



Arts culinaires de la 9^e à la 12^e année

Cadre manitobain des résultats
d'apprentissage en formation
technique et professionnelle

Ébauche



ARTS CULINAIRES DE LA
9^E À LA 12^E ANNÉE

Cadre manitobain des résultats d'apprentissage en
formation technique et professionnelle

Ébauche

Données de catalogage du ministère de l'Éducation et de l'Apprentissage de la petite enfance du Manitoba

Arts culinaires de la 9^e à la 12^e année : Cadre manitobain des résultats d'apprentissage en formation technique et professionnelle — ébauche.

Comprend des références bibliographiques.

ISBN : 978-0-7711-6472-9 (pdf)

Tous droits réservés © 2023, le gouvernement du Manitoba, représenté par le ministre de l'Éducation et de l'Apprentissage de la petite enfance.

Éducation et Apprentissage de la petite enfance
Winnipeg (Manitoba) Canada

Tous les efforts ont été faits pour reconnaître les sources originales et pour respecter la *Loi sur le droit d'auteur*. Si, dans certains cas, des erreurs ou des omissions se sont produites, veuillez en aviser le ministère de l'Éducation et de l'Apprentissage de la petite enfance du Manitoba pour qu'elles soient corrigées dans une édition future. Nous tenons à remercier les auteurs, les artistes et les maisons d'édition de nous avoir permis d'adapter ou de reproduire leur matériel original.

Tout site Web mentionné dans cette ressource peut faire l'objet de changement sans préavis. Les enseignants devraient vérifier et évaluer les sites Web et les ressources en ligne avant de les recommander aux élèves.

Cette ressource est affichée sur le site Web du ministère de l'Éducation et de l'Apprentissage de la petite enfance du Manitoba à www.edu.gov.mb.ca/m12/progetu/etech/edu_tech_sec.html.

Available in English.

Disponible en médias substitués sur demande.

TABLE DES MATIÈRES

Remerciements	vii	Communication	8
		Créativité	8
Survol de la formation technique et professionnelle	1	Connaissance de soi	9
Diplôme du Programme d'études technologiques au secondaire	2	Citoyenneté	9
		Pensée critique	10
Survol des arts culinaires	2	Organisation du présent cadre des arts culinaires	10
Révision du programme d'études de 2022	3	Objectifs des cours sur les arts culinaires	10
Devenir un chef professionnel ou titulaire de la certification Sceau rouge	3	Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	10
Apprentis cuisiniers	3	Objectifs du programme d'études et résultats d'apprentissage généraux	11
Suivre la formation technique en apprentissage de niveau 1 au secondaire	4	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) dans le domaine des arts culinaires	12
Possibilités de carrière pour les diplômés en arts culinaires	5	Objectifs d'Apprentissage Manitoba en tant que RAS	13
Qualifications des enseignants en arts culinaires	5	Les deux formats : multicours et cours individuel	14
Comparaison de la formation technique et professionnelle en arts culinaires avec le programme d'études en écologie humaine, alimentation et nutrition	6	Guide de lecture des objectifs et des résultats d'apprentissage dans le domaine des arts culinaires (format multicours)	15
Tableau de comparaison entre la formation technique et professionnelle en arts culinaires et le programme d'études en écologie humaine, alimentation et nutrition	7	Mise en œuvre des cours d'arts culinaires – Renseignements supplémentaires	16
Compétences du programme d'études	8	RAG 1.1 : Manuel d'atelier sur la création d'un lieu de travail plus sécuritaire	16
Énoncé de transition	8	RAG 1.1, 9.1 et 10.1 : Cours du Certificat de préparation des jeunes travailleurs	16
Collaboration	8	RAG 8.1 : Enseigner l'éthique	16
		RAG 9.4 : Enseigner la culture et la diversité	17
		RAG 10.1 : Enseigner la portée des arts culinaires	17

RAG 10.1 : Enseigner les conditions de travail	18	Objectif 2 : Démontrer sa compréhension des ustensiles et du matériel de cuisine ainsi que de leur utilisation, de leur nettoyage et de leur entretien.	30
RAS : Démontrer sa connaissance par rapport à démontrer sa compréhension	18	Objectif 3 : Démontrer la réception, la manipulation, l'assurance de la qualité et l'entreposage de différents types d'aliments et de boissons.	32
Ordre d'enseignement des RAS	19	Objectif 4 : Démontrer la mise en place, la préparation et la présentation de différents types d'aliments et de boissons.	34
Arts culinaires – Résultats d'apprentissage transdisciplinaires	19	Objectif 5 : Démontrer sa compréhension des aliments, des ingrédients, des recettes, des menus, du coût des aliments et de la nutrition.	46
Expériences d'apprentissage	19	Objectif 6 : Appliquer les connaissances et les compétences polyvalentes et transdisciplinaires liées aux arts culinaires (littératie, numératie, arts, sciences, etc.).	48
Ressources complémentaires	20	Objectif 7 : Démontrer sa connaissance des principes de la durabilité tels qu'ils s'appliquent aux arts culinaires.	51
Ressources de Sceau rouge sur le métier de cuisinier	20	Objectif 8 : Démontrer sa connaissance des normes éthiques et juridiques qui s'appliquent aux arts culinaires.	52
Forum canadien sur l'apprentissage	20	Objectif 9 : Démontrer les compétences relatives à l'employabilité qui sont requises dans le domaine des arts culinaires.	52
Compétences pour réussir du gouvernement du Canada	20	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.	55
Descriptions des cours d'arts culinaires	21	Objectif 11 : Démontrer sa compréhension de l'évolution des arts culinaires ainsi que des innovations et nouvelles tendances dans ce domaine.	57
8790 Exploration des arts culinaires	21		
8791 Principes de la cuisine	21		
8792 Garde-Manger	21		
8793 Pâtisserie et boulangerie	21		
8794 Légumes et féculents	22		
8795 Fonds, soupes et sauces	22		
8796 Déjeuner et produits laitiers	22		
8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer	22		
8798 Gestion culinaire et conception de menus	22		
<hr/>			
Arts culinaires de la 9^e à la 11^e année : Résultats d'apprentissage généraux et spécifiques classés par objectif	25		
Objectif 1 : Démontrer sa compréhension et le respect des procédures de sécurité, d'hygiène personnelle, d'assainissement et de salubrité des aliments.	25		

Arts culinaires – 12^e année Résultats d'apprentissage généraux et spécifiques classés par objectif	61
Objectif 1 : Démontrer sa compréhension et le respect des procédures de sécurité, d'hygiène personnelle, d'assainissement et de salubrité des aliments.	61
Objectif 2 : Démontrer sa compréhension des ustensiles et du matériel de cuisine ainsi que de leur utilisation, de leur nettoyage et de leur entretien.	65
Objectif 3 : Démontrer la réception, la manipulation, l'assurance de la qualité et l'entreposage de différents types d'aliments et de boissons.	66
Objectif 4 : Démontrer la mise en place, la préparation et la présentation de différents types d'aliments et de boissons.	67
Objectif 5 : Démontrer sa compréhension des aliments, des ingrédients, des recettes, des menus, du coût des aliments et de la nutrition.	73
Objectif 6 : Appliquer les connaissances et les compétences polyvalentes et transdisciplinaires liées aux arts culinaires (littératie, numératie, arts, sciences, etc.).	76
Objectif 7 : Démontrer sa connaissance des principes de la durabilité tels qu'ils s'appliquent aux arts culinaires.	79
Objectif 8 : Démontrer sa connaissance des normes éthiques et juridiques qui s'appliquent aux arts culinaires.	80
Objectif 9 : Démontrer les compétences relatives à l'employabilité qui sont requises dans le domaine des arts culinaires.	82
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.	85

Objectif 11 : Démontrer sa compréhension de l'évolution des arts culinaires ainsi que des innovations et nouvelles tendances dans ce domaine.	87
---	----

Références bibliographiques	91
------------------------------------	----

REMERCIEMENTS

Le ministère de l'Éducation et de l'Apprentissage de la petite enfance du Manitoba tient à remercier les personnes suivantes d'avoir contribué à la production du document intitulé *Arts culinaires de la 9^e à la 12^e année : Cadre manitobain des résultats d'apprentissage en formation technique et professionnelle – ébauche*.

**Membres responsables de la
révision du programme d'études
de 2022 Comité**

Lisa Aubé	R. D. Parker Collegiate, District scolaire de Mystery Lake
Matt Frost	Technical Vocational High School, Division scolaire de Winnipeg
Joe Lindhorst	Louis Riel Arts and Technology Centre, Division scolaire Louis-Riel
Derek May	Crocus Plains Regional Secondary School, Division scolaire de Brandon
Brenda Giesbrecht	Section du programme d'études technologiques du secondaire, Éducation et Apprentissage de la petite enfance
Gilles Labossière	Bureau de l'éducation française Éducation et Apprentissage de la petite enfance
Gilles Landry	Section du programme d'études technologiques du secondaire, Éducation et Apprentissage de la petite enfance
Carole Michalik	Bureau de l'éducation française Éducation et Apprentissage de la petite enfance

SURVOL DE LA FORMATION TECHNIQUE ET PROFESSIONNELLE

En 2013, le ministère de l'Éducation a publié le document *L'enseignement technique et professionnel : un survol* (voir www.edu.gov.mb.ca/m12/progetu/etech/edu_tech_sec.html), qui présente les fondements philosophiques et pédagogiques de l'élaboration des programmes d'études et l'enseignement des cours du Programme d'études technologiques au secondaire. Ce survol présente aux éducateurs la vision et les objectifs de la formation technique et professionnelle au Manitoba. Les sujets suivants sont abordés :

- revitalisation et renouvellement du programme d'études;
- programme-cadre et mise en œuvre;
- articulation des programmes;
- évaluation et rapports;
- sécurité;
- employabilité/compétences essentielles et perfectionnement professionnel;
- développement durable.

Les regroupements de cours de formation technique et professionnelle visent à encourager les élèves à explorer les possibilités de carrière et à remédier aux pénuries de main-d'œuvre dans ces domaines professionnels. Le programme d'études de la formation technique et professionnelle comprend des regroupements de cours pour les métiers

(ceux qui ont été désignés pour la formation d'apprenti et la certification par Apprentissage Manitoba) et les professions qui ne sont pas spécialisées (celles qui ne sont pas désignées comme métiers par Apprentissage Manitoba). Le programme d'études de la formation technique et professionnelle diffère considérablement des autres domaines d'apprentissage, comme les arts industriels. Il possède des qualités distinctes qui, lorsqu'elles sont respectées, procureront aux élèves une expérience exceptionnellement précieuse qu'ils ne peuvent acquérir dans aucun autre programme d'études.

La formation technique et professionnelle permet aux élèves d'apprendre les aspects théoriques et pratiques d'un métier ou d'une profession non spécialisée afin de faciliter leur transition de l'école au travail, ou à l'enseignement postsecondaire dans cette profession ou dans un domaine connexe. Cette transition est accomplie en demandant aux élèves de suivre un regroupement complet de cours de formation technique et professionnelle pour apprendre d'enseignants certifiés par l'industrie qui possèdent de l'expérience dans cette industrie dans un milieu qui, dans la mesure du possible, simule un milieu de travail réel. Le programme d'études de la formation technique et professionnelle comprend des cours de la 9^e à la 12^e année dans une variété de métiers et de professions non spécialisées, y compris celui de cuisinier.

