

3

ALIMENTATION ET
TOURISME

CUISINE
ACTUALISÉE

PROGRAMME D'ÉTUDES
5159

la
FORMATION
PROFESSIONNELLE et
TECHNIQUE

020801
8196005

Québec

ALIMENTATION ET TOURISME

CUISINE ACTUALISÉE

PROGRAMME D'ÉTUDES

5159

ALIMENTATION ET TOURISME

CUISINE ACTUALISÉE

PROGRAMME D'ÉTUDES

5159

Le programme Cuisine actualisée,
conduisant à l'attestation de
spécialisation professionnelle,
prépare à l'exercice du métier de

**CUISINIÈRE SPÉCIALISÉE OU CUISINIER SPÉCIALISÉ
EN CUISINE ACTUALISÉE**

**Direction générale de la formation
professionnelle et technique**

Remerciements

La réalisation de cet ouvrage a été rendue possible grâce à de nombreux collaborateurs des milieux du travail et de l'éducation.

Le ministère de l'Éducation remercie les personnes qui ont participé à l'élaboration du programme *Cuisine actualisée* :

Du milieu du travail

Guy Beaumier
Hôpital Maisonneuve-Rosemont
Jean-Luc Boulay
Restaurant Le Saint Amour
Rose-Hélène Coulombe
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Jean-Pierre Curtat
Casino de Montréal
Anne Desjardins
Hôtel l'Eau à la bouche

Alain Labrie
Auberge Hatley Inn
Normand Laprise
Restaurant Toqué
Fabiola Masri
Santé à la carte
Daniel Vézina
Restaurant Laurie Raphaël

Du milieu de l'éducation

Jean-Claude Belmont
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
Norbert Milhet
Commission scolaire des Laurentides
Pascal Rault
Commission des écoles catholiques de Québec
Patrick Rémond
Commission des écoles catholiques de Montréal
Jean Rivest
Agent de développement pédagogique
Ministère de l'Éducation

Équipe de réalisation

Conception et rédaction

Soutien technique

Édition électronique

Coordination

Révision linguistique

Guy Auclair
Agent de développement pédagogique
Louise Blanchet
Michelle Pelletier
Conseillères techniques en élaboration de programme
Céline Théberge
France Quirion
Agentes de secrétariat
Jean Turgcon
Responsable du secteur Alimentation et Tourisme
Louise Vaillancourt
Agente de développement pédagogique
Sous la responsabilité de la
Division des services linguistiques du Ministère

Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation, 1996 — 96-0792

ISBN 2-550-30925-1

Dépôt légal : Bibliothèque nationale du Québec

DIRECTION DES COMMUNICATIONS
Ministère de l'Éducation
1035, de la Chevrotière, 11e
Québec, G1R 5A5

020801
8196005

Le présent programme d'études *Cuisine actualisée* est édicté en vertu de l'article 461 de la *Loi sur l'instruction publique (L.R.Q., c. I-13.3)*.

Il a été soumis aux comités confessionnels du Conseil supérieur de l'éducation, conformément aux dispositions du paragraphe a) de l'article 23 de la *Loi sur le Conseil supérieur de l'éducation (L.R.Q., c. C-60)* tel que remplacé par l'article 569 du chapitre 84 des *Lois de 1988*.

TABLE DES MATIÈRES

	PAGE
PRÉSENTATION DU PROGRAMME	1
VOCABULAIRE	3

Première partie

1. SYNTHÈSE DU PROGRAMME D'ÉTUDES	7
2. BUTS DE LA FORMATION	9
3. COMPÉTENCES VISÉES	11
4. OBJECTIFS GÉNÉRAUX	13
5. OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE PREMIER ET DE SECOND NIVEAU	15
5.1 DÉFINITION DES OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	15
5.2 GUIDE DE LECTURE DES OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE PREMIER NIVEAU	16

