



ARTS CULINAIRES -
12^E ANNÉE

Résultats d'apprentissage généraux et
spécifiques classés par objectif

ARTS CULINAIRES – 12^E ANNÉE
 RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE GÉNÉRAUX ET SPÉCIFIQUES
 CLASSÉS PAR OBJECTIF

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 1 : Démontrer sa compréhension et le respect des **procédures de sécurité, d'hygiène personnelle, d'assainissement** et de **salubrité des aliments**.

RAG 1.1 : Démontrer sa compréhension et le respect des **pratiques de sécurité, d'hygiène personnelle et d'assainissement**.

12A.1.1.1 Respecter les normes professionnelles en matière de tenue vestimentaire, d'hygiène personnelle et de toilette.	12B.1.1.1 →	12C.1.1.1 →	12D.1.1.1 →
12A.1.1.2 Créer et maintenir un milieu de travail sûr et hygiénique.	12B.1.1.2 →	12C.1.1.2 →	12D.1.1.2 →
12A.1.1.3 Respecter les procédures relatives à l'équipement de protection individuelle (EPI).	12B.1.1.3 →	12C.1.1.3 →	12D.1.1.3 Démontrer sa compréhension et le respect des pratiques en matière de sécurité, d'hygiène personnelle et d'assainissement ainsi que des politiques dans les établissements culinaires.
12A.1.1.4 Démontrer le respect des principes d'ergonomie.	12B.1.1.4 →	12C.1.1.4 →	
12A.1.1.5 Respecter les directives du SIMDUT.	12B.1.1.5 →	12C.1.1.5 →	

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 1 : Démontrer sa compréhension et le respect des **procédures de sécurité, d'hygiène personnelle, d'assainissement** et de **salubrité des aliments**. *(suite)*

RAG 1.1 : Démontrer sa compréhension et le respect des **pratiques de sécurité, d'hygiène personnelle** et **d'assainissement**. *(suite)*

12C.1.1.6 Reconnaître les exigences en matière de santé et de sécurité. (A2.1)

12C.1.1.7 Reconnaître les règlements relatifs aux soins et à la propreté dans le milieu de travail. (A2.3)

12C.1.1.8 Reconnaître les règlements relatifs à l'utilisation sécuritaire des produits chimiques. (A2.4)

12C.1.1.9 Reconnaître les dangers liés à l'accès aux espaces clos. (A2.7)

12C.1.1.10 Reconnaître les premiers soins/la RCP. (A2.8)

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 1 : Démontrer sa compréhension et le respect des **procédures de sécurité, d'hygiène personnelle, d'assainissement** et de **salubrité des aliments**. *(suite)*

RAG 1.2 : Démontrer sa compréhension et le respect des procédures de **salubrité des aliments**.

12A.1.2.1 Décrire les procédures utilisées pour l'assemblage et le désassemblage des ustensiles et du matériel de cuisine ainsi que de leurs accessoires à des fins de désinfection. (A3.4)	12B.1.2.1 →	12C.1.2.1 →	12D.1.2.1 Démontrer sa compréhension des politiques de salubrité des aliments, notamment celles associées aux allergies alimentaires, qui sont requises dans les établissements culinaires.
12A.1.2.2 Démontrer les pratiques appropriées d'hygiène de la cuisine, d'hygiène personnelle ainsi que de manipulation et d'entreposage des aliments. (A3.8)	12B.1.2.2 →	12C.1.2.2 →	12D.1.2.2 Démontrer sa compréhension du processus de mise en œuvre des politiques de salubrité des aliments, notamment celles associées aux allergies alimentaires.
12A.1.2.3 Démontrer sa compréhension des allergies et des intolérances alimentaires.	12B.1.2.3 →	12C.1.2.3 →	12D.1.2.3 Reconnaître et interpréter les codes, les règlements sur la santé publique et les exigences juridiques relatives à l'assainissement des cuisines et aux pratiques de manipulation sécuritaire des aliments. (A3.2)

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 1 : Démontrer sa compréhension et le respect des **procédures de sécurité**, d'**hygiène personnelle**, d'**assainissement** et de **salubrité des aliments**. *(suite)*