Diplôme du Programme d'études technologiques au secondaire

Les élèves qui terminent huit cours obligatoires d'un regroupement approuvé de cours de formation technique et professionnelle sont admissibles à l'obtention d'un diplôme du Programme d'études technologiques au secondaire. (Le cours de 9^e année est facultatif.) Pour obtenir de plus amples renseignements sur les exigences en matière d'obtention du diplôme du Programme d'études technologiques au secondaire, consultez le document disponible à l'adresse. www.edu.gov.mb.ca/m12/polapp/docs/etude-tech-fr.pdf.

SURVOL DES ARTS CULINAIRES

Arts culinaires de la 9^e à la 12^e année : Cadre manitobain des résultats d'apprentissage en formation technique et professionnelle – ébauche est un regroupement de neuf cours du secondaire qui enseignent aux élèves l'ensemble du contenu des trois premiers niveaux du métier de cuisinier (désigné par Apprentissage Manitoba). Les élèves apprennent également du contenu sélectionné dans les deux autres niveaux, ce qui leur donne un aperçu complet des arts culinaires. De plus, ils acquièrent des connaissances, des compétences et des attitudes qui facilitent leur transition au travail ainsi que les préparent à l'apprentissage et à la vie.

Le programme détermine les objectifs, les résultats d'apprentissage généraux (RAG) et les résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) des neuf cours d'arts culinaires. Le ministère de l'Éducation et de l'Apprentissage de la petite enfance a élaboré ce cadre à utiliser dans toutes les écoles du Manitoba qui enseignent les arts culinaires en tant que regroupement de cours de formation technique et professionnelle. Comme tous les autres regroupements de cours de formation technique et professionnelle, les écoles doivent obtenir l'approbation du Ministère pour donner des cours d'arts culinaires et sont tenues d'offrir un ensemble complet de huit cours obligatoires (le cours de 9^e année est facultatif). Il s'agit là de quelques-unes des caractéristiques uniques de la formation technique et professionnelle.

Révision du programme d'études de 2022

Au cours de l'année scolaire 2021-2022, le Ministère a formé un comité d'éducateurs en arts culinaires afin de réviser le programme d'études du secondaire et de tenir compte des changements apportés aux documents de formation technique de cuisinier de niveau 1 d'Apprentissage Manitoba. Ces documents ont fait l'objet de révisions dans le cadre de l'initiative d'harmonisation nationale du Sceau rouge, qui harmonise la formation des métiers dans l'ensemble du Canada. La version de 2022 du programme d'études tient compte de ces changements afin que les élèves en arts culinaires du Manitoba puissent suivre une formation technique de cuisinier de niveau 1 au secondaire.

Devenir un chef professionnel ou titulaire de la certification Sceau rouge

Ce programme d'études a été conçu pour les élèves du secondaire qui souhaitent devenir des chefs professionnels en leur enseignant l'ensemble du contenu de niveau 1 des trois niveaux de théorie (aussi appelé formation technique) qu'ils doivent apprendre et en leur offrant des centaines d'heures de pratique dans la profession.

Au Manitoba, les chefs professionnels représentent l'une des quelques 50 professions que le gouvernement a désignées comme métiers. (Le nom commercial des chefs professionnels est « cuisinier ». Dans le présent document, le terme chef professionnel ou titulaire de la certification Sceau rouge est utilisé au lieu de cuisinier.) Pour obtenir de

plus amples renseignements sur les métiers du Manitoba, consultez la page www.gov.mb.ca/wd/apprenticeship/discover/mbtrades/index.html (en anglais seulement).

Au Canada, les métiers sont désignés comme tels par le gouvernement de chaque province ou territoire. L'une des caractéristiques uniques des métiers est que les gouvernements collaborent étroitement avec les représentants de l'industrie pour déterminer les professions qui deviennent des métiers, puis pour déterminer les compétences que les travailleurs doivent acquérir. Les gouvernements organisent la formation, puis délivrent une certification aux travailleurs qui l'ont réussie. Avant de devenir des chefs professionnels ou titulaires de la certification Sceau rouge, ils doivent travailler comme apprentis cuisiniers.

Apprentis cuisiniers

Tous les chefs titulaires de la certification Sceau rouge passent au moins trois ans à travailler comme apprentis. Ils doivent ainsi être embauchés comme apprentis cuisiniers et travailler sous la supervision d'un chef titulaire de la certification Sceau rouge, qui les encadre et les aide dans leur apprentissage. Ils doivent également être inscrits à Apprentissage Manitoba. La formation technique peut être suivie dans une école secondaire (où ce programme d'études est offert), un collège communautaire ou un établissement d'enseignement professionnel privé.

Une fois que les apprentis ont terminé leurs trois niveaux de formation technique et réussi leur examen du Sceau rouge, ils sont appelés « compagnons » ou, dans le cas du métier

de cuisinier, *compagnons cuisiniers, cuisiniers titulaires de la certification Sceau rouge, chefs titulaires de la certification Sceau rouge ou chefs professionnels.*

Pour en apprendre davantage sur la formation en apprentissage et les métiers, visitez le site Web du Forum canadien sur l'apprentissage à l'adresse <https://caf-fca.org/fr/>. Pour obtenir de plus amples renseignements sur les compagnons titulaires de la certification Sceau rouge, consultez la page Web www.gov.mb.ca/wd/apprenticeship/discover/index.html (en anglais seulement).

Suivre la formation technique en apprentissage de niveau 1 au secondaire

Dans les conditions suivantes, les élèves ont la possibilité de suivre leur **formation technique** en apprentissage de niveau 1 pour le métier de cuisinier :

1. Apprentissage Manitoba doit avoir accrédité le programme de l'école secondaire. Les écoles secondaires dont les programmes sont accrédités sont énumérées au bas de la page Web suivante : www.gov.mb.ca/wd/apprenticeship/discover/mbrates/cook.html (en anglais seulement).
2. Les élèves doivent suivre les **huit cours requis**, soit ceux de la 10^e à la 12^e année, et terminer avec une note cumulative d'au moins 70 %. (Le cours de 9^e année est facultatif.)

Désignation spécialisée (S) ou ALA (E) requise pour l'accréditation de niveau 1

Tous les cours de ce groupe sont désignés S (spécialisés), E [ALA (Anglais langue additionnelle)] ou M (modifiés). Les élèves qui réussissent les huit cours obligatoires et qui ont tous été désignés S ou E peuvent être admissibles à l'accréditation technique de niveau 1 d'Apprentissage Manitoba. Cela est dû au fait que les cours désignés S et E comprennent **tout le programme de formation technique de niveau 1** prescrit par Apprentissage Manitoba. Toutefois, les élèves qui terminent le regroupement de cours avec un ou plusieurs cours désignés M **ne sont pas** admissibles à l'accréditation de niveau 1.

Formulaire de comparaison entre cours et modules

Les enseignants qui demandent l'accréditation pour leur programme doivent consulter le document rempli Formulaire de comparaison entre cours et modules – Arts culinaires, niveau 1, qui est disponible à l'adresse www.edu.gov.mb.ca/k12/cur/teched/sytep/culinary_arts/index.html (en anglais seulement).

Ce formulaire indique où chaque résultat de niveau 1 d'Apprentissage Manitoba est enseigné dans les huit cours obligatoires. Ces renseignements sont essentiels pour l'accréditation. Pour obtenir de plus amples renseignements sur l'accréditation, veuillez consulter la page « Information for Instructors and Educators » sur le site Web d'Apprentissage Manitoba à l'adresse www.gov.mb.ca/wd/apprenticeship/generalinfo/instructoreducators.html (en anglais seulement).

Possibilités de carrière pour les diplômés en arts culinaires

Les diplômés de ce regroupement de cours sont souvent employés dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme (p. ex., hôtels, restaurants, camps d'été, croisières, clubs sportifs, installations touristiques, centres de villégiature, traiteurs, etc.) ou dans des établissements (p. ex., hôpitaux, foyers de soins personnels, établissements d'enseignement, installations militaires, pénitenciers, secteur militaire, etc.). Ils travaillent aussi dans le développement de produits alimentaires et la recherche alimentaire, et ils occupent également des postes de chefs personnels et d'inspecteurs d'aliments. Ils participent également à l'économie à la demande en tant que critiques gastronomiques, blogueurs, évaluateurs de restaurants, etc.

Qualifications des enseignants en arts culinaires

Seuls les enseignants titulaires d'un brevet d'enseignement professionnel sont autorisés à donner les cours de formation technique et professionnelle, y compris ceux du présent regroupement de cours. Le brevet d'enseignement professionnel des arts culinaires comprend trois volets :

1. **Certification de compagnon** pour le métier de cuisinier
Les enseignants en arts culinaires doivent avoir personnellement obtenu leur certification de compagnon cuisinier pour pouvoir partager cette expérience avec leurs élèves.

2. **Expérience dans l'industrie** – Les enseignants en arts culinaires doivent travailler dans l'industrie depuis au moins six ans (incluant le temps à titre d'apprentis). Cela leur permettra de partager leur expérience avec les élèves pour les préparer à travailler dans l'industrie.
3. **Brevet d'enseignement en formation technique et professionnelle** – Tous les enseignants de formation technique et professionnelle doivent obtenir leur brevet d'enseignement en formation technique et professionnelle en réussissant le programme de diplôme d'enseignement en formation technique et professionnelle du Collège Red River. Pour obtenir de plus amples renseignements sur ce programme, consultez la page Web www.edu.gov.mb.ca/m12/progetu/etech/docs/brevet_ens.pdf.

Le fait d'embaucher uniquement des enseignants titulaires d'un brevet de formation professionnelle pour donner les cours de formation technique et professionnelle permet de préserver l'intégrité des programmes de formation technique et professionnelle en s'assurant que les enseignants peuvent partager leur expérience pratique et leur connaissance du processus d'obtention de la certification. Les élèves reçoivent un enseignement ancré dans la réalité. Les commissions scolaires s'exposent à d'importantes poursuites en responsabilité civile si elles embauchent des enseignants non titulaires d'un brevet d'enseignement en formation professionnelle pour donner les cours de formation technique et professionnelle. Le brevet d'enseignement en formation professionnelle confirme qu'un enseignant possède les compétences et les connaissances requises pour enseigner les préoccupations en matière de santé et

de sécurité. Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez consulter la page sur les brevets d'enseignement des enseignants en formation technique et professionnelle sur le site Web du Ministère à l'adresse www.edu.gov.mb.ca/m12/progetu/etech/docs/brevet_ens.pdf.

Comparaison de la formation technique et professionnelle en arts culinaires avec le programme d'études en écologie humaine, alimentation et nutrition

Comme pour tous les programmes de formation technique et professionnelle, le document *Arts culinaires de la 9^e à la 12^e année : Cadre manitobain des résultats d'apprentissage en formation technique et professionnelle – ébauche* a été élaboré pour préparer les élèves du secondaire à une carrière dans un métier en particulier. Dans ce cas, le programme d'études prépare les élèves à travailler en tant que chef. Les élèves apprendront les connaissances, les compétences et les attitudes requises pour travailler comme chefs. Ce programme d'études n'a pas été conçu pour offrir un regroupement de cours d'intérêt général sur l'alimentation et la nutrition. Les écoles qui souhaitent offrir un tel cours sont invitées à enseigner les programmes d'études en écologie humaine, alimentation et nutrition, accessibles sur le site Web du Ministère à l'adresse www.edu.gov.mb.ca/m12/progetu/etech/ecologie.html.

Bien que les programmes d'études en arts culinaires et en écologie humaine, alimentation et nutrition aient du contenu en commun, ils ont été élaborés à des fins complètement distinctes et présentent des différences notables. Le tableau de la page suivante résume certaines des différences entre les arts culinaires (en tant que regroupement de cours de formation technique et professionnelle) et le programme sur l'alimentation et la nutrition (dans le cadre du programme d'études en écologie humaine).