Deuxième partie

MODULE 1 : ÉVOLUTION DE LA CUISINE	21
MODULE 2 : NOTIONS EN TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE	25
MODULE 3 : APPAREILS DE NOUVELLE TECHNOLOGIE	29
MODULE 4 : PRÉSENTATION DES METS : RECHERCHE DE MODÈLES	33
MODULE 5 : FRUITS ET LÉGUMES EXOTIQUES	37
MODULE 6 : CHARCUTERIES DE CUISINE	41
MODULE 7 : METS À BASE DE PRODUITS RÉGIONAUX ET ÉTRANGERS	45
MODULE 8 : COMPOSITION DE MENUS	49
MODULE 9 : DESSERTS À L'ASSIETTE	53
MODULE 10 : MISE EN PLACE ET SERVICE DE METS DE CUISINE DU MARCHÉ	57
MODULE 11 : MISE EN PLACE ET SERVICE DE METS DE CUISINE RÉGIONALE	61

Tableaux

TABLEAU I :	SYNTHÈSE DU PROGRAMME D'ÉTUDES	7
TABLEAU II :	MATRICE DES OBJETS DE FORMATION EN CUISINE ACTUALISÉE	12

PRÉSENTATION DU PROGRAMME

Le programme *Cuisine actualisée* s'inscrit dans les orientations retenues par le gouvernement du Québec, en 1986, concernant la formation professionnelle au secondaire. Il a été conçu suivant un nouveau cadre d'élaboration des programmes qui exige, notamment, la participation des milieux du travail et de l'éducation.

Le programme est défini par compétences, formulé par objectifs et découpé en modules. Il est conçu selon une approche globale qui tient compte à la fois de facteurs tels les besoins de formation, la situation de travail, les fins, les buts ainsi que les stratégies et les moyens pour atteindre les objectifs.

Dans le programme, on énonce et structure les compétences minimales que l'élève, jeune ou adulte, doit acquérir pour obtenir son diplôme. Ce programme doit servir de référence pour la planification de l'enseignement et de l'apprentissage ainsi que pour la préparation du matériel didactique et du matériel d'évaluation.

La durée du programme est de 525 heures; de ce nombre, 375 heures sont consacrées à l'acquisition de compétences liées directement à la maîtrise des

tâches du métier et 150 heures à l'acquisition de compétences plus larges. Le programme est divisé en 11 modules dont la durée varie de 30 heures à 120 heures (multiple de 15). Cette durée comprend le temps consacré à l'évaluation des apprentissages aux fins de la sanction des études et à l'enseignement correctif.

Le programme comprend deux parties. La première, d'intérêt général, présente une vue d'ensemble du programme de formation; elle comprend cinq chapitres. Le premier chapitre synthétise, sous forme de tableau, l'information essentielle. Le deuxième définit les buts de la formation; le troisième traite des compétences visées et le quatrième, des objectifs généraux. Enfin, le cinquième chapitre apporte des précisions au sujet des objectifs opérationnels. La seconde partie vise davantage les personnes touchées par l'application du programme. On y décrit les objectifs opérationnels de chacun des modules.

Dans ce contexte d'approche globale, trois documents accompagnent le programme : le *Guide pédagogique*, le *Guide d'évaluation* et le *Guide d'organisation pédagogique et matérielle*.

VOCABULAIRE

Buts de la formation

Énoncés des intentions éducatives retenues pour le programme. Il s'agit d'une adaptation des buts généraux de la formation professionnelle pour une formation donnée.

Compétence

Ensemble de comportements socioaffectifs ainsi que d'habiletés cognitives ou d'habiletés psychosensorimotrices permettant d'exercer convenablement un rôle, une fonction, une activité ou une tâche.

Objectifs généraux

Expression des intentions éducatives en catégories de compétences à développer chez l'élève. Ils servent à orienter et à regrouper les objectifs opérationnels.

Objectifs opérationnels

Traduction des intentions éducatives en termes pratiques pour l'enseignement, l'apprentissage et l'évaluation.

Module (Module d'un programme)

Unité constitutive ou composante d'un programme d'études comprenant un objectif opérationnel de premier niveau et les objectifs opérationnels de second niveau qui l'accompagnent.

Unité

Étalon servant à exprimer la valeur de chacune des composantes (modules) d'un programme d'études en attribuant à ces composantes un certain nombre de points pouvant s'accumuler pour l'obtention d'un diplôme; l'unité correspond à quinze heures de formation.

