La majorité des responsables de cuisine, soit un peu plus de 27 % (31), comptent de 6 à 10 ans d'expérience. Un peu moins de 9 % (10) des responsables de cuisine comptent 1 an et moins d'expérience en cuisine de service de garde. Un peu moins de 26 % (29) d'entre eux ont entre 1 et 5 ans d'expérience. Un peu moins de 19 % (21) d'entre eux ont respectivement entre 11 et 15 ans d'expérience. Un peu plus de 7 % (8) comptent de 16 à 20 ans d'expérience. Un peu plus de 12 % (14) ont 21 ans et plus d'expérience.

### Question 31

Les résultats suivants présentent le nombre d'années par catégories des répondants au poste de responsable de cuisine du service de garde où ils travaillent actuellement.

**Tableau 31 | Nombre d'années des répondants à titre de responsable de cuisine du milieu actuel (n = 110)**

<b>Nombre d'années à titre de responsable de cuisine du milieu actuel</b>												
	1 an et -		1 à 5 ans		6 à 10 ans		11 à 15 ans		16 à 20 ans		21 ans et +	
	Effectif	N % ligne	Effectif	N % ligne	Effectif	N % ligne	Effectif	N % ligne	Effectif	N % ligne	Effectif	N % ligne
<b>Taux de réponse</b>	19	17,3%	38	34,5%	31	28,2%	11	10,0%	4	3,6%	7	6,4%

Parmi les responsables de cuisine interrogés, la majorité d'entre eux, soit 34,5 % (38), compte entre 1 à 5 ans d'expérience à titre de responsable de cuisine dans leur milieu actuel. Un peu plus de 17 % (19) possèdent un an d'expérience ou moins à ce poste. Un peu plus de 28 % (31) ont de 6 à 10 ans d'expérience. Au total, 10 % (11) d'entre eux ont entre 11 et 15 ans d'expérience. Un peu moins de 4 % (4) ont de 16 à 20 ans. Un peu plus de 6 % (7) ont 21 ans et plus d'expérience.

### Question 32

Les résultats suivants indiquent le sexe des responsables de cuisine interrogés.

**Tableau 32 | Sexe des responsables de cuisine (n = 113)**

	<b>Sexe</b>			
	<i>Masculin</i>		<i>Féminin</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<b>Taux de réponse</b>	32	28,3%	81	71,7%

La majorité est constituée de femmes, soit 72 % (81) de l'effectif, alors que les hommes représentent un peu plus de 28 % (32).

### Question 33

Les résultats suivants indiquent la nationalité des responsables de cuisine interrogés.

**Tableau 33 | Nationalité des responsables de cuisine (n = 111)**

	<b>Nationalité canadienne</b>		<b>Autre nationalité</b>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<b>Taux de réponse</b>	100	90,1%	11	9,9%

La majorité, soit un peu plus de 90 % (100) des responsables de cuisine sont de nationalité canadienne et un peu moins de 10 % (11) ont une autre nationalité.

### Question 34

Les résultats suivants indiquent l'âge par catégories des responsables de cuisine interrogés.

**Tableau 34 | Catégories d'âges des responsables de cuisine (n = 112)**

	<b>Catégories d'âges des responsables de cuisine</b>							
	<i>30 ans et -</i>		<i>31 à 40 ans</i>		<i>41 à 50 ans</i>		<i>51 ans et +</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<b>Taux de réponse</b>	6	5,4%	28	25,0%	42	37,5%	36	32,1%

Parmi les responsables de cuisine interrogés, la majorité, soit 37,5 % (42) sont âgés entre 41 et 50 ans. Un peu plus de 5 % (6) sont âgés de 30 ans et moins, 25 % (28) sont âgés entre 31 et 40 ans, et un peu plus de 32 % (36) sont âgés de plus de 51 ans.

### 3<sup>e</sup> partie : Milieu socioéconomique des services de garde

La troisième partie établit la répartition des services de garde en fonction du niveau socioéconomique du lieu où ils se trouvent.

**Tableau 35 |** Répartition des services de garde en fonction du niveau socioéconomique du lieu (n = 113)

	<i>Milieu favorisé</i>		<i>Milieu défavorisé</i>	
	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>	<i>Effectif</i>	<i>N % ligne</i>
<i>Service de garde</i>	68	60,2%	45	39,8%

Un peu plus de 60 % (68) des services de garde se trouvent en milieu favorisé et un peu moins de 40 % (45) sont situés en milieu défavorisé.