Tableau de comparaison entre la formation technique et professionnelle en arts culinaires et le programme d'études en écologie humaine, alimentation et nutrition

Foire aux questions	Formation technique et professionnelle en arts culinaires	Écologie humaine, alimentation et nutrition
1. L'objectif est-il de faciliter la transition de l'école vers le marché du travail à titre de cuisinier?	Oui	Non
2. La formation tente-t-elle de simuler, autant que possible, un lieu de travail ordinaire?	Oui	Non
3. Le programme d'études met-il l'accent sur la nutrition et l'alimentation saine?	Non	Oui
4. Le programme d'études se concentre-t-il sur la préparation des aliments pour soi-même et sa famille?	Non	Oui
5. Les élèves apprennent-ils à gérer un restaurant ou un service de traiteur?	Oui	Non
6. Le programme d'études exige-t-il des compétences relatives à l'employabilité, comme la ponctualité et la gestion du temps?	Oui	Non
7. L'enseignant doit-il être un compagnon cuisinier?	Oui	Non
8. L'enseignant doit-il avoir de l'expérience comme chef?	Oui	Non
9. Le regroupement de cours prépare-t-il les élèves à obtenir leur certificat de compagnon cuisinier?	Oui	Non
10. Le regroupement de cours vise-t-il à préparer les élèves à occuper un emploi de premier échelon dans l'industrie culinaire à la fin de leurs études secondaires?	Oui	Non
11. L'enseignant doit-il être titulaire d'un brevet d'enseignement du Manitoba?	Non	Oui
12. L'enseignant doit-il être titulaire d'un brevet d'enseignement en formation professionnelle du Manitoba?	Oui	Non
13. Les écoles ont-elles besoin d'une permission spéciale du ministère de l'Éducation et de l'Apprentissage de la petite enfance pour offrir un regroupement de cours?	Oui	Non
14. L'école doit-elle offrir tous les cours compris dans le regroupement?	Oui	Non
15. Les écoles peuvent-elles offrir des regroupements hybrides constitués de cours tirés de plusieurs regroupements?	Non	Oui
16. L'élève obtiendra-t-il un diplôme du Programme d'études technologiques au secondaire s'il réussit les cours du regroupement?	Oui	Non

Compétences du programme d'études

Énoncé de transition

Le ministère de l'Éducation et de l'Apprentissage de la petite enfance élabore un *Cadre de l'apprentissage* (voir www.edu.gov.mb.ca/m12/progetu/cadre/index.html) qui regroupe les quatre programmes de la maternelle à la 12^e année offerts au Manitoba : le Programme français, le Programme d'immersion française, le Programme anglais et le Programme d'études technologiques (voir www.edu.gov.mb.ca/m12/progetu/programmes.html). Chaque programme conserve la même structure générale incluant : les objectifs, les compétences globales, les situations d'apprentissage et d'évaluation, les principes et les politiques en matière de communication des résultats, et un format uniforme pour les programmes d'études.

Le document intérimaire *Développement de carrière : Transition vers le milieu du travail, l'université et l'école technique et professionnelle : 12^e année : Programme d'études manitobain : cadre des résultats d'apprentissage* a été élaboré pour la mise en œuvre dans les salles de classe et sa structure sera modifiée quand le *Cadre de l'apprentissage* sera finalisé.

Collaboration

La collaboration est enseignée principalement au RAG 9.1 (compétences de base relatives à l'employabilité). Ce programme d'études met l'accent sur la collaboration, car les chefs :

- établissent et maintiennent des relations de travail saines avec les clients et les collègues, y compris les subordonnés;

- créent et maintiennent un milieu de travail positif et productif;
- respectent les opinions des autres, y compris celles de différentes cultures;
- gèrent les conflits.

Communication

La communication est au cœur du travail des chefs, car ils communiquent par l'entremise des plats qu'ils préparent.

La communication est enseignée principalement au RAG 6.1 (connaissances et compétences polyvalentes et transdisciplinaires en littératie) et au RAG 9.1 (compétences de base relatives à l'employabilité). Ce programme d'études met l'accent sur la communication, car les chefs :

- lisent, interprètent, communiquent et appliquent les renseignements;
- créent des menus qui communiquent clairement leurs intentions;
- définissent les renseignements pertinents sur le service et les mettent en pratique pour résoudre les problèmes au travail.

Créativité

Comme son nom l'indique, le domaine des arts culinaires met l'accent sur les plaisirs sensoriels associés à la nourriture. Cela comprend le fait de manger avec les yeux, les oreilles et le nez pendant la cuisson de la nourriture ainsi que de goûter à de bons plats.

La créativité est enseignée principalement au RAG 6.4 (connaissances et compétences polyvalentes et transdisciplinaires dans le domaine des arts). Ce programme d'études met l'accent sur la créativité, car les chefs :

- découvrent comment de nouveaux aliments, recettes, menus, processus et matériels peuvent être utilisés pour résoudre des problèmes, créer un potentiel d'efficacité et faire bénéficier la collectivité;
- valorisent et explorent leur propre sens de la curiosité et celui des autres;
- prennent des risques pour exprimer leur curiosité et proposer de nouvelles idées, même si les commentaires sont négatifs;
- proposent des solutions créatives aux problèmes afin d'en discuter;
- appliquent diverses techniques de présentation des plats;
- créent des menus pour une variété de repas et d'événements.

Connaissance de soi

La connaissance de soi est enseignée au RAG 8.1 (normes éthiques et juridiques), au RAG 9.1 (compétences de base relatives à l'employabilité), au RAG 10.1 (portée des arts culinaires) et au RAG 10.2 (possibilités de carrière et de formation). Ce programme d'études met l'accent sur la connaissance de soi, car les chefs :

- entreprennent des tâches;
- s'adaptent à différentes situations;

- se comprennent et comprennent la profession de chef afin de prendre de bonnes décisions concernant leur carrière;
- comprennent la façon dont leur profession contribue à la santé et au bien-être des humains;
- prennent des décisions éthiques;
- comprennent les points de vue éthiques opposés.

Citoyenneté

La citoyenneté est au cœur des arts culinaires, car les aliments et leur préparation constituent l'une des principales caractéristiques de la culture. Des parties de la citoyenneté sont enseignées au RAG 7.1 (durabilité) et au RAG 9.4 (culture et diversité). Ce programme d'études met l'accent sur la citoyenneté, car les chefs :

- comprennent les gens de cultures ou de systèmes de croyances différents des leurs, en particulier les cultures autochtones, reconnaissent leur valeur et interagissent avec eux;
- reconnaissent et respectent diverses cultures;
- tirent le meilleur parti de la culture de leur milieu de travail pour améliorer les conditions de travail;
- comprennent les perspectives culturelles concernant les aliments et leur préparation;
- modifient les pratiques en matière de durabilité de leur établissement afin de réduire au minimum ses répercussions sur l'environnement;

- adoptent des pratiques commerciales durables afin que leur entreprise prospère et continue d'embaucher du personnel et d'offrir des services de qualité à ses clients.

Pensée critique

Les chefs doivent être en mesure de faire appel à la pensée critique afin de résoudre des problèmes complexes au moyen de solutions comportant plusieurs étapes. Ils peuvent aussi avoir besoin des commentaires de plusieurs personnes et de ressources supplémentaires. Le processus est impartial et rationnel. Il est enseigné au RAG 9.3 (pensée critique). Ce programme d'études met l'accent sur la pensée critique, car les chefs doivent être en mesure de :

- sélectionner les étapes requises pour diagnostiquer les problèmes;
- résoudre les problèmes en se concentrant uniquement sur les faits, sans que les préjugés interfèrent avec ce processus;
- résoudre les problèmes complexes qui nécessitent plusieurs étapes, de l'aide et des ressources supplémentaires.

Organisation du présent cadre des arts culinaires

Les cadres de formation technique et professionnelle, y compris celui-ci, sont organisés en objectifs de cours, en résultats d'apprentissage généraux (RAG) et en résultats d'apprentissage spécifiques (RAS).

Objectifs des cours sur les arts culinaires

Les objectifs de tous les programmes d'études de formation technique et professionnelle représentent les objectifs les plus larges de ce regroupement de cours.

Comme le mentionne le document *L'enseignement technique et professionnel : un survol*, les « buts de cours sont découpés en résultats d'apprentissage généraux, eux-mêmes subdivisés en résultats d'apprentissage spécifiques » (7). Les objectifs consistent en un ou plusieurs RAG. Si l'objectif compte un petit nombre de RAS, il ne comprend alors qu'un seul RAG, qui est identique. Si l'objectif compte un grand nombre de RAS, ces derniers sont généralement organisés de façon logique sous deux ou plusieurs RAG.

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)

Selon le document *L'enseignement technique et professionnel : un survol*, les « résultats d'apprentissage généraux (RAG) énoncent globalement ce que les élèves doivent apprendre dans chaque cours. Ils indiquent les grandes catégories de connaissances, d'habiletés et d'attitudes que les élèves sont censés acquérir et être en mesure de démontrer dans un domaine ou un cours donné » (8).

Les RAG sont utilisés pour organiser les RAS. Dans des cours en particulier, certains RAG ne sont pas énumérés, car ils ne comptent pas de RAS.

Objectifs du programme d'études et résultats d'apprentissage généraux

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**.

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

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**.

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

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

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

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

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 la façon dont leur connaissance est prise en considération dans la préparation des aliments ainsi que la conception de recettes et de menus.

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

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

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

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

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

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

RAG 6.4 : Appliquer aux arts culinaires les connaissances et les compétences polyvalentes et transdisciplinaires liées aux **sciences**.

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.

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

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

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**.

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

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

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

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), y compris les **conditions de travail**.

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

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.

Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) dans le domaine des arts culinaires

Les résultats d'apprentissage spécifiques définissent les objectifs que les élèves devraient avoir atteints à la fin d'un cours. Les enseignants doivent enseigner et évaluer chaque RAS. Les notes finales des élèves sont basées uniquement sur les RAS du cours.

La plupart des RAS se retrouvent dans un seul cours; cependant, le comité a répété quelques-uns d'entre eux dans plusieurs cours, en particulier ceux traitant des pratiques de sécurité et des compétences relatives à l'employabilité, pour mettre l'accent sur leur importance.

Afin de souligner et de simplifier la corrélation entre la formation technique d'Apprentissage Manitoba et le présent document, nous avons, autant que possible, rassemblé tous les objectifs de chaque unité sous un seul RAG, même lorsque certains d'entre eux peuvent être placés plus logiquement sous un autre RAG.

Par exemple, tous les objectifs de l'unité **A11 Pâtes et nouilles** d'Apprentissage Manitoba ont été placés sous le RAG 4.1, dans le cours 8794 *Légumes et féculents*. Logiquement, l'objectif A11.1 (Définir la terminologie associée aux nouilles et pâtes sèches) pourrait également être placé sous le RAG 6.1, qui met l'accent sur la littératie; cependant, le comité a estimé que les enseignants préféreraient avoir tous les objectifs de l'unité A11 ensemble, dans l'ordre, sous le même RAG, car ils n'auraient pas à chercher dans l'ensemble du programme d'études pour trouver les RAS.

Lorsque tous les objectifs d'une unité de niveau 1 d'Apprentissage Manitoba sont énumérés ensemble dans un cours, un titre a été placé au-dessus de cette liste ainsi que le nombre total d'heures allouées par Apprentissage Manitoba (par exemple, **A11 Pâtes et nouilles [7 heures]**).