Première partie

1. SYNTHÈSE DU PROGRAMME D'ÉTUDES

Nombre de modules : 11
Durée en heures : 525
Valeur en unités : 35

Cuisine actualisée
Code du programme : 5159

CODE	TITRE DU MODULE	DURÉE	UNITÉS*
400312	1. Évolution de la cuisine	30	2
400322	2. Notions en technologie alimentaire	30	2
400332	3. Appareils de nouvelle technologie	30	2
400342	4. Présentation des mets : recherche de modèles	30	2
400352	5. Fruits et légumes exotiques	30	2
400363	6. Charcuteries de cuisine	45	3
400376	7. Mets à base de produits régionaux et étrangers	90	6
400382	8. Composition de menus	30	2
400392	9. Desserts à l'assiette	30	2
400408	10. Mise en place et service de mets de cuisine du marché	120	8
400414	11. Mise en place et service de mets de cuisine régionale	60	4

TABLEAU I

* Quinze heures valent une unité.
 Ce programme conduit à l'attestation de spécialisation professionnelle en *Cuisine actualisée*.

DIRECTION DES COMMUNICATIONS
 Ministère de l'Éducation
 1035, de la Chevrotière, 11^e
 Québec, G1R 5A5

2. BUTS DE LA FORMATION

Les buts de la formation en *Cuisine actualisée* sont définis à partir des buts généraux de la formation professionnelle et en tenant compte, en particulier, de la situation de travail. Ces buts sont :

Rendre la personne efficace dans l'exercice d'une profession

- Lui permettre :
 - d'effectuer correctement et avec originalité, les tâches et les activités particulières à la cuisine du marché;
 - de conserver une préoccupation constante de la santé, de la sécurité et de l'hygiène au travail et d'adopter les attitudes et les habitudes préventives adéquates;
 - de cultiver une conscience professionnelle et le souci de la qualité des ses relations interpersonnelles et professionnelles.

Assurer l'intégration de la personne à la vie professionnelle

- Lui faire connaître le marché du travail en général et le contexte particulier de la cuisine du marché;
- la sensibiliser aux exigences de l'évolution de la cuisine;

- développer sa créativité au regard de la préparation et de la présentation des mets.

Favoriser l'évolution de la personne et l'approfondissement des savoirs professionnels

- Lui permettre de développer son autonomie, son sens des responsabilités, son initiative et son sens de l'organisation;
- lui faire acquérir les connaissances générales et scientifiques nécessaires à la pratique du métier;
- lui faciliter l'acquisition de méthodes de travail adéquates, efficaces et sécuritaires.

Assurer la mobilité professionnelle de la personne

- Lui permettre de développer des attitudes positives par rapport aux changements et aux situations nouvelles;
- la préparer à occuper un poste de cuisinière ou de cuisinier spécialisé dans tous les milieux de travail potentiels;
- la sensibiliser à la nécessité de se préoccuper de son perfectionnement professionnel et de son développement personnel.

3. COMPÉTENCES VISÉES

Les compétences visées en *Cuisine actualisée* sont présentées dans le tableau II qui suit. On y met en évidence les compétences générales, les compétences particulières (ou propres au métier) ainsi que les grandes étapes du processus de travail.

Les compétences générales portent sur des activités communes à plusieurs tâches ou à plusieurs situations. Elles portent, entre autres, sur la compréhension de principes technologiques ou scientifiques liés au métier. Les compétences particulières visent des tâches et des activités directement utiles à l'exercice du métier. Quant au processus de travail, il met en évidence les principales étapes de l'exécution des tâches et des activités du métier.

Le tableau II est à double entrée; il s'agit d'une matrice qui permet de voir les liens qui unissent des éléments placés à l'horizontale et des éléments placés à la verticale. Le symbole (Δ) montre qu'il

existe une relation entre une compétence particulière et une étape du processus de travail. Le symbole (\circ) marque un rapport entre une compétence générale et une compétence particulière. Des symboles noircis indiquent, en plus, que l'on tient compte de ces liens dans la formulation d'objectifs visant le développement de compétences particulières (ou propres au métier).

La logique retenue pour la construction de la matrice des objets de formation influe sur la séquence d'enseignement des modules. De façon générale, on prend en considération une certaine progression dans la complexité des apprentissages et le développement de l'autonomie de l'élève. De ce fait, l'axe vertical présente les compétences particulières dans un ordre relativement fixe pour l'enseignement et sert de point de départ pour l'agencement de l'ensemble des modules. Certains deviennent ainsi préalables à d'autres ou doivent être vus en parallèle.

