

# TABLE DES MATIÈRES

<b>Remerciements</b>	vii	Communication	8
		Créativité	8
<b>Survol de la formation technique et professionnelle</b>	1	Connaissance de soi	9
Diplôme du Programme d'études technologiques au secondaire	2	Citoyenneté	9
		Pensée critique	10
		Organisation du présent cadre des arts culinaires	10
<b>Survol des arts culinaires</b>	2	Objectifs des cours sur les arts culinaires	10
Révision du programme d'études de 2022	3	Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	10
Devenir un chef professionnel ou titulaire de la certification Sceau rouge	3	Objectifs du programme d'études et résultats d'apprentissage généraux	11
Apprentis cuisiniers	3	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) dans le domaine des arts culinaires	12
Suivre la formation technique en apprentissage de niveau 1 au secondaire	4	Objectifs d'Apprentissage Manitoba en tant que RAS	13
Possibilités de carrière pour les diplômés en arts culinaires	5	Les deux formats : multicours et cours individuel	14
Qualifications des enseignants en arts culinaires	5	Guide de lecture des objectifs et des résultats d'apprentissage dans le domaine des arts culinaires (format multicours)	15
Comparaison de la formation technique et professionnelle en arts culinaires avec le programme d'études en écologie humaine, alimentation et nutrition	6	Mise en œuvre des cours d'arts culinaires – Renseignements supplémentaires	16
Tableau de comparaison entre la formation technique et professionnelle en arts culinaires et le programme d'études en écologie humaine, alimentation et nutrition	7	RAG 1.1 : Manuel d'atelier sur la création d'un lieu de travail plus sécuritaire	16
Compétences du programme d'études	8	RAG 1.1, 9.1 et 10.1 : Cours du Certificat de préparation des jeunes travailleurs	16
Énoncé de transition	8	RAG 8.1 : Enseigner l'éthique	16
Collaboration	8	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/>			
<b>Arts culinaires de la 9<sup>e</sup> à la 11<sup>e</sup> année : Résultats d'apprentissage généraux et spécifiques classés par objectif</b>	25		
Objectif 1 : Démontrer sa compréhension et le respect des procédures de sécurité, d'hygiène personnelle, d'assainissement et de salubrité des aliments.	25		

<b>Arts culinaires – 12<sup>e</sup> année Résultats d'apprentissage généraux et spécifiques classés par objectif</b>	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
---	----

---

<b>Références bibliographiques</b>	91
------------------------------------	----