Objectifs d'Apprentissage Manitoba en tant que RAS

Pour harmoniser le programme d'études secondaires avec la formation technique d'Apprentissage Manitoba, les **objectifs d'Apprentissage Manitoba** sont inclus dans le texte du programme d'études secondaires. Ces objectifs deviennent quelques-uns des **résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) du programme d'études secondaires**. Un **code alphanumérique** (par exemple, A1.1) est inclus à la fin du RAS pour indiquer l'unité et l'objectif auquel il correspond. Les autres RAS liés au commerce des arts culinaires qui ne proviennent pas d'Apprentissage Manitoba ne comprennent pas de code alphanumérique. Par exemple, le RAS 12D.9.1.1 est tiré de 8798 Gestion culinaire et conception de menus :

12D.9.1.1 Décrire la structure et la portée du métier de cuisinier. (**A1.1**)

A1.1 indique que le RAS est l'**objectif 1** de l'**unité A1 Apprentissage sur le travail**, lequel figure à la page 1 de la version de 2021 du document sur le métier de cuisinier de niveau 1 – *Cook Level 1*, disponible en ligne à l'adresse www.gov.mb.ca/wd/apprenticeship/discover/mbrtrades/cook.html (en anglais seulement).

Le document de niveau 1 comprend également le **contenu essentiel** suivant dans la section **A1.1** :

1. Décrire la structure et la portée du métier de cuisinier.
 - a. Loi sur l'apprentissage et la reconnaissance professionnelle
 - Commission de l'apprentissage et de la reconnaissance professionnelle et comités consultatifs provinciaux.
 - Réglementation générale et spécifique des métiers
 - Politiques régissant la participation, les procédures d'évaluation, le comportement et les exigences relatives à la progression (Apprentissage Manitoba, fournisseur de formation)
 - b. Utilisations de la Norme professionnelle du Sceau rouge (NPSR)
 - Programme de formation technique en établissement
 - Registre des heures sur les lieux de travail (Livre bleu du Manitoba)
 - Examens (tests de classement et examens finaux d'accréditation)
 - c. Possibilités et choix d'une future carrière
 - Généralistes et spécialistes : la transition vers une spécialisation est bien connue des gens de métiers d'aujourd'hui. Certains préfèrent se spécialiser, alors que d'autres veulent tout faire.

- Les postes de supervision requièrent un large éventail de connaissances.
- Chefs d'équipe et autres superviseurs immédiats. Les apprentis doivent apprendre comment devenir chef d'équipe autant qu'il leur faut connaître les avantages et les écueils des postes de leadership entre la direction et les travailleurs.
- Mobilité géographique : Qu'est-ce que signifie pour un cuisinier l'obligation de se déplacer pour trouver un emploi? Ses possibilités d'emploi sont-elles alors plus nombreuses? Quelles sont-elles? Quels sont les inconvénients d'un travail à l'extérieur de sa région pendant plusieurs semaines?
- Hiérarchie des emplois et innovations : Quelles possibilités de formation spéciale propre au métier sont offertes dans un métier en particulier? Exigent-elles de se déplacer? Y a-t-il une possibilité de grimper au sein de la hiérarchie?

Ces sujets sont des éléments essentiels du présent programme d'études. Par conséquent, lorsqu'ils enseignent le contenu sous ce RAS, les enseignants doivent veiller à couvrir chacun des sujets énumérés. Les enseignants doivent également se familiariser avec les documents de niveau 1 pour ce métier, qui fournissent des renseignements inestimables sur ce programme d'études et sont publiés à l'adresse www.gov.mb.ca/wd/apprenticeship/discover/mbtrades/cook.html (en anglais seulement).

Les deux formats : multicours et cours individuel

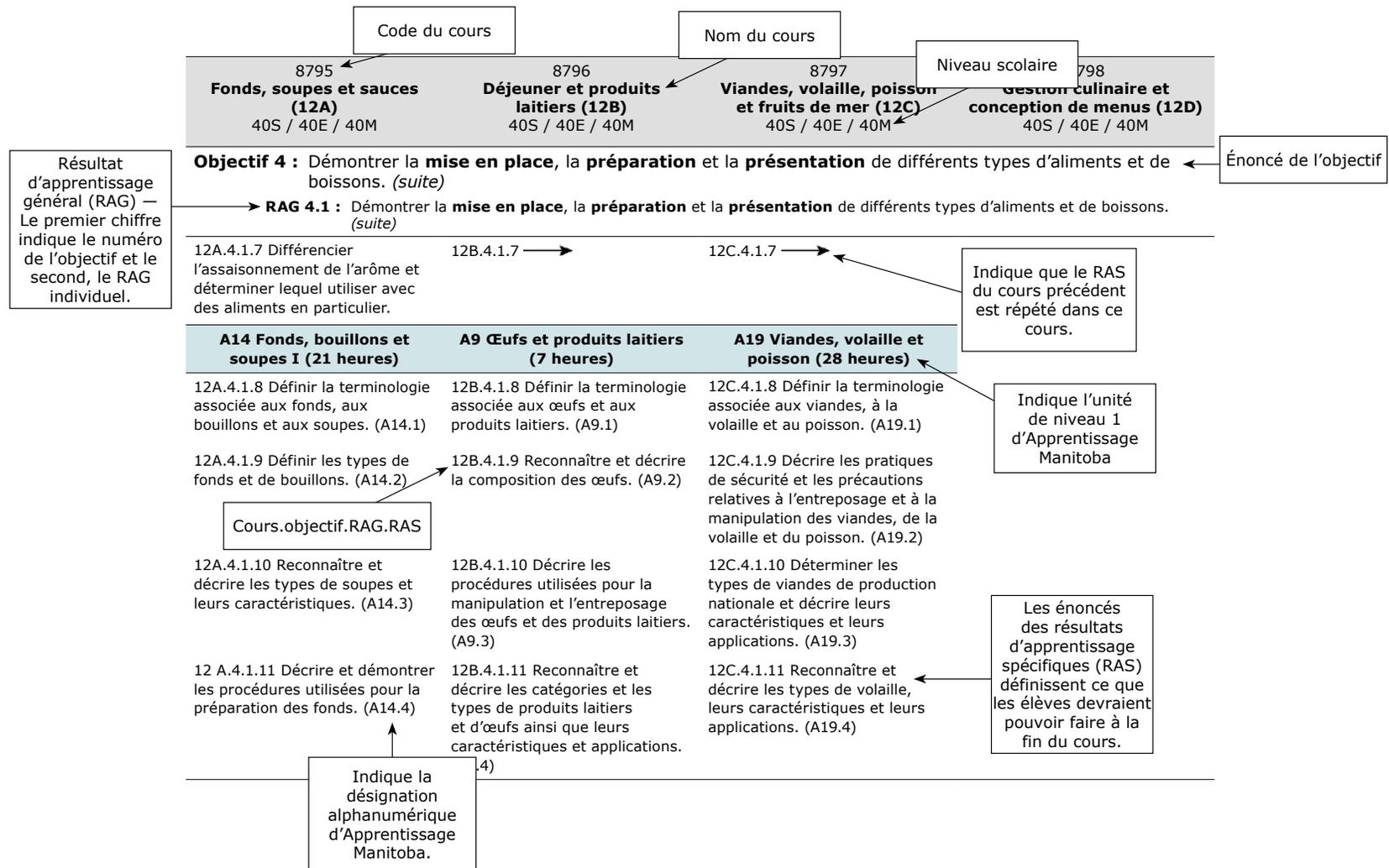
Ce programme d'études est offert en deux formats :

- Le **format multicours** comprend cinq colonnes (un cours pour la 9^e et la 10^e année, et trois pour la 11^e année) ou quatre colonnes (les quatre cours de la 12^e année). Cette information est indiquée à la page 25 du présent document.
- Les **fichiers de cours individuels** sont composés d'un cours par fichier. Les neuf fichiers sont disponibles à l'adresse www.edu.gov.mb.ca/k12/cur/teched/sytep/culinary_arts/index.html (en anglais seulement).

La différence la plus importante est que les **fichiers multicours ne contiennent pas l'ensemble du contenu**. Plus précisément, bien qu'ils contiennent tous les résultats d'apprentissage spécifiques (RAS), ils **ne contiennent pas l'ensemble du contenu détaillé** associé à chaque RAS. Ce contenu détaillé se trouve uniquement dans les fichiers de cours individuels. Par conséquent, les **enseignants doivent utiliser les fichiers de cours individuels**.

Le format multicours ne comprend pas l'ensemble du contenu simplement parce qu'il n'y a pas assez d'espace pour l'afficher. S'il devait comprendre tout le contenu, certains RAS individuels et leur contenu rempliraient une colonne étroite sur plusieurs pages, ce qui rendrait le document difficile à consulter. Le format multicours est néanmoins très utile, car il permet aux enseignants de comparer les quatre ou cinq cours énumérés et de voir la progression des élèves d'un cours à l'autre dans chaque objectif et résultat d'apprentissage général.

Guide de lecture des objectifs et des résultats d'apprentissage dans le domaine des arts culinaires (format multicours)



Mise en œuvre des cours d'arts culinaires – Renseignements supplémentaires

RAG 1.1 : Manuel d'atelier sur la création d'un lieu de travail plus sécuritaire

En 2020, Apprentissage Manitoba a également publié le manuel d'atelier *Building a Safer Workplace* (en anglais seulement), une ressource pour enseigner la sécurité. Il est disponible à l'adresse www.manitoba.ca/wd/apprenticeship/pdfpubs/pubs/general/trade_safety/building_a_safer_workplace_workshop_manual.pdf.

RAG 1.1, 9.1 et 10.1 : Cours du Certificat de préparation des jeunes travailleurs

Le gouvernement du Manitoba, en partenariat avec Sain et sauf au travail Manitoba, a lancé un nouveau cours du Certificat de préparation des jeunes travailleurs afin de « préparer les jeunes Manitobains à leur entrée sur le marché du travail et [de] les garder en sécurité ». Les jeunes peuvent suivre le cours en ligne. Les enseignants en arts culinaires pourraient trouver ce cours utile pour enseigner les RAG 1.1, 9.1 et 10.1. Le cours est affiché au bas de la page Web suivante : www.edu.gov.mb.ca/m12/progetu/carriere/securite.html.

RAG 8.1 : Enseigner l'éthique

On peut définir l'éthique comme les **principes moraux** qui dirigent le comportement d'une personne ou d'un groupe. La plupart des gens partagent des comportements éthiques

similaires, même s'ils proviennent de milieux différents. Par exemple, la plupart sont en faveur de la règle d'or visant à agir envers son prochain comme envers soi-même. Voici des exemples de caractéristiques éthiques :

- sentiment de responsabilité envers autrui;
- connaissance des autres et de leurs besoins;
- courage;
- intégrité;
- honnêteté;
- citoyenneté;
- équité;
- responsabilité;
- transparence;
- loyauté;
- respect;
- inclusion.

L'objectif ultime de la formation technique et professionnelle est d'aider les élèves à vivre une vie productive et satisfaisante tout en offrant des produits et services utiles et précieux, contribuant ainsi au bien-être de la société. Ils ne peuvent y parvenir qu'en agissant de manière éthique. Puisque le programme d'études de formation technique et professionnelle se concentre sur la préparation au travail, les élèves doivent comprendre l'éthique et agir de façon éthique afin de coexister paisiblement avec les autres et de réaliser leur plein potentiel.

L'éthique d'une personne est fondée sur un certain nombre de facteurs, y compris la ou les cultures auxquelles elle appartient. Dans une société pluraliste comme la nôtre, diverses cultures fonctionnent selon des normes éthiques différentes. Les élèves doivent comprendre qu'il existe différents points de vue et être encouragés à demander aux autres leur opinion ainsi qu'à la prendre en considération lorsqu'ils formulent leur propre point de vue.