RAG 1.2 : Démontrer sa compréhension et le respect des procédures de **salubrité des aliments**. *(suite)*

12A.1.2.4 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour reconnaître et éliminer les dangers associés aux allergies et aux intolérances alimentaires.	12B.1.2.4 →	12C.1.2.4 →	12D.1.2.4 Interpréter les règlements juridiques et les directives d'entreprise en matière de port d'articles personnels. (A3.6)
	12B.1.2.5 Démontrer sa compréhension et le respect des procédures de manipulation sécuritaire des aliments de déjeuner et des produits laitiers.	12C.1.2.5 Démontrer sa compréhension et le respect des procédures de manipulation sécuritaire des viandes, de la volaille, du poisson et des fruits de mer.	

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 2 : Démontrer sa compréhension des **ustensiles** et du **matériel** de cuisine ainsi que de leur **utilisation**, de leur **nettoyage** et de leur **entretien**.

RAG 2.1 : Démontrer sa compréhension des **ustensiles** et du **matériel** de cuisine ainsi que de leur **utilisation**, de leur **nettoyage** et de leur **entretien**.

12A.2.1.1 Démontrer l'utilisation des ustensiles et du matériel de cuisine employés pour les fonds, les soupes et les sauces.	12B.2.1.1 Démontrer l'utilisation des ustensiles et du matériel de cuisine employés pour les aliments de déjeuner et les produits laitiers.	12C.2.1.1 Démontrer l'utilisation des ustensiles et du matériel de cuisine employés pour les viandes, la volaille, le poisson et les fruits de mer.	12D.2.1.1 Démontrer sa compréhension des politiques relatives au nettoyage, à l'entretien et au remplacement des ustensiles et du matériel requis dans les établissements culinaires.
12A.2.1.2 Démontrer l'utilisation, le nettoyage et l'entretien des ustensiles et du matériel de cuisine.	12B.2.1.2 →	12C.2.1.2 →	12D.2.1.2 Décrire l'entreposage sécuritaire du matériel dans les véhicules de service. (A2.11)

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 3 : Démontrer la **réception**, la **manipulation**, l'**assurance de la qualité** et l'**entreposage** de différents types d'aliments et de boissons.

RAG 3.1 : Démontrer la **réception**, la **manipulation**, l'**assurance de la qualité** et l'**entreposage** de différents types d'aliments et de boissons.

12A.3.1.1 Démontrer les méthodes de réception, de manipulation, d'assurance de la qualité et d'entreposage de différents types d'aliments et de boissons.	12B.3.1.1 →	12C.3.1.1 →	12D.3.1.1 Décrire et démontrer l'utilisation de documents relatifs à la réception, à l'inspection et à l'entreposage des marchandises ainsi que de leurs procédures connexes. (A7.5)
12A.3.1.2 Exécuter les procédures de réception, d'inspection et d'entreposage des marchandises. (A7.6)	12B.3.1.2 →	12C.3.1.2 →	12D.3.1.2 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour l'achat d'aliments et de boissons dans un établissement culinaire.
			12D.3.1.3 Démontrer sa compréhension du processus d'inventaire, notamment le niveau des stocks (niveau de réapprovisionnement périodique automatique) dans les établissements culinaires.
			12D.3.1.4 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour effectuer un inventaire, notamment le niveau des stocks (niveau de réapprovisionnement périodique automatique) dans les établissements culinaires.

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 4 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons.

RAG 4.1 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons.

12A.4.1.1 Expliquer les principes du transfert de chaleur. (A8.2)	12B.4.1.1 →	12C.4.1.1 →	12D.4.1.1 Préparer un repas trois services pour deux personnes. (A8.8)
12A.4.1.2 Démontrer les méthodes utilisées pour la cuisson des aliments et décrire leurs procédures connexes. (A8.3)	12B.4.1.2 →	12C.4.1.2 →	
12A.4.1.3 Démontrer les méthodes utilisées pour la vérification du degré de cuisson des aliments et décrire leurs procédures associées. (A8.4)	12B.4.1.3 →	12C.4.1.3 →	
12A.4.1.4 Définir les méthodes de renforcement de goût et leurs applications. (A8.5)	12B.4.1.4 →	12C.4.1.4 →	
12A.4.1.5 Définir les pratiques de base en cuisine, les indicateurs de qualité des aliments et les techniques de finition. (A8.6)	12B.4.1.5 →	12C.4.1.5 →	
12A.4.1.6 Démontrer les compétences requises pour évaluer la cuisson des aliments.	12B.4.1.6 →	12C.4.1.6 →	