MATRICE DES OBJETS DE FORMATION EN CUISINE ACTUALISÉE		OBJECTIFS OPÉRAELS DE PREMIER NIVEAU	DURÉE	PROCESSUS (grandes étapes)					COMPÉTENCES GÉNÉRALES (activités connexes dans le domaine de la technologie, des disciplines, du développement personnel, etc.)					TOTALS	
				Planifier et le travail	Faire la mise en place	Cuire et assembler les mets	Effectuer la présentation des mets	Effectuer la fin de service	Se situer au regard de l'évolution de la cuisine et du programme de formation	Appliquer des notions en technologie alimentaire	Utiliser des appareils de nouvelle technologie	S'initier à la recherche de nouveaux modèles de présentation des mets	Composer des menus de cuisine actualisée	NOMBRE D'OBJECTIFS	DURÉE DE LA FORMATION
NUMÉROS	NUMÉROS						1	2	3	4	8				
		T					S	C	C	S	C		5		
			h				30	30	30	30	30		150		
5	Confectionner des mets à base de fruits et de légumes exotiques	C	30	▲	△	▲	△	●	●	●	○	○			
6	Confectionner des charcuteries de cuisine	C	45	▲	△	▲	△	●	●	●	○	○			
7	Confectionner des mets à base de produits régionaux et étrangers	C	90	▲	▲	▲	△	●	●	●	○	○			
9	Effectuer la mise en place et la présentation des desserts à l'assiette	C	30	▲	▲	▲	△	○	○	○	○	○			
10	Effectuer la mise en place et le service de mets de cuisine du marché	C	120	▲	▲	▲	▲	○	○	○	●	●			
11	Effectuer la mise en place et le service de mets de cuisine régionale	C	60	▲	▲	▲	▲	○	○	○	●	●			
		6											11		
			375										525		

T : Type d'objectif
 . Comportement (C)
 . Situation (S)
 h : Heures

△ Existence d'un lien fonctionnel
 ▲ Application d'un lien fonctionnel
 ○ Existence d'un lien fonctionnel
 ● Application d'un lien fonctionnel

Entre les compétences particulières et le processus
 Entre les compétences générales et les compétences particulières

4. OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Les objectifs généraux du programme *Cuisine actualisée* sont présentés ci-après. Ils sont accompagnés des énoncés de compétences liées à chacun des objectifs opérationnels de premier niveau qu'ils regroupent.

Développer chez l'élève les compétences nécessaires pour utiliser les notions générales et scientifiques essentielles à l'exercice du métier

- Se situer au regard de l'évolution de la cuisine et du programme de formation.
- Appliquer des notions en technologie alimentaire.
- Utiliser des appareils de nouvelle technologie.
- S'initier à la recherche de nouveaux modèles de présentation des mets.
- Composer des menus de cuisine actualisée.

Développer chez l'élève les compétences nécessaires pour confectionner des préparations d'inspiration nouvelle

- Confectionner des mets à base de fruits et de légumes exotiques.
- Confectionner des charcuteries de cuisine.
- Confectionner des mets à base de produits régionaux et étrangers.
- Effectuer la mise en place et la présentation de desserts à l'assiette.

Développer chez l'élève les compétences essentielles pour effectuer la mise en place et le service de menus de cuisine actualisée

- Effectuer la mise en place et le service de mets de cuisine du marché.
- Effectuer la mise en place et le service de mets de cuisine régionale.

5. OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE PREMIER ET DE SECOND NIVEAU

5.1 DÉFINITION DES OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

Un objectif opérationnel de premier niveau est défini pour chacune des compétences visées, conformément à leur présentation au chapitre 3; celles-ci sont structurées et articulées en un programme intégré de formation permettant de préparer l'élève à la pratique d'un métier. Cette organisation systémique des compétences produit des résultats qui dépassent ceux de la formation par éléments isolés. Une telle façon de procéder assure, en particulier, la progression harmonieuse d'un objectif à un autre, l'économie dans les apprentissages (en évitant les répétitions inutiles), l'intégration et le renforcement d'apprentissages, etc.