Voici quelques questions éthiques qui peuvent se poser en milieu de travail, y compris dans l'industrie de la cuisine :

- prise d'un congé de maladie payé lorsqu'il n'est pas approprié de le faire;
- vol;
- surfacturation des heures, des pièces, des services, etc.;
- utilisation inappropriée des appareils électroniques;
- journée de travail incomplète;
- travail bâclé;
- manque de respect ou discrimination envers autrui;
- évitement d'une situation par crainte;
- utilisation de pièces usagées alors que le client croit que de nouvelles pièces seront utilisées;
- divulgation inappropriée de renseignements confidentiels ou commérages;
- malhonnêteté;
- comportement non éthique sur le plan environnemental (non-respect des règlements environnementaux, déversement illégal, gaspillage de ressources, etc.);

- absence d'empathie lorsqu'il est approprié d'en faire preuve.

RAG 9.4 : Enseigner la culture et la diversité

La culture comprend les coutumes, les comportements, les normes, les croyances, l'art et les lois au sein de groupes de personnes.

Les cultures sont déterminées par des facteurs tels que la race, l'origine ethnique, la nationalité, le sexe, l'orientation sexuelle, la religion et la classe sociale. Voici des exemples de classes sociales : classe ouvrière, classe moyenne et classe supérieure. Les gens appartiennent généralement à plus d'une culture.

Pour réussir à l'école et au travail, les élèves doivent comprendre les gens de cultures ou de systèmes de croyances différents des leurs, reconnaître leur valeur et interagir avec eux. C'est ce qu'on appelle la compétence culturelle. La compétence culturelle englobe davantage que la tolérance, qui signifie composer avec les différences. La compétence culturelle reconnaît et respecte plutôt diverses cultures.

RAG 10.1 : Enseigner la portée des arts culinaires

La portée des arts culinaires comprend des aspects généraux dont les élèves du secondaire ne sont probablement pas conscients et sur lesquels ils ne sont pas susceptibles de s'informer. Voici des sujets traités :

- Quelles sont les conditions de travail généralement associées à ce métier? Est-ce que les apprentis et les compagnons travaillent souvent à l'extérieur? Travaillent-ils lors de quarts différents? Travaillent-ils sur appel?
- Quels sont les salaires habituels dans ce métier? Varient-ils beaucoup? Si oui, dans quelles conditions?
- Quels types d'organismes emploient des chefs? Où travaillent-ils?
- Y a-t-il des spécialistes dans ce métier? Si oui, quelle est leur spécialité? Quels sont leurs conditions de travail et leur salaire?
- Les apprentis et les compagnons doivent-ils généralement voyager loin du lieu de travail? Si oui, quelles sont les conséquences de leur absence de la maison pendant de longues périodes?
- Quelles sont les occasions de devenir superviseur dans ce métier?
- Les apprentis et les compagnons sont-ils généralement syndiqués? En quoi les salaires et les conditions de travail des personnes de métier syndiquées sont-ils différents de ceux des travailleurs non syndiqués?
- Quels sont les organismes associés aux arts culinaires (groupes industriels, associations commerciales, syndicats, etc.)? Quels rôles ces organismes jouent-ils?

RAG 10.1 : Enseigner les conditions de travail

Voici quelques suggestions de sujets relatifs à cette rubrique :

- Questions d'ergonomie liées à la plupart des journées de travail au cours de toute une carrière.
- Trouble causé par des microtraumatismes répétés associé au travail toute la journée avec des couteaux, etc.
- Pour les chefs qui sont propriétaires de leur propre établissement (restaurant, service de traiteur, etc.), défis liés à la gestion d'une entreprise, à l'embauche et à la gestion du personnel, au financement, etc.
- Défis liés aux différents quarts de travail, y compris les fins de semaine et les soirs.

RAS : Démontrer sa connaissance par rapport à démontrer sa compréhension

Ce programme d'études contient souvent des RAS presque identiques; seuls quelques changements ont été apportés au libellé. Par exemple, sous le RAG 10.2, le cours de 10^e année comprend le RAS suivant : « Démontrer sa **connaissance** des possibilités de carrière dans les arts culinaires et les professions connexes. » Un **RAS correspondant** se trouve en 12^e année, avec un seul mot différent. « Démontrer sa **compréhension** des possibilités de carrière dans les arts culinaires et les professions connexes. » Cela signifie que les élèves sont initiés à ce sujet dans un cours antérieur, puis qu'ils en apprennent davantage dans les cours ultérieurs.

« Démontrer sa *connaissance* de . . . » correspond à un RAS de premier niveau. Cela signifie que les élèves doivent prendre connaissance du sujet en l'explorant. Ils **n'ont pas**

besoin d'avoir une compréhension conceptuelle complète du sujet. Les élèves devraient avoir suffisamment de connaissances sur le sujet pour savoir ce qui suit :

- les renseignements importants;
- les raisons pour lesquelles c'est intéressant ou pertinent pour eux;
- la façon de mieux s'informer sur le sujet;
- son effet sur les apprentis et les compagnons.

« Démontrer sa *compréhension* de . . . » correspond à un RAS de plus haut niveau. Les élèves doivent avoir une meilleure compréhension conceptuelle du sujet que pour les RAS qui commencent par « Démontrer sa connaissance de . . . » Pour que les élèves comprennent un sujet, ils doivent pouvoir y réfléchir, l'analyser et appliquer ce qu'ils ont appris afin de résoudre un problème.

Ordre d'enseignement des RAS

Le présent programme d'études ne suit pas une séquence déterminée. Autrement dit, les enseignants peuvent enseigner des résultats d'apprentissage dans un ordre différent de celui qui figure dans le document.

Arts culinaires – Résultats d'apprentissage transdisciplinaires

Les résultats d'apprentissage transdisciplinaires comprennent des compétences essentielles dans des domaines en particulier, notamment les arts d'expression anglaise, les mathématiques et les sciences. Les enseignants

doivent intégrer ces compétences essentielles aux expériences authentiques des cours ainsi qu'aux résultats d'apprentissage portant sur les sujets suivants :

- la santé et la sécurité;
- l'évolution, les progrès technologiques et les nouvelles tendances;
- la durabilité;
- les normes éthiques et juridiques;
- les compétences relatives à l'employabilité;
- l'industrie des arts culinaires.

Expériences d'apprentissage

Dans la plupart des cours, l'accent est mis sur l'apprentissage par l'accomplissement de tâches plutôt que sur l'apprentissage de concepts abstraits. À des fins didactiques, l'ordre des résultats d'apprentissage peut varier selon les expériences d'apprentissage intégrées au cours. Les enseignants doivent sélectionner les expériences d'apprentissage qui conviennent le mieux aux élèves pour leur apprentissage des RAS en fonction de divers facteurs, y compris l'accès aux ressources ou les intérêts et besoins régionaux. Compte tenu de l'évolution rapide de la technologie, le comité encourage les enseignants à tenir à jour leurs expériences d'apprentissage afin de répondre aux besoins des élèves.

Ressources complémentaires

Ressources de Sceau rouge sur le métier de cuisinier

Étant donné que le métier de cuisinier est désigné Sceau rouge partout au Canada, le programme d'études d'Apprentissage Manitoba s'harmonise avec le programme d'études national du Sceau rouge. Les enseignants en arts culinaires du secondaire, ainsi que les élèves qui travaillent à leur apprentissage de niveau 1 dans ce domaine, peuvent trouver des ressources précieuses, comme des exemples de questions utilisées dans le cadre des examens de certification Sceau rouge, aux sections suivantes du site Web de Sceau rouge :

- www.red-seal.ca/fra/trades/c.4.4k.shtml.
- Cuisinier/cuisinière – Répartition des questions de l'examen du Sceau rouge www.red-seal.ca/fra/trades/54_cook/.2x.1m_cs.shtml

Forum canadien sur l'apprentissage

Le Forum canadien sur l'apprentissage – Canadian Apprenticeship Forum (FCA-CAF) est « un organisme sans but lucratif qui a pour mission de nouer des liens entre la communauté de l'apprentissage au Canada » (<https://caf-fca.org/fr/a-propos/>). Des renseignements sur le FCA-CAF sont fournis dans ce document, car il contient des ressources actuelles et précieuses pour les enseignants et les élèves relatives aux métiers et à la formation en apprentissage.

- Forum canadien sur l'apprentissage : <https://caf-fca.org/fr/>

- Métiers spécialisés : <https://metiersspecialises.ca/>
- Outil Explorateur de métiers spécialisés : <https://metiersspecialises.ca/quels-sont-les-metiers-specialises/decouvrir-et-explorer-les-metiers/>
- Vidéos *Parlons commerce* : <https://metiersspecialises.ca/ressources/videos/>
- « *Apprenticeship: Post-Secondary Education That Matters! An Educator's Guide to Careers in the Skilled Trades* (en anglais seulement) : https://careersintrades.ca/wp-content/uploads/2018/10/CAF_Educator_Guide-EN.pdf
- « *L'apprentissage : Votre carrière commence maintenant! Un guide des carrières dans les métiers spécialisés et Apprentissage et carrières dans les métiers spécialisés : Guide à l'intention des éducateurs* : <https://metiersspecialises.ca/ressources/influenceurs-de-carriere/>

Compétences pour réussir du gouvernement du Canada

Le gouvernement du Canada a défini neuf Compétences pour réussir, soit celles dont on a besoin pour s'accomplir dans la vie, au travail et en apprentissage. Afin d'aider les élèves à s'épanouir, chacune de ces compétences a été incluse dans certains RAS du programme d'études.

Les neuf compétences sont énumérées ci-dessous ainsi que les RAG dans le cadre desquels elles sont enseignées :

- Adaptabilité : RAG 9.1.
- Collaboration : RAG 9.1. Il s'agit également de l'une des six compétences générales du Ministère.

- Communication : RAG 6.1. Il s'agit également de l'une des six compétences générales du Ministère.
- Créativité et innovation : RAG 6.4 et 11.1. Il s'agit également de l'une des six compétences générales du Ministère.
- Compétences numériques : RAG 11.1.
- Calcul : RAG 6.2.
- Résolution de problèmes : RAG 9.3. La résolution de problèmes comprend la pensée critique, l'une des six compétences générales du Ministère.
- Lecture : RAG 6.1.
- Rédaction : RAG 6.1.

Descriptions des cours d'arts culinaires

8790 Exploration des arts culinaires 15S/15E/15M
10S/10E/10M

Il s'agit d'un cours **facultatif** à l'intention des élèves souhaitant explorer les arts culinaires. Il met l'accent sur les activités pratiques. On présente aux élèves les principes d'hygiène et de sécurité, les ustensiles et le matériel, la manipulation des couteaux et la sécurité ainsi que les procédures de préparation générales de différents types d'aliments et de boissons.

8791 Principes de la cuisine 20S/20E/20M

Le contenu du cours constitue principalement une introduction aux arts culinaires. Il met l'accent sur les activités pratiques. Les élèves apprennent les particularités de l'hygiène et de la sécurité dans une cuisine commerciale. Ils se familiarisent aussi avec les ustensiles et le matériel, la manipulation des couteaux et la sécurité ainsi que les procédures de préparation générales de différents types d'aliments et de boissons. Le cours fournit de l'information et des expériences pratiques concernant les effets de la chaleur sur les aliments, la préparation des stations de travail, les termes culinaires et les méthodes, les principes d'assaisonnement et d'aromatisation ainsi que la manière de lire et de suivre des recettes. Les élèves mettront au point les techniques de mesure et de pesage.