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 4 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

RAG 4.1 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

12A.4.1.7 Différencier l'assaisonnement de l'arôme et déterminer lequel utiliser avec des aliments en particulier.	12B.4.1.7 →	12C.4.1.7 →
--	-------------	-------------

A14 Fonds, bouillons et soupes I (21 heures)	A9 Œufs et produits laitiers (7 heures)	A19 Viandes, volaille et poisson (28 heures)
12A.4.1.8 Définir la terminologie associée aux fonds, aux bouillons et aux soupes. (A14.1)	12B.4.1.8 Définir la terminologie associée aux œufs et aux produits laitiers. (A9.1)	12C.4.1.8 Définir la terminologie associée aux viandes, à la volaille et au poisson. (A19.1)
12A.4.1.9 Définir les types de fonds et de bouillons. (A14.2)	12B.4.1.9 Reconnaître et décrire la composition des œufs. (A9.2)	12C.4.1.9 Décrire les pratiques de sécurité et les précautions relatives à l'entreposage et à la manipulation des viandes, de la volaille et du poisson. (A19.2)
12A.4.1.10 Reconnaître et décrire les types de soupes et leurs caractéristiques. (A14.3)	12B.4.1.10 Décrire les procédures utilisées pour la manipulation et l'entreposage des œufs et des produits laitiers. (A9.3)	12C.4.1.10 Déterminer les types de viandes de production nationale et décrire leurs caractéristiques et leurs applications. (A19.3)
12A.4.1.11 Décrire et démontrer les procédures utilisées pour la préparation des fonds. (A14.4)	12B.4.1.11 Reconnaître et décrire les catégories et les types de produits laitiers et d'œufs ainsi que leurs caractéristiques et applications. (A9.4)	12C.4.1.11 Reconnaître et décrire les types de volaille, leurs caractéristiques et leurs applications. (A19.4)

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 4 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. (*suite*)

RAG 4.1 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. (*suite*)

A14 Fonds, bouillons et soupes I (21 heures)	A9 Œufs et produits laitiers (7 heures)	A19 Viandes, volaille et poisson (28 heures)
12A.4.1.12 Décrire les procédures utilisées pour le refroidissement et l'entreposage des fonds, des bouillons et des soupes. (A14.5)	12B.4.1.12 Déterminer les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des œufs, du fromage, du lait, des crèmes et des beurres, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications. (A9.5)	12C.4.1.12 Reconnaître et décrire les types de poissons ainsi que leurs caractéristiques et applications. (A19.5)
12A.4.1.13 Exécuter les procédures de préparation des fonds, des bouillons et des soupes. (A15.6)	12B.4.1.13 Reconnaître les types de succédanés d'œuf et de produits laitiers ainsi que décrire leurs caractéristiques et leurs applications. (A9.6)	12C.4.1.13 Reconnaître et décrire les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des viandes, de la volaille et du poisson ainsi que leurs applications. (A19.6)
		12C.4.1.14 Décrire et démontrer les procédures utilisées pour la préparation des viandes, de la volaille et du poisson. (A19.7)

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 4 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