Les objectifs opérationnels de premier niveau constituent les cibles principales et obligatoires de l'enseignement et de l'apprentissage. Ils sont pris en considération pour l'évaluation aux fins de sanction des études. Ils sont définis en fonction de comportements ou de situations et présentent, selon le cas, les caractéristiques suivantes :

- **Un objectif défini en fonction d'un comportement** est un objectif relativement fermé qui décrit des actions et des résultats attendus de l'élève au terme d'une étape de sa formation. L'évaluation porte sur les résultats attendus.
- **Un objectif défini en fonction d'une situation** est un objectif relativement ouvert qui décrit les phases d'une situation éducative dans laquelle on place l'élève. Les produits et les résultats varient selon les personnes. L'évaluation porte sur la participation de l'élève aux activités proposées au plan de mise en situation.

Les objectifs opérationnels de second niveau servent de repères quant aux apprentissages préalables à ceux qui sont *nécessaires* pour l'atteinte d'un objectif de premier niveau. Ils sont groupés en fonction des précisions (voir 5.2 A) ou des phases (voir 5.2 B) de l'objectif opérationnel de premier niveau.

REMARQUES

Les objectifs opérationnels de premier et de second niveau supposent la distinction nette de deux paliers d'apprentissages :

- au premier palier, les apprentissages qui concernent les savoirs préalables;
- au second palier, les apprentissages qui concernent la compétence.

Les objectifs opérationnels de second niveau indiquent les savoirs préalables. Ils servent à préparer les élèves à entreprendre correctement les apprentissages directement nécessaires à l'acquisition d'une compétence. On devrait toujours les adapter aux besoins particuliers des élèves ou des groupes en formation.

Les objectifs opérationnels de premier niveau guident les apprentissages que les élèves doivent faire pour acquérir une compétence :

- Les précisions ou les phases de l'objectif déterminent ou orientent des apprentissages particuliers à effectuer, ce qui permet l'acquisition d'une compétence de façon progressive, par éléments ou par étapes.
- L'ensemble de l'objectif (les six composantes et particulièrement la dernière phase de l'objectif de situation, voir 5.2) détermine ou oriente des apprentissages globaux, d'intégration et de synthèse; cela permet de parfaire l'acquisition d'une compétence.

Pour atteindre les objectifs, des activités d'apprentissage pourraient être préparées de la façon suivante :

- des activités particulières pour les objectifs de second niveau;

- des activités particulières pour des précisions ou des phases des objectifs de premier niveau;
- des activités globales pour les objectifs de premier niveau.

5.2 GUIDE DE LECTURE DES OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE PREMIER NIVEAU

A. Lecture d'un objectif défini en fonction d'un comportement

Un objectif défini en fonction d'un comportement comprend six composantes. Les trois premières donnent une vue d'ensemble de l'objectif.

- **Le comportement attendu** présente une compétence comme le comportement global attendu à la fin des apprentissages d'un module.
- **Les conditions d'évaluation** définissent ce qui est nécessaire ou permis à l'élève durant l'épreuve permettant de vérifier s'il ou elle a atteint l'objectif; on peut ainsi appliquer les mêmes conditions d'évaluation partout.
- **Les critères généraux de performance** définissent des exigences qui permettent de voir globalement si les résultats obtenus sont satisfaisants.

Les trois dernières composantes permettent d'avoir une vue précise et une compréhension claire de l'objectif.

- **Les précisions sur le comportement attendu** décrivent les éléments essentiels de la compétence sous la forme de comportements particuliers.
- **Les critères particuliers de performance** définissent des exigences à respecter et accompagnent habituellement chacune des précisions. Ils permettent de porter un jugement plus éclairé sur l'atteinte de l'objectif.
- **Le champ d'application de la compétence** précise les limites de l'objectif, *le cas échéant*. Il indique si l'objectif s'applique à une ou à plusieurs tâches, à une ou à plusieurs professions, à un ou à plusieurs domaines, etc.

B. Lecture d'un objectif défini en fonction d'une situation

Un objectif défini en fonction d'une situation comprend six composantes.