8792 Garde-Manger 30S/30E/30M

Ce cours porte sur la cuisine froide. Les élèves apprendront à préparer des salades et des sauces pour salades, des sandwiches, des canapés et des hors-d'œuvre. Les techniques de garnissage seront soulignées par la présentation de produits dressés sur des plats et des assiettes.

8793 Pâtisserie et boulangerie 30S/30E/30M

Le contenu du cours met l'accent sur les aspects théoriques et la préparation des produits de boulangerie-pâtisserie, comme les pâtes à base de levure et sans levure, les tartes, les gâteaux, les tourtes, les glaçages, les pâtisseries, les sablés, les biscuits, les crèmes pâtisseries, les garnitures, etc.

8794 Légumes et féculents 30S/30E/30M

Le contenu du cours met l'accent sur les aspects théoriques et la préparation des légumes, des fruits, des pommes de terre, des pâtes, du riz, des céréales et des produits farineux.

8795 Fonds, soupes et sauces 40S/40E/40M

Le contenu du cours met l'accent sur les aspects théoriques et la préparation de fonds, de soupes et des cinq sauces mères et de leurs sauces secondaires.

8796 Déjeuner et produits laitiers 40S/40E/40M

Le contenu du cours met l'accent sur les aspects théoriques et la préparation d'une vaste gamme de produits de déjeuner, notamment les plats à base d'œufs, les crêpes à l'américaine, les crêpes, les gaufres, le pain doré, les viennoiseries et les viandes pour déjeuner. Les élèves se familiariseront aussi avec les aspects théoriques de la préparation des produits laitiers et des boissons à base de lait.

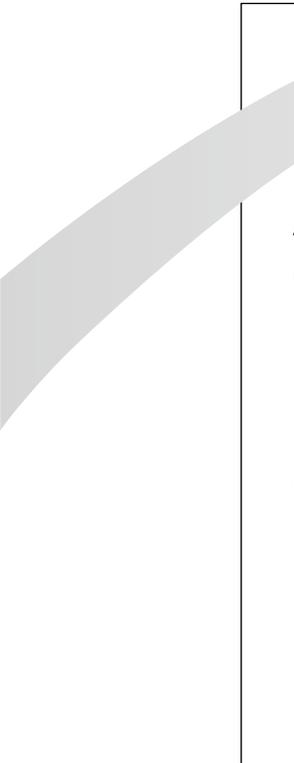
8797 Viandes, volaille, poisson et fruits de mer
40S/40E/40M

Le contenu du cours met l'accent sur les aspects théoriques et la préparation d'une variété de viandes, de volailles, de poissons et de fruits de mer. Les élèves se familiariseront aussi avec la composition, la structure, la qualité, la classification et les coupes de base des viandes, de la volaille, du poisson et des fruits de mer.

8798 Gestion culinaire et conception de menus
40S/40E/40M

Le contenu du cours porte sur la planification de menus classiques et modernes, le coût de la nourriture, le contrôle des coûts, les changements de prix, la réception, l'entreposage et la commande de nourriture, la comptabilisation des stocks, les niveaux de réapprovisionnement périodique automatique, la détermination du prix des aliments des menus, la détermination des facteurs de rendement ainsi que l'établissement des coûts des aliments en pourcentage. Les élèves apprennent les principes de base de la nutrition et du Guide alimentaire canadien ainsi que leur utilisation dans la planification de menus sains.

Ils en apprendront sur la gestion d'établissements culinaires, comme les restaurants, les cafétérias et les salles de réception des hôtels, ce qui les préparera pour d'autres études en gestion et les aidera à devenir de meilleurs membres d'équipe.



ARTS CULINAIRES DE LA
9^E À LA 11^E ANNÉE

Résultats d'apprentissage généraux et
spécifiques classés par objectif

ARTS CULINAIRES DE LA 9^E À LA 11^E ANNÉE : RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE GÉNÉRAUX ET SPÉCIFIQUES CLASSÉS PAR OBJECTIF

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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**.

9.1.1.1 Décrire et respecter les normes professionnelles en matière de tenue vestimentaire, d'hygiène personnelle et de toilette.	10.1.1.1 →	11A.1.1.1 →	11B.1.1.1 →	11C.1.1.1 →
9.1.1.2 Créer et maintenir un milieu de travail sécuritaire et hygiénique.	10.1.1.2 →	11A.1.1.2 →	11B.1.1.2 →	11C.1.1.2 →
9.1.1.3 Démontrer sa compréhension des procédures d'urgence.	10.1.1.3 →	11A.1.1.3 →	11B.1.1.3 →	11C.1.1.3 →
9.1.1.4 Décrire l'équipement de protection individuelle (EPI) et les procédures s'y rattachant. (A2.2)	10.1.1.4 →	11A.1.1.4 Démontrer sa compréhension de l'équipement de protection individuelle (EPI) et des procédures, et s'y conformer.	11B.1.1.4 →	11C.1.1.4 →

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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)*

9.1.1.5 Décrire l'ergonomie. (A2.5)	10.1.1.5 →	11A.1.1.5 Démontrer le respect des principes d'ergonomie.	11B.1.1.5 →	11C.1.1.5 →
9.1.1.6 Reconnaître et maîtriser les dangers. (A2.6)	10.1.1.6 →	11A.1.1.6 Démontrer sa compréhension et le respect des directives du SIMDUT.	11B.1.1.6 →	11C.1.1.6 →
9.1.1.7 Déterminer les exigences en matière de sécurité qui s'appliquent au SIMDUT. (A2.9)	10.1.1.7 →			
9.1.1.8 Reconnaître et maîtriser les dangers. (A2.10)	10.1.1.8 →			

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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.**

A3 Procédures de salubrité des aliments (7 heures)	A3 Procédures de salubrité des aliments (7 heures)
9.1.2.1 Définir la terminologie associée aux pratiques sanitaires et à l'hygiène personnelle. (A3.1)	10.1.2.1 →
9.1.2.2 Définir et interpréter les codes, les règlements sur la santé publique et les exigences juridictionnelles en matière d'assainissement des cuisines et de pratiques de manipulation sécuritaire des aliments. (A3.2)	10.1.2.2 →
9.1.2.3 Reconnaître les produits désinfectants et décrire leurs applications et leurs procédures d'utilisation. (A3.3)	10.1.2.3 →

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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)*

A3 Procédures de salubrité des aliments (7 heures)	A3 Procédures de salubrité des aliments (7 heures)			
9.1.2.4 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)	10.1.2.4 →	11A.1.2.1 →	11B.1.2.1 →	11C.1.2.1 →
9.1.2.5 Décrire les procédures utilisées pour maintenir un service d'alimentation salubre. (A3.5)	10.1.2.5 →			
9.1.2.6 Interpréter les règlements juridiques et les directives d'entreprise en matière de port d'articles personnels. (A3.6)	10.1.2.6 →			
9.1.2.7 Déterminer les techniques appropriées de manipulation et d'entreposage des aliments. (A3.7)	10.1.2.7 →			

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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)*

A3 Procédures de salubrité des aliments (7 heures)	A3 Procédures de salubrité des aliments (7 heures)			
9.1.2.8 Démontrer les pratiques appropriées d'hygiène de la cuisine, d'hygiène personnelle ainsi que de manipulation et d'entreposage des aliments. (A3.8)	10.1.2.8 →	11A.1.2.2 →	11B.1.2.2 →	11C.1.2.2 →
9.1.2.9 Démontrer sa connaissance des allergies et des intolérances alimentaires.	10.1.2.9 Démontrer sa compréhension des allergies et des intolérances alimentaires.	11A.1.2.3 →	11B.1.2.3 →	11C.1.2.3 →
9.1.2.10 Définir et éliminer les risques associés aux allergies et aux intolérances alimentaires.	10.1.2.10 →	11A.1.2.4 →	11B.1.2.4 →	11C.1.2.4 →

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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**.

9.2.1.1 Démontrer sa connaissance des ustensiles et du matériel de cuisine.	10.2.1.1 Démontrer sa compréhension des ustensiles et du matériel de cuisine.	11A.2.1.1 →	11B.2.1.1 →	11C.2.1.1 →
9.2.1.2 Démontrer l'utilisation, le nettoyage et l'entretien des ustensiles et du matériel de cuisine.	10.2.1.2 →	11A.2.1.2 →	11B.2.1.2 →	11C.2.1.2 →
	10.2.1.3 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour réaliser une variété de coupes classiques.	11A.2.1.3 →	11B.2.1.3 →	11C.2.1.3 →
	A5 Ustensiles et matériel (14 heures)			
	10.2.1.4 Définir la terminologie associée aux ustensiles et au matériel de cuisine. (A5.1)			
	10.2.1.5 Décrire les pratiques de sécurité et les précautions liées à l'utilisation des ustensiles et du matériel de cuisine. (A5.2)			

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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

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**. *(suite)*

A5 Ustensiles et matériel (14 heures)

10.2.1.6 Décrire et reconnaître les couteaux, leurs fonctions, leur entretien et leur utilisation. (A5.3)

10.2.1.7 Décrire et reconnaître les chaudrons et casseroles, leurs fonctions, leur entretien et leur utilisation. (A5.4)

10.2.1.8 Décrire et reconnaître le matériel et les ustensiles, leurs fonctions, leur entretien et leur utilisation. (A5.5)

10.2.1.9 Démontrer l'utilisation appropriée des ustensiles et du matériel de cuisine, leur entretien et leurs procédures d'utilisation. (A5.6)

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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.

9.3.1.1 Démontrer la réception, la manipulation, l'assurance de la qualité et l'entreposage de différents types d'aliments et de boissons.	10.3.1.1 →	11A.3.1.1 →	11B.3.1.1 →	11C.3.1.1 →
	10.3.1.2 Définir la terminologie associée à la réception, à l'inspection et à l'entreposage des produits. (A7.1)			
	10.3.1.3 Décrire les procédures utilisées pour confirmer l'information figurant sur les factures. (A7.2)			
	10.3.1.4 Décrire et démontrer les procédures d'entreposage des aliments et leurs applications. (A7.3)			

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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

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

	10.3.1.5 Reconnaître et décrire les types de marchandises et les procédures utilisées pour les réceptionner, les inspecter et les entreposer. (A7.4)			
9.3.1.2 Exécuter les procédures de réception, d'inspection et d'entreposage des marchandises. (A7.6)	10.3.1.6 →	11A.3.1.2 →	11B.3.1.2 →	11C.3.1.2 →

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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.

	10.4.1.1 Définir la terminologie associée aux principes de base de la planification de la cuisine. (A8.1)				
9.4.1.1 Expliquer les principes du transfert de chaleur. (A8.2)	10.4.1.2 →	11A.4.1.1 →	11B.4.1.1 →	11C.4.1.1 →	
9.4.1.2 Décrire et démontrer les méthodes utilisées pour la cuisson des aliments et décrire leurs procédures connexes. (A8.3)	10.4.1.3 →	11A.4.1.2 →	11B.4.1.2 →	11C.4.1.2 →	
9.4.1.3 Décrire et montrer les méthodes utilisées pour la vérification du degré de cuisson des aliments et décrire leurs procédures associées. (A8.4)	10.4.1.4 →	11A.4.1.3 →	11B.4.1.3 →	11C.4.1.3 →	
9.4.1.4 Définir les méthodes de renforcement de goût et leurs applications. (A8.5)	10.4.1.5 →	11A.4.1.4 →	11B.4.1.4 →	11C.4.1.4 →	

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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)*

9.4.1.5 Reconnaître les pratiques de base en cuisine, les indicateurs de qualité des aliments et les techniques de finition. (A8.6)	10.4.1.6 →	11A.4.1.5 →	11B.4.1.5 →	11C.4.1.5 →
9.4.1.6 Démontrer les compétences requises pour évaluer la cuisson des aliments.	10.4.1.7 →	11A.4.1.6 →	11B.4.1.6 →	11C.4.1.6 →
	10.4.1.8 Différencier l'assaisonnement de l'arôme et déterminer lequel utiliser avec des aliments en particulier.	11A.4.1.7 →	11B.4.1.7 →	11C.4.1.7 →
9.4.1.7 Démontrer sa connaissance de la terminologie culinaire.	10.4.1.9 Démontrer sa compréhension de la terminologie culinaire.	11A.4.1.8 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour la conservation de la couleur, de la texture et de la valeur nutritive des fruits.	11B.4.1.8 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour la cuisson et la décoration des gâteaux.	11C.4.1.8 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour la conservation de la couleur, de la texture et de la valeur nutritive des légumes pendant la cuisson.