RAG 4.1 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

A15 Épaississants et liants I (7 heures)	A10 Cuisine des déjeuners (14 heures)
12A.4.1.14 Définir la terminologie associée aux liants et aux épaississants. (A15.1)	12B.4.1.14 Définir la terminologie associée à la cuisine des déjeuners. (A10.1)
12A.4.1.15 Reconnaître et décrire les types d'épaississants et de liants ainsi que les facteurs à considérer lors de la sélection des ingrédients. (A15.2)	12B.4.1.15 Décrire les types de plats contenant des œufs utilisés dans les recettes des déjeuners et démontrer leurs procédures de préparation. (A10.2)
12A.4.1.16 Décrire et démontrer les applications des épaississants et des liants ainsi que les procédures d'utilisation à suivre. (A15.3)	12B.4.1.16 Décrire les types de protéines utilisées dans les recettes des déjeuners et démontrer leurs procédures de préparation. (A10.3)
12A.4.1.17 Reconnaître et décrire les sauces mères et leurs caractéristiques. (A15.4)	12B.4.1.17 Décrire les types de pâtes utilisées dans la cuisson des déjeuners et démontrer leurs procédures de préparation. (A10.4)

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 4 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

RAG 4.1 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

A15 Épaississants et liants I (7 heures)	A10 Cuisine des déjeuners (14 heures)
12A.4.1.18 Exécuter les procédures utilisées pour la préparation des liants et des épaississants. (A15.5)	12B.4.1.18 Décrire les types de céréales chaudes et froides utilisées dans les recettes des déjeuners et démontrer leurs procédures de préparation. (A10.5)
	12B.4.1.19 Déterminer les types de boissons chaudes et froides et décrire leurs applications. (A10.6)
	12B.4.1.20 Déterminer les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des produits de déjeuner et décrire leurs applications. (A10.7)
	12B.4.1.21 Décrire les procédures utilisées pour la manipulation et l'entreposage des produits de déjeuner. (A10.8)

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 4 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

RAG 4.1 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

A10 Cuisine des déjeuners (14 heures)

12B.4.1.22 Exécuter les procédures utilisées pour la préparation des plats de déjeuner. (A10.9)

12B.4.1.23 Démontrer la capacité de choisir et de mélanger les ingrédients dans la préparation et la cuisson d'un plat contenant du fromage.

12B.4.1.24 Démontrer sa compréhension des caractéristiques des pains éclairs.

12B.4.1.25 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour la préparation, la cuisson et le service ou l'entreposage des pains éclairs.

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 5 : Démontrer sa compréhension des **aliments**, des **ingrédients**, des **recettes**, des **menus**, du **coût des aliments** et de la **nutrition**.

RAG 5.1 : Démontrer sa compréhension des **caractéristiques des aliments et des ingrédients** et de la façon dont la connaissance de ces caractéristiques est prise en considération dans la préparation des aliments ainsi que dans la conception de recettes et de menus.

12A.5.1.1 Démontrer sa compréhension des caractéristiques des différents fonds, soupes et sauces ainsi que de leurs ingrédients.

12B.5.1.1 Démontrer sa compréhension des caractéristiques des différents aliments de déjeuner et produits laitiers ainsi que de leurs ingrédients.

12C.5.1.1 Démontrer sa compréhension des caractéristiques des viandes, de la volaille, du poisson, des fruits de mer et de leurs ingrédients.

12C.5.1.2 Démontrer sa connaissance des différents processus de vieillissement de la viande.

RAG 5.2 : Démontrer sa compréhension des **recettes**, des **menus** et du **coût des aliments**.

12A.5.2.1 Démontrer la capacité de suivre une recette.

12B.5.2.1 →

12C.5.2.1 →

12D.5.2.1 Démontrer sa compréhension des menus et des principes de conception de menus.

12A.5.2.2 Démontrer sa compréhension des coûts des ingrédients utilisés dans diverses recettes, notamment les fournitures connexes.

12B.5.2.2 →

12C.5.2.2 →

12D.5.2.2 Reconnaître les styles de menus et décrire leurs caractéristiques. (A8.7)

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 5 : Démontrer sa compréhension des **aliments**, des **ingrédients**, des **recettes**, des **menus**, du **coût des aliments** et de la **nutrition**. *(suite)*

RAG 5.2 : Démontrer sa compréhension des **recettes**, des **menus** et du **coût des aliments**. *(suite)*

12D.5.2.3 Démontrer les connaissances, les compétences et les attitudes requises à la conception de menus pour une variété de repas et d'événements.

12D.5.2.4 Démontrer sa compréhension des facteurs qui influencent le prix des aliments.

12D.5.2.5 Démontrer les connaissances, les compétences et les attitudes requises au calcul du coût des recettes et du prix de vente des articles des menus.