- **L'intention poursuivie** présente une compétence comme une intention à poursuivre tout au long des apprentissages à l'intérieur d'un module.
- **Les précisions** mettent en évidence l'essentiel de la compétence et permettent une meilleure compréhension de l'intention poursuivie.
- **Le plan de mise en situation** décrit, dans ses grandes lignes, la situation éducative dans laquelle on place l'élève pour lui permettre d'acquérir la compétence visée. Il comporte habituellement trois phases d'apprentissage :
 - une phase d'information;
 - une phase de réalisation, d'approfondissement ou d'engagement;
 - une phase de synthèse, d'intégration et d'autoévaluation.
- **Les conditions d'encadrement** définissent des balises à respecter et des moyens à mettre en place, de façon à rendre possibles les apprentissages et à avoir les mêmes conditions partout. Elles peuvent comprendre des principes d'action ou des modalités particulières.
- **Les critères de participation** décrivent les exigences de participation que l'élève doit respecter pendant l'apprentissage. Ils portent sur la façon d'agir et non sur des résultats à obtenir en fonction de la compétence visée. Des critères de participation sont généralement présentés pour chacune des phases du plan de mise en situation.
- **Le champ d'application de la compétence** précise les limites de l'objectif, *le cas échéant*. Il indique si l'objectif s'applique à une ou à plusieurs tâches, à une ou à plusieurs professions, à un ou à plusieurs domaines, etc.

Deuxième partie

MODULE 1 : ÉVOLUTION DE LA CUISINE

Code : 400312

Durée : 30 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

INTENTION POURSUIVIE

Acquérir la compétence pour
se situer au regard de l'évolution de la cuisine et du programme de formation
en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise
en situation, les conditions et les critères qui suivent.

Précisions

- Connaître le programme de formation.
- Connaître l'origine des principaux courants culinaires de la cuisine actualisée.
- Faire la distinction entre la cuisine du marché, la cuisine régionale et la cuisine santé.
- Préciser son intérêt pour certains courants culinaires de la cuisine actualisée.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE 1 : Information sur l'évolution de la cuisine et sur le programme de formation

- S'informer des principaux courants culinaires actuels.
- S'informer sur l'origine des produits utilisés en cuisine actualisée.
- S'informer de l'importance de l'utilisation des nouvelles technologies en cuisine actualisée.
- Discuter de l'influence qu'exercent les nouveaux courants culinaires sur l'organisation et les techniques de travail.
- S'informer du programme de formation au regard de la spécialisation.

PHASE 2 : Engagement dans une démarche d'analyse de ses orientations professionnelles

- Discuter de l'importance de s'adapter à l'évolution de son métier.
- Discuter des exigences de la cuisine actualisée au regard de la recherche et de la créativité.
- Analyser les caractéristiques des différents types de cuisine : cuisine du marché, cuisine régionale et cuisine santé.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

PHASE 3 : Évaluation de sa capacité à s'adapter aux exigences de l'évolution de la cuisine

- Préciser ses goûts et ses intérêts pour l'un ou l'autre des courants culinaires.
- Déterminer des moyens concrets pour personnaliser ses pratiques culinaires.

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Amener l'élève à se familiariser avec les divers aspects de l'évolution de la cuisine : les changements technologiques, les influences internationales, les nouveaux produits et l'organisation du travail.
- Favoriser l'émergence du désir d'exceller et d'innover dans son travail.
- Assister l'élève dans ses réflexions et ses recherches.
- Organiser une rencontre avec des spécialistes du métier.
- Fournir des sources d'information permettant l'exploration et la recherche.
- Fournir des renseignements quant au mode de présentation des travaux.

CRITÈRES DE PARTICIPATION

- PHASE 1 :**
- Recueille des renseignements sur les principaux courants culinaires.
 - Recueille de l'information concernant l'utilisation de produits liés à des traditions culinaires étrangères.
 - Recueille des renseignements sur l'utilisation des appareils et de l'outillage de nouvelle technologie en cuisine actualisée.
 - Participe aux discussions et donne son opinion sur les principaux changements et sur les nouvelles tendances culinaires.
 - Exprime sa perception de la spécialisation au cours d'une rencontre de groupe en faisant le lien avec les données recueillies.

- PHASE 2 :**
- Donne son opinion sur l'importance et les moyens à prendre pour s'adapter à l'évolution du métier.
 - Donne son opinion sur l'importance d'acquérir certaines habiletés jugées nécessaires en cuisine actualisée.
 - Effectue une recherche sur l'un ou l'autre des types de cuisine.