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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)*

10.4.1.10 Démontrer sa compréhension des procédures de présentation de différents types d'aliments.

11A.4.1.9 Démontrer sa compréhension des garnitures de base.

11B.4.1.9 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour la cuisson des produits de pâte levée.

A11 Pâtes et nouilles (7 heures)

11A.4.1.10 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour la création de garnitures et l'application de techniques relatives aux garnitures.

11B.4.1.10 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour la cuisson des tartes.

11C.4.1.9 Définir la terminologie associée aux nouilles et aux pâtes sèches. (A11.1)

11A.4.1.11 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour la création et l'application d'une variété de plateaux repas.

11B.4.1.11 Démontrer sa compréhension de l'objectif des plats préparés (p. ex., produits surgelés séparément [s.s.], tartes non cuites, etc.).

11C.4.1.10 Reconnaître et décrire les catégories et les types de nouilles et de pâtes sèches ainsi que leurs caractéristiques et applications. (A11.2)

11C.4.1.11 Décrire les procédures utilisées pour la manipulation et l'entreposage des nouilles et des pâtes sèches. (A11.3)

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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)*

	A12 Salades et vinaigrettes (14 heures)	A20 Cuisson : Biscuits et pains éclairs (28 heures)	A11 Pâtes et nouilles (7 heures)
	11A.4.1.12 Définir la terminologie associée aux salades et aux vinaigrettes. (A12.1)	11B.4.1.12 Définir la terminologie associée aux ingrédients de boulangerie-pâtisserie. (A20.1)	11C.4.1.12 Décrire et démontrer les procédures utilisées pour la préparation des nouilles et des pâtes sèches. (A11.4)
	11A.4.1.13 Reconnaître et décrire les types de salades chaudes ou froides et de vinaigrettes ainsi que leurs caractéristiques. (A12.2)	11B.4.1.13 Reconnaître les ustensiles et le matériel utilisés pour les produits de boulangerie-pâtisserie et décrire leurs applications. (A20.2)	11C.4.1.13 Exécuter les procédures de préparation des nouilles et des pâtes sèches. (A11.5)
	11A.4.1.14 Reconnaître et décrire les éléments des salades et des vinaigrettes ainsi que les facteurs à considérer lors de la sélection de leurs ingrédients. (A12.3)	11B.4.1.14 Reconnaître et décrire les ingrédients de boulangerie-pâtisserie ainsi que leurs caractéristiques, leurs applications et les facteurs à considérer lors de la sélection des ingrédients. (A20.3)	

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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)*

	A12 Salades et vinaigrettes (14 heures)	A20 Cuisson : Biscuits et pains éclairés (28 heures)	A16 Fruits et légumes I (21 heures)
	11A.4.1.15 Décrire les procédures utilisées pour la manipulation et l'entreposage des salades et des vinaigrettes. (A12.4)	11B.4.1.15 Décrire les procédures utilisées pour la manipulation et l'entreposage des ingrédients et des produits de boulangerie-pâtisserie. (A20.4)	11C.4.1.14 Définir la terminologie associée aux légumes. (A16.1)
	11A.4.1.16 Décrire et démontrer les procédures utilisées pour la préparation des salades et des vinaigrettes. (A12.5)	11B.4.1.16 Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des produits de boulangerie-pâtisserie et décrire leurs caractéristiques et leurs applications. (A20.5)	11C.4.1.15 Reconnaître et décrire les catégories de légumes ainsi que leurs caractéristiques et applications. (A16.2)
	11A.4.1.17 Exécuter les procédures utilisées pour la préparation des salades et des vinaigrettes. (A12.6)	11B.4.1.17 Décrire et démontrer les méthodes de mélange et de composition utilisées pour la préparation de biscuits. (A20.6)	11C.4.1.16 Reconnaître et décrire les facteurs à considérer lors de la sélection des légumes. (A16.3)
			11C.4.1.17 Décrire les procédures utilisées pour la manipulation et l'entreposage des légumes. (A16.4)

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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)*

	A13 Sandwichs (14 heures)	A20 Cuisson : Biscuits et pains éclairs (28 heures)	A16 Fruits et légumes I (21 heures)
	11A.4.1.18 Définir la terminologie associée aux sandwichs. (A13.1)	11B.4.1.18 Décrire et démontrer les types de pains éclairs et leurs caractéristiques ainsi que les méthodes de mélange (crémage et mélange en une étape) utilisées pour leur préparation. (A20.7)	11C.4.1.18 Reconnaître les facteurs qui ont une incidence sur la saveur, la couleur, la texture et les éléments nutritifs des légumes. (A16.5)
	11A.4.1.19 Reconnaître les types de sandwichs et décrire leurs caractéristiques. (A13.2)	11B.4.1.19 Exécuter les procédures utilisées pour la préparation de produits de boulangerie-pâtisserie. (A20.8)	11C.4.1.19 Exécuter les procédures utilisées pour la préparation des pommes de terre. (A16.7)
	11A.4.1.20 Reconnaître et décrire les composants des sandwichs et les facteurs à considérer lors de la sélection de leurs ingrédients. (A13.3)		11C.4.1.20 Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) de légumes et décrire leurs caractéristiques et leurs applications. (A16.8)

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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)*

	A13 Sandwichs (14 heures)	A16 Fruits et légumes I (21 heures)
	11A.4.1.21 Décrire et démontrer les procédures utilisées pour la manipulation et l'entreposage des sandwichs et des garnitures. (A13.4)	11C.4.1.21 Exécuter les procédures utilisées pour la préparation des légumes. (A16.10)
	11A.4.1.22 Décrire et démontrer les procédures utilisées pour la préparation des ingrédients des sandwichs. (A13.5)	A17 Pommes de terre (14 heures)
	11A.4.1.23 Exécuter les procédures utilisées pour la préparation des sandwichs. (A13.6)	11C.4.1.22 Définir la terminologie associée aux pommes de terre. (A17.1)
		11C.4.1.23 Reconnaître les catégories et les types de pommes de terre, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications. (A17.2)

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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)*

A16 Fruits et légumes I (21 heures)	A17 Pommes de terre (14 heures)
11A.4.1.24 Définir la terminologie associée aux fruits. (A16.1)	11C.4.1.24 Décrire les procédures utilisées pour la manipulation et l'entreposage des pommes de terre. (A17.3)
11A.4.1.25 Reconnaître les catégories de fruits et décrire leurs caractéristiques et leurs applications. (A16.2)	11C.4.1.25 Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) de pommes de terre. (A17.4)
11A.4.1.26 Reconnaître et décrire les facteurs à considérer lors de la sélection des fruits. (A16.3)	11C.4.1.26 Décrire et démontrer les procédures utilisées pour la préparation des pommes de terre. (A17.5)
11A.4.1.27 Décrire les procédures utilisées pour la manipulation et l'entreposage des fruits. (A16.4)	11C.4.1.27 Exécuter les procédures utilisées pour la préparation des pommes de terre. (A17.6)

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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)*

A16 Fruits et légumes I (21 heures)	A18 Céréales, légumineuses alimentaires, grains et noix (14 heures)
11A.4.1.28 Décrire et démontrer les procédures utilisées pour la préparation des fruits. (A16.6)	11C.4.1.28 Définir la terminologie associée aux céréales, aux légumineuses alimentaires, aux grains et aux noix (A18.1)
11A.4.1.29 Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des fruits et décrire leurs caractéristiques et leurs applications. (A16.8)	11C.4.1.29 Reconnaître et décrire les types de céréales, de légumineuses alimentaires, de grains et de noix ainsi que leurs caractéristiques et applications. (A18.2)
11A.4.1.30 Exécuter les procédures utilisées pour la préparation des fruits. (A16.9)	11C.4.1.30 Décrire les procédures utilisées pour la manipulation et l'entreposage des céréales, des légumineuses alimentaires, des grains et des noix. (A18.3)

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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)*

**A18 Céréales,
légumineuses
alimentaires, grains et
noix (14 heures)**

11C.4.1.31 Décrire et démontrer les procédures utilisées pour la préparation des céréales, des légumineuses alimentaires, des grains et des noix. (A18.4)

11C.4.1.32 Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des céréales, des légumineuses alimentaires, des grains et des noix. (A18.5)

11C.4.1.33 Exécuter les procédures utilisées pour la préparation des céréales, des légumineuses alimentaires, des grains et des noix. (A18.6)

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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)*

11C.4.1.34 Démontrer sa compréhension de la terminologie associée aux nouilles et aux pâtes fraîches.

11C.4.1.35 Démontrer sa compréhension des catégories et des types de nouilles et de pâtes fraîches ainsi que de leurs caractéristiques et applications.

11C.4.1.36 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour la préparation et le traitement des pâtes fraîches.

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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)*

11C.4.1.37 Démontrer sa compréhension des procédures utilisées pour la manipulation et la conservation des nouilles et des pâtes fraîches.

11C.4.1.38 Démontrer la capacité de préparation des nouilles et des pâtes fraîches.

11C.4.1.39 Démontrer la capacité de préparation des légumes en utilisant différentes méthodes de cuisson.

11C.4.1.40 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour la reconstitution des produits alimentaires secs ou déshydratés.

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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.

10.5.1.1 Démontrer sa connaissance des caractéristiques des divers aliments et ingrédients.

11A.5.1.1 Démontrer sa compréhension des caractéristiques de divers fruits et autres articles du garde-manger.

11B.5.1.1 Démontrer sa compréhension des caractéristiques des produits de boulangerie-pâtisserie et de leurs ingrédients ainsi que des facteurs sous-jacents de ces caractéristiques.

11C.5.1.1 Démontrer sa compréhension des caractéristiques des légumes et des féculents.

10.5.1.2 Démontrer sa compréhension des facteurs à considérer lors de la reconnaissance et de la sélection des ingrédients pour divers plats.

11A.5.1.2 Démontrer la capacité d'évaluer la qualité des fruits et leurs diverses utilisations.

11B.5.1.2 Démontrer sa compréhension des facteurs à considérer lors de la reconnaissance et de la sélection des ingrédients des produits de boulangerie-pâtisserie.

10.5.1.3 Démontrer sa compréhension du goût et des différentes saveurs.

10.5.1.4 Démontrer sa connaissance des types d'assaisonnements et d'arômes, et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et leurs procédures d'utilisation.

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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

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. *(suite)*

10.5.1.5 Démontrer sa compréhension des fines herbes et des épices les plus utilisées.

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

9.5.2.1 Démontrer sa connaissance des recettes.

11A.5.2.1 Démontrer la capacité de suivre une recette.

11B.5.2.1 →

11C.5.2.1 →

11B.5.2.2 Démontrer sa compréhension des avantages de la pondération des ingrédients des produits de boulangerie-pâtisserie par poids plutôt que par volume.