RAG 5.3 : Démontrer sa compréhension de la **nutrition**.

12A.5.3.1 Démontrer sa compréhension des composants nutritifs des fonds, des soupes et des sauces.

12B.5.3.1 Démontrer sa compréhension des composants nutritionnels des aliments de déjeuner et des produits laitiers.

12C.5.3.1 Démontrer sa compréhension des composants nutritionnels des viandes, de la volaille, du poisson et des fruits de mer.

12D.5.3.1 Démontrer la capacité d'intégrer les renseignements du Guide alimentaire canadien dans la conception de menus.

12D.5.3.2 Démontrer sa compréhension des principes de la nutrition.

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 5 : Démontrer sa compréhension des **aliments**, des **ingrédients**, des **recettes**, des **menus**, du **coût des aliments** et de la **nutrition**. *(suite)*

RAG 5.3 : Démontrer sa compréhension de la **nutrition**. *(suite)*

12D.5.3.3 Démontrer sa compréhension de l'importance d'une alimentation équilibrée et d'un mode de vie sain.

12D.5.3.4 Démontrer sa connaissance des exigences alimentaires (intolérance au gluten, régimes alimentaires pour diabétiques, personnes qui suivent un régime amaigrissant, casher, halal, végétalien, etc.) dans la planification des menus.

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 6 : Appliquer les connaissances et les compétences polyvalentes et **transdisciplinaires** liées aux arts culinaires (littératie, numératie, arts, sciences, etc.).

RAG 6.1 : Appliquer aux arts culinaires les connaissances et les compétences polyvalentes et transdisciplinaires liées à la **littératie**.

12A.6.1.1 Démontrer les connaissances et les compétences en matière de littératie par la lecture, l'interprétation, la communication et l'application de renseignements.

12B.6.1.1 →

12C.6.1.1 →

12D.6.1.1 Démontrer les connaissances et les compétences en matière de littératie requises pour la conception de menus.

12D.6.1.2 Déterminer les types de méthodes et d'équipements de communication et décrire leurs applications. (A4.1)

12D.6.1.3 Déterminer les types de documents liés au métier et décrire leurs applications. (A4.2)

12D.6.1.4 Préparer et remplir des formulaires et des documents liés au métier. (A4.4)

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 6 : Appliquer les connaissances et les compétences polyvalentes et **transdisciplinaires** liées aux arts culinaires (littératie, numératie, arts, sciences, etc.). *(suite)*

RAG 6.2 : Appliquer aux arts culinaires les connaissances et les compétences polyvalentes et transdisciplinaires liées à la **numératie**.

12A.6.2.1 Démontrer les connaissances et les compétences en calcul par la résolution de problèmes mathématiques.	12B.6.2.1 →	12C.6.2.1 →	12D.6.2.1 →
12A.6.2.2 Démontrer la capacité de travailler avec les fractions, les ratios, les décimales et les pourcentages, et de convertir les unités de mesure (comme le système métrique et le système impérial).	12B.6.2.2 →	12C.6.2.2 →	12D.6.2.2 →
12A.6.2.3 Décrire et démontrer les procédures utilisées pour lire et suivre des recettes. (ajustement du rendement des recettes, conversions dans les recettes, calculs et formules). (A6.3)	12B.6.2.3 →	12C.6.2.3 →	12D.6.2.3 →

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 6 : Appliquer les connaissances et les compétences polyvalentes et **transdisciplinaires** liées aux arts culinaires (littératie, numératie, arts, sciences, etc.). *(suite)*

RAG 6.2 : Appliquer aux arts culinaires les connaissances et les compétences polyvalentes et transdisciplinaires liées à la **numératie**. *(suite)*

12D.6.2.4 Démontrer les connaissances et les compétences en matière de numératie requises pour la conception de menus.

12D.6.2.5 Exécuter des conversions de recettes à l'aide de systèmes de mesure en tenant compte de leur rendement et du contrôle des coûts. (A6.4)

RAG 6.3 : Appliquer aux arts culinaires les connaissances et les compétences polyvalentes et transdisciplinaires liées aux **arts**.

12A.6.3.1 Démontrer sa créativité dans l'application de diverses techniques de présentation.

12B.6.3.1 →

12C.6.3.1 →

12D.6.3.1 →

12D.6.3.2 Démontrer sa créativité dans la conception de menus pour une variété de repas et d'événements.

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 7 : Démontrer sa connaissance des principes de la **durabilité** tels qu'ils s'appliquent aux arts culinaires.

RAG 7.1 : Démontrer sa connaissance des principes de la **durabilité** tels qu'ils s'appliquent aux arts culinaires.

12A.7.1.1 Démontrer la capacité de repérer les occasions de réduction du gaspillage au minimum.	12B.7.1.1 →	12C.7.1.1 →	12D.7.1.1 Démontrer sa compréhension des moyens par lesquels les chefs peuvent améliorer leurs pratiques en matière de durabilité. Voici des sujets traités : <ul style="list-style-type: none"> ■ la réduction de l'utilisation d'énergie, d'eau et de déchets; ■ l'ajustement de la taille des portions; ■ la rotation des stocks; ■ l'utilisation de contenants alimentaires durables; ■ le compostage; ■ la réduction du gaspillage grâce à la gestion des menus.
12A.7.1.2 Démontrer sa compréhension et le respect de l'élimination et du recyclage des déchets.	12B.7.1.2 →	12C.7.1.2 →	12D.7.1.2 Démontrer sa compréhension des processus et des installations locales de recyclage, de compostage et d'élimination des déchets.
12A.7.1.3 Démontrer la rotation des stocks de manière à minimiser les pertes (p. ex., PEPS – méthode du premier entré, premier sorti).	12B.7.1.3 →	12C.7.1.3 →	112D.7.1.3 Démontrer sa connaissance des étapes à suivre pour la mise en place d'un programme de compostage.

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 8 : Démontrer sa connaissance des **normes éthiques et juridiques** qui s’appliquent aux arts culinaires.

RAG 8.1 : Reconnaître et suivre les **normes éthiques et juridiques** qui s’appliquent aux arts culinaires.

12A.8.1.1 Démontrer sa connaissance de certaines questions éthiques liées aux fonds, aux soupes et aux sauces.

12B.8.1.1 Démontrer sa connaissance de certaines questions éthiques liées aux aliments de déjeuner et aux produits laitiers.

12C.8.1.1 Démontrer sa connaissance de questions éthiques liées à l’identification trompeuse d’espèces et de coupes de viandes, de poissons et de fruits de mer.

12D.8.1.1 Démontrer sa connaissance de la nécessité de l’éthique dans un établissement culinaire.

12D.8.1.2 Démontrer sa connaissance de certaines questions éthiques dans l’industrie culinaire, notamment :

- les renseignements trompeurs dans les menus et la préparation des aliments;
- la substitution mensongère de produits alimentaires de qualité supérieure par des produits de qualité inférieure;
- les pratiques insalubres et malsaines;
- les aliments transformés dans des installations non inspectées;
- les aliments provenant de fournisseurs peu fiables ou inconnus.

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 8 : Démontrer sa connaissance des **normes éthiques et juridiques** qui s’appliquent aux arts culinaires.
(suite)

RAG 8.1 : Reconnaître et suivre les **normes éthiques et juridiques** qui s’appliquent aux arts culinaires. (suite)

112D.8.1.3 Démontrer la capacité de décrire deux points de vue éthiques opposés, notamment certains des avantages et inconvénients de chacun.

12D.8.1.4 Démontrer la capacité de sélectionner deux points de vue éthiques opposés et d’expliquer pourquoi une option en particulier a été choisie.

12D.8.1.5 Démontrer sa compréhension des questions juridiques relatives à la gestion culinaire (p. ex., conditions de travail, pratiques d’embauche, service d’alcool aux mineurs, pourboires, etc.).

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 9 : Démontrer les **compétences relatives à l’employabilité** qui sont requises dans le domaine des arts culinaires.

RAG 9.1 : Démontrer ses **compétences de base relatives à l’employabilité**.