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

10.5.3.1 Démontrer sa connaissance du Guide alimentaire canadien et de sa place dans la planification des menus.

11A.5.3.1 Démontrer sa compréhension des composants nutritionnels de divers aliments.

11B.5.3.1 →

11C.5.3.1 →

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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**.

10.6.1.1 Démontrer des connaissances et des compétences en littératie par la lecture, l'interprétation, la communication et l'application de renseignements.	11A.6.1.1 →	11B.6.1.1 →	11C.6.1.1 →
10.6.1.2 Décrire et démontrer l'importance d'une communication verbale, non verbale et écrite efficace. (A4.3)			

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

10.6.2.1 Démontrer des connaissances et des compétences en numératie par la résolution de problèmes mathématiques.	11A.6.2.1 →	11B.6.2.1 →	11C.6.2.1 →
--	-------------	-------------	-------------

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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)*

10.6.2.2 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).	11A.6.2.2 →	11B.6.2.2 →	11C.6.2.2 →
10.6.2.3 Définir la terminologie associée aux systèmes de mesure et à leurs abréviations. (A6.1)			
10.6.2.4 Décrire les concepts mathématiques généraux et l'utilisation des calculatrices électroniques. (A6.2)			
10.6.2.5 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)	11A.6.2.3 →	11B.6.2.3 →	11C.6.2.3 →

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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

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

10.6.3.1 Démontrer sa connaissance des méthodes de présentation pour différents types d'aliments.

11A.6.3.1 Démontrer sa compréhension d'une variété de techniques de présentation des plats.

10.6.3.2 Démontrer sa créativité en appliquant une variété de pratiques de présentation de différents types d'aliments.

11A.6.3.2 Démontrer sa créativité en appliquant une variété de techniques de présentation des plats.

RAG 6.4 : Appliquer aux arts culinaires les connaissances et les compétences polyvalentes et transdisciplinaires liées aux **sciences**.

11A.6.4.1 Démontrer sa compréhension de l'utilisation d'acides et de bases pour modifier la texture, la couleur et la valeur nutritive des fruits ou des légumes.

11B.6.4.1 Démontrer sa compréhension de l'utilisation de poudre à pâte, de bicarbonate de soude et de levure dans la levée de produits de boulangerie-pâtisserie.

11C.6.4.1 Démontrer sa compréhension de l'utilisation d'acides et de bases pour modifier la texture, la couleur et la valeur nutritive des fruits ou des légumes.

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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.

	10.7.1.1 Démontrer sa connaissance des déchets produits dans un établissement d'arts culinaires ainsi que des processus de réduction et de gestion des déchets.	11A.7.1.1 Démontrer la capacité de réduction et de gestion des déchets.	11B.7.1.1 →	11C.7.1.1 →
	10.7.1.2 Démontrer sa connaissance de l'élimination et du recyclage des déchets.	11A.7.1.2 →	11B.7.1.2 →	11C.7.1.2 →
	10.7.1.3 Démontrer sa compréhension de la nécessité de faire la rotation des stocks de manière à réduire au minimum le gaspillage (p. ex., PEPS – méthode du premier entré, premier sorti).			
	10.7.1.4 Démontrer la capacité à faire la rotation des stocks de manière à réduire au minimum le gaspillage.	11A.7.1.3 →	11B.7.1.3 →	11C.7.1.3 →

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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.

10.8.1.1 Démontrer sa connaissance de l'éthique.	11A8.1.1 →	11B.8.1.1 →	11C.8.1.1 →
--	------------	-------------	-------------

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**.

9.9.1.1 Démontrer ses 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.).	10.9.1.1 →	11A9.1.1 →	11B.9.1.1 →	11C.9.1.1 →
9.9.1.2 Démontrer le respect d’un code vestimentaire professionnel.	10.9.1.2 →	11A9.1.2 →	11B.9.1.2 →	11C.9.1.2 →
9.9.1.3 Démontrer les compétences requises pour travailler comme membre d’une équipe.	10.9.1.3 →	11A9.1.3 →	11B.9.1.3 →	11C.9.1.3 →
9.9.1.4 Démontrer un esprit d’initiative dans l’accomplissement des tâches.	10.9.1.4 →	11A9.1.4 →	11B.9.1.4 →	11C.9.1.4 →

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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.

10.9.2.1 Démontrer sa connaissance des caractéristiques commerciales des entreprises telles que les restaurants, les traiteurs, les hôtels, etc., y compris la nécessité de générer un profit.	11A.9.2.1 →	11B.9.2.1 →	11C.9.2.1 →
10.9.2.2 Démontrer sa connaissance des façons dont les employés peuvent contribuer au succès d'une entreprise.	11A.9.2.2 →	11B.9.2.2 →	11C.9.2.2 →

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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.

10.9.3.1 Démontrer sa connaissance de la pensée critique et de la résolution de problèmes.	11A.9.3.1 Démontrer la capacité à résoudre les problèmes en se concentrant seulement sur les faits, sans laisser les préjugés interférer avec ce processus.	11B.9.3.1 →	11C.9.3.1 →
--	---	-------------	-------------

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

10.9.4.1 Démontrer sa connaissance de la culture et de la diversité.	11A.9.4.1 Démontrer sa connaissance de la culture et de la diversité ainsi que de leur place au travail.	11B.9.4.1 Démontrer sa connaissance de certaines des perspectives culturelles concernant les produits de boulangerie-pâtisserie.	11C.9.4.1 Démontrer sa connaissance de certains des avantages, pour soi-même et les autres, d'être capable d'interagir avec succès avec des gens de diverses cultures.
10.9.4.2 Démontrer sa connaissance de certaines des perspectives culturelles concernant les aliments et leur préparation.			11C.9.4.2 Démontrer sa connaissance de certaines des perspectives culturelles concernant les légumes et les féculents.

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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**.

10.10.1.1 Démontrer sa connaissance de la portée des arts culinaires et des professions connexes.	11A.10.1.1 →	11B.10.1.1 Démontrer sa connaissance de la portée de l'industrie de la pâtisserie et de la boulangerie.	11C.10.1.1 Démontrer sa connaissance des conditions de travail généralement présentes dans les arts culinaires et les professions connexes.
10.10.1.2 Démontrer sa connaissance des conditions de travail généralement présentes dans les arts culinaires et les professions connexes.	11A.10.1.2 →	11B.10.1.2 Démontrer sa connaissance des conditions de travail qui règnent habituellement dans l'industrie de la pâtisserie et de la boulangerie.	
	11A.10.1.3 Démontrer sa connaissance des occasions d'affaires liées au garde-manger, comme celles liées aux services de traiteur.	11B.10.1.3 Démontrer sa connaissance des occasions d'affaires liées à la pâtisserie et à la boulangerie.	

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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

9.10.2.1 Démontrer sa connaissance des possibilités de carrière et de formation dans les arts culinaires et les professions connexes.	10.10.2.1 Démontrer sa connaissance du Programme d'apprentissage au secondaire et de la façon dont il peut aider les élèves à atteindre leurs objectifs.	11A.10.2.1 Démontrer sa connaissance du Programme d'apprentissage au secondaire et de la façon dont il peut aider les élèves à atteindre leurs objectifs.	11B.10.2.1 Démontrer sa connaissance des possibilités de carrière et de formation liées à la pâtisserie et à la boulangerie.
	10.10.2.2 Démontrer sa connaissance des possibilités de carrière et de formation dans les arts culinaires et les professions connexes.		11B.10.2.2 Démontrer sa connaissance du processus permettant de devenir boulanger-pâtissier détenant la certification Sceau rouge.
	10.10.2.3 Démontrer sa connaissance de la formation en apprentissage, y compris la façon de devenir un apprenti et un chef certifié.		

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

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

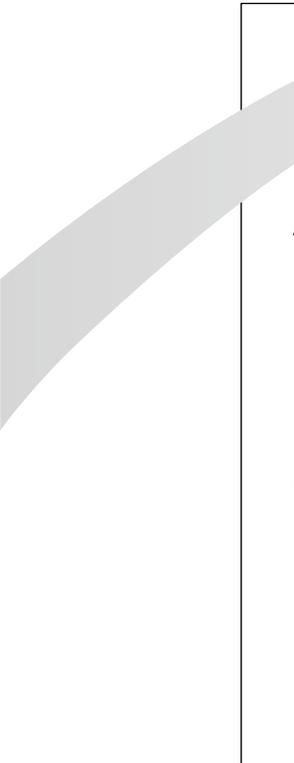
RAG 11.1 : Démontrer sa compréhension de l'**évolution** des arts culinaires ainsi que des **innovations et nouvelles tendances** dans ce domaine.

10.11.1.1 Démontrer sa connaissance des processus et du matériel relatifs aux arts culinaires traditionnels.

11A.11.1.1 Démontrer sa compréhension de l'évolution du garde-manger ainsi que des innovations et nouvelles tendances dans ce domaine.

11B.11.1.1 Démontrer sa compréhension de l'évolution de la boulangerie-pâtisserie ainsi que des innovations et nouvelles tendances dans ce domaine.

11C.11.1.1 Démontrer sa compréhension de l'évolution des légumes et féculents ainsi que des innovations et nouvelles tendances dans ce domaine.



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 (littérature, numératie, arts, sciences, etc.).

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

12A.6.1.1 Démontrer les connaissances et les compétences en matière de littérature 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 littérature 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 (littérature, numération, arts, sciences, etc.). *(suite)*

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

12D.6.2.4 Démontrer les connaissances et les compétences en matière de numération 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.

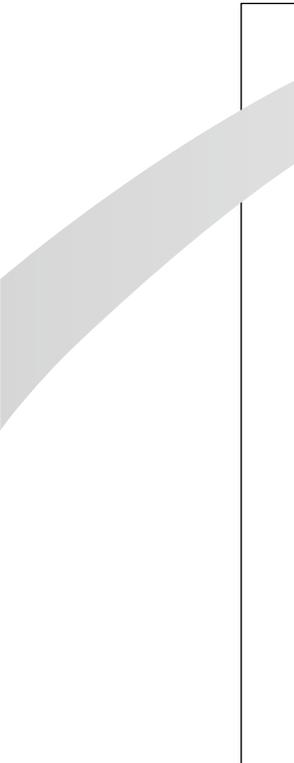
12D.11.1.1 Démontrer sa compréhension de l'évolution de la gestion culinaire et de la conception de menus ainsi que des innovations et nouvelles tendances dans ce domaine.

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.



RÉFÉRENCES
BIBLIOGRAPHIQUES

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Compétences Canada, « Cuisine ».

www.skillscompetencescanada.com/fr/skill_area/cuisine/

DRAZ, John et Christopher Koetke. *The Culinary Professional*, 2^e éd., 2014, ISBN 978-1-61960-255-7. www.g-w.com/search/The%20Culinary%20Professional (en anglais seulement)

Éducation et Apprentissage de la petite enfance Manitoba, « Cadre de l'apprentissage ».

www.edu.gov.mb.ca/m12/progetu/cadre/index.html

_____. « Programmes d'études ».

www.edu.gov.mb.ca/m12/progetu/programmes.html

On Cooking, Chapter 10: Principles of Cooking.

www.youtube.com/watch?v=E0fGP16NFc0 (en anglais seulement)

Sain et sauf au travail Manitoba.

www.safemanitoba.com/Education/Pages/YWRCC.aspx

*The Incredible Edible Egg*TM EGGCYCLOPEDIA.

www.iowaegg.org/filesimages/eggcyclopedia-fifth-edition.pdf (en anglais seulement)



Printed in Canada
Imprimé au Canada