12A.9.1.1 Démontrer les compétences relatives à l’employabilité (p. ex., être prêt à l’heure, préparer les stations de travail, demeurer concentré sur le travail à accomplir, accepter la responsabilité de ses actes, etc.).	12B.9.1.1 →	12C.9.1.1 →	12D.9.1.1 Démontrer sa compréhension des compétences requises pour la gestion d’un établissement culinaire.
12A.9.1.2 Démontrer le respect d’un code vestimentaire professionnel.	12B.9.1.2 →	12C.9.1.2 →	12D.9.1.2 →
12A.9.1.3 Démontrer les compétences requises pour travailler comme membre d’une équipe.	12B.9.1.3 →	12C.9.1.3 →	12D.9.1.3 Démontrer les compétences requises pour la gestion d’une équipe de subordonnés.
12A.9.1.4 Démontrer un esprit d’initiative dans l’accomplissement des tâches.	12B.9.1.4 →	12C.9.1.4 →	12D.9.1.4 →
12A.9.1.5 Démontrer la capacité de s’adapter à différentes situations.	12B.9.1.5 →	12C.9.1.5 →	12D.9.1.5 →

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 9 : Démontrer les **compétences relatives à l'employabilité** qui sont requises dans le domaine des arts culinaires. *(suite)*

RAG 9.2 : Démontrer sa compréhension des **activités commerciales** d'un établissement culinaire.

12D.9.2.1 Démontrer sa compréhension des activités commerciales d'un établissement culinaire.

12D.9.2.2 Démontrer les compétences requises pour l'exploitation d'un établissement culinaire.

12D.9.2.3 Démontrer sa compréhension de la nécessité de tenir des inventaires précis.

12D.9.2.4 Démontrer sa compréhension des différences entre les entreprises culinaires prospères et infructueuses.

12D.9.2.5 Démontrer sa compréhension des caractéristiques des entreprises comme les établissements d'arts culinaires, notamment la nécessité de générer des profits.

12D.9.2.6 Démontrer sa compréhension des façons dont les propriétaires et les employés (y compris les subordonnés) peuvent contribuer au succès d'une entreprise.

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 9 : Démontrer les **compétences relatives à l'employabilité** qui sont requises dans le domaine des arts culinaires. *(suite)*

RAG 9.3 : Démontrer les connaissances, les compétences et les attitudes requises à la **pensée critique** pour **résoudre des problèmes complexes**.

12A.9.3.1 Démontrer la capacité de résolution de problèmes en se concentrant uniquement sur les faits, sans que les préjugés interfèrent avec ce processus.	12B.9.3.1 →	12C.9.3.1 →	12D.9.3.1 →
			12D.9.3.2 Démontrer sa connaissance de certaines des étapes requises à la résolution de problèmes.

RAG 9.4 : Démontrer sa connaissance de la **culture** et de la **diversité** ainsi que de leur importance en milieu de travail.

12A.9.4.1 Démontrer sa connaissance de la culture en milieu de travail.	12B.9.4.1 Démontrer sa connaissance de la nécessité de la diversité et des compétences culturelles en milieu de travail.	12C.9.4.1 Démontrer sa connaissance de la nécessité des compétences culturelles dans l'industrie culinaire.	12D.9.4.1 Démontrer sa connaissance de certaines questions liées à la culture ou à la diversité dans l'industrie culinaire ou dans un lieu de travail typique.
12A.9.4.2 Démontrer sa connaissance de certaines perspectives culturelles concernant les fonds, les soupes et les sauces.	12B.9.4.2 Démontrer sa connaissance de certaines perspectives culturelles concernant les aliments de déjeuner et les produits laitiers.	12C.9.4.2 Démontrer sa connaissance de certaines perspectives culturelles concernant les viandes, la volaille, le poisson et les fruits de mer.	12D.9.4.2 Démontrer sa compréhension de la nécessité d'interagir de manière positive avec des personnes de différentes cultures, notamment au travail.
			12D.9.4.3 Démontrer sa compréhension de certaines perspectives culturelles concernant les aliments et leur préparation.

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 10 : Démontrer sa compréhension de la **portée** des arts culinaires (ainsi que des professions connexes), y compris les **conditions de travail** et les **possibilités de formation** et **de carrière**.

RAG 10.1 : Démontrer sa compréhension de la **portée** des arts culinaires (ainsi que des professions connexes), notamment les **conditions de travail**.

12D.10.1.1 Démontrer sa connaissance de la façon dont les arts culinaires contribuent à la santé et au bien-être des humains.

12D.10.1.2 Décrire la structure et la portée du métier de cuisinier. (A1.1)

12D.10.1.3 Décrire deux niveaux de compétences en milieu de travail. (A1.2)

12D.10.1.4 Décrire les mesures d'adaptation offertes aux apprentis handicapés. (A1.3)

12D.10.1.5 Démontrer sa compréhension de la portée de l'industrie culinaire.

12D.10.1.6 Démontrer sa compréhension des conditions de travail généralement présentes dans l'industrie culinaire.

12D.10.1.7 Démontrer sa compréhension des rôles et des responsabilités des chefs dans divers établissements culinaires.

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 10 : Démontrer sa compréhension de la **portée** des arts culinaires (ainsi que des professions connexes), y compris les **conditions de travail** et les **possibilités de formation et de carrière**. *(suite)*

RAG 10.1 : Démontrer sa compréhension de la **portée** des arts culinaires (ainsi que des professions connexes), notamment les **conditions de travail**. *(suite)*

12D.10.1.8 Démontrer sa connaissance des associations professionnelles ou des groupes de l'industrie des arts culinaires.

RAG 10.2 : Démontrer sa compréhension des **possibilités de carrière et de formation** dans le domaine des arts culinaires et des professions connexes.

12D.10.2.1 Démontrer sa compréhension de la formation en apprentissage, y compris la façon de devenir un apprenti et un compagnon cuisinier titulaire de la certification Sceau rouge.

12D.10.2.2 Démontrer sa connaissance des possibilités de carrière et de formation dans les arts culinaires et les professions connexes.

12D.10.2.3 Démontrer sa compréhension des occasions de perfectionnement professionnel dans l'industrie des arts culinaires.

12D.10.2.4 Démontrer les connaissances, les compétences et les attitudes requises à la création d'un curriculum vitæ, d'une lettre de présentation et d'un dossier de présentation pour l'obtention d'un emploi en arts culinaires.

8795 Fonds, soupes et sauces (12A) 40S / 40E / 40M	8796 Déjeuner et produits laitiers (12B) 40S / 40E / 40M	8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer (12C) 40S / 40E / 40M	8798 Gestion culinaire et conception de menus (12D) 40S / 40E / 40M
---	---	---	--

Objectif 11 : Démontrer sa compréhension de l'**évolution** des arts culinaires ainsi que des **innovations et nouvelles tendances** dans ce domaine.

RAG 11.1 : Démontrer sa compréhension de l'**évolution** des arts culinaires ainsi que des **innovations et nouvelles tendances** dans ce domaine.

12A.11.1.1 Démontrer sa compréhension de l'évolution des fonds, des soupes et des sauces ainsi que des innovations et nouvelles tendances dans ce domaine.

12B.11.1.1 Démontrer sa compréhension de l'évolution des aliments de déjeuner et des produits laitiers ainsi que des innovations et nouvelles tendances dans ce domaine.

12C.11.1.1 Démontrer sa compréhension de l'évolution des viandes, de la volaille, du poisson et des fruits de mer ainsi que des innovations et nouvelles tendances dans ce domaine.

12D.11.1.1 Démontrer sa compréhension de l'évolution de la gestion culinaire et de la conception de menus ainsi que des innovations et nouvelles tendances dans ce domaine.

12D.11.1.2 Démontrer sa compréhension de l'évolution des arts culinaires ainsi que des innovations et nouvelles tendances dans ce domaine. Les sujets peuvent comprendre :

- les aliments locaux;
- l'écogastronomie;
- les aliments génétiquement modifiés;
- les aliments biologiques.

12D.11.1.3 Démontrer sa compréhension de l'utilisation des technologies numériques dans les arts culinaires.

12D.11.1.4 Décrire l'histoire et l'évolution de la cuisine professionnelle.