- PHASE 3 :**
- Exprime ses préférences pour l'un des courants culinaires de la cuisine actualisée.
 - S'efforce d'adopter une attitude d'ouverture au changement.
 - Accepte d'évaluer sa capacité d'adaptation.
 - Partage ses réflexions avec ses condisciples.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'entreprendre les activités de la phase 1 (Information sur l'évolution de la cuisine et sur le programme de formation) :

1. Énumérer les différents aspects de l'évolution de la cuisine depuis les années 70.
2. Définir les termes «cuisine classique», «cuisine traditionnelle», «cuisine ethnique», «cuisine internationale», «cuisine actualisée».
3. Expliquer comment la cuisine internationale influe sur la restauration québécoise.
4. Énumérer différents produits provenant de cuisines étrangères.
5. Décrire les principaux changements dans les habitudes des consommatrices et consommateurs.

Avant d'entreprendre les activités de la phase 2 (Engagement dans une démarche d'analyse de ses orientations professionnelles) :

6. Énumérer les principales sources d'information sur la cuisine actualisée.
7. Expliquer l'importance du classicisme en cuisine.
8. Établir des liens entre la cuisine du marché et la cuisine régionale.
9. Reconnaître l'importance de la cuisine santé en cuisine actualisée.

MODULE 2 : NOTIONS EN TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

Code : 400322

Durée : 30 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit **appliquer des notions en technologie alimentaire** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir d'une épreuve écrite.
- Sans notes de cours et sans ouvrages de références.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Utilisation adéquate de la terminologie.
- Explication claire des notions en technologie alimentaire.
- Modifications précises des recettes.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- A. Expliquer le rôle des ingrédients dans la confection des mets.

- B. Modifier des recettes.

- C. Rédiger des recettes.

- D. Reconnaître les qualités organoleptiques des aliments.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Explication claire des principales propriétés :
 - des sucres et des amidons;
 - des graisses, du beurre et des huiles;
 - des aliments riches en protéines.
- Associations précises des propriétés des aliments à diverses applications culinaires.

- Analyse de la recette.
- Substitution appropriée des ingrédients.
- Conversion précise des unités de mesures impériales en unités de mesures internationales.
- Multiplication précise des ingrédients de la recette.
- Modifications judicieuses des méthodes de travail.

- Vocabulaire adapté à la rédaction de recettes.
- Respect des critères de rédaction de recettes.
- Recettes descriptives et précises.

- Utilisation du vocabulaire propre à l'analyse sensorielle des aliments.
- Perception et description détaillées des principales qualités organoleptiques des aliments.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à expliquer le rôle des ingrédients dans la confection des mets (A) :

1. Prendre conscience de l'importance des notions en technologie alimentaire en cuisine actualisée.
2. Énumérer les principales sources de matières sucrées.
3. Distinguer les produits dérivés des principales matières sucrées.
4. Distinguer les termes «degrés Beaumé» et «densité».
5. Décrire le degré de cuisson du sucre.
6. Nommer les principales sources d'amidon.
7. Reconnaître les produits pouvant être utilisés comme épaississant ou gélifiant en cuisine.
8. Distinguer les corps gras utilisés en cuisine.
9. Reconnaître le point de fusion des graisses et des huiles.
10. Définir les termes «gras saturés», «gras monoinsaturés et polyinsaturés».
11. Nommer des aliments riches en protéines animales et végétales.
12. Décrire l'action du froid et de la chaleur sur les aliments.
13. Définir les termes «chaleur» et «température».
14. Distinguer les moyens de transfert de la chaleur aux aliments.

Avant d'apprendre à modifier des recettes (B) :

15. Utiliser le vocabulaire et la terminologie de cuisine.
16. Distinguer les herbes, épices et condiments couramment utilisés en cuisine.
17. Reconnaître les aliments pouvant servir d'agents de conservation.
18. Distinguer les termes «colorant», «édulcorant», «adjuvant», «émulsifiant» et «succédané».
19. Classifier les additifs alimentaires selon leur utilisation.
20. Énumérer des façons originales d'alléger les mets.
21. Associer des techniques de cuisson à des recettes allégées.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à rédiger des recettes (C) :

22. Distinguer les abréviations et les symboles utilisés pour exprimer les unités métriques et les unités impériales.
23. Décrire les termes utilisés pour exprimer la température du four.
24. Décrire les températures de cuisson des aliments frits.
25. Décrire les durées de cuisson des légumes.
26. Décrire la durée et la température de cuisson des viandes.
27. Énumérer des mesures d'équivalence du volume des aliments en poids.

Avant d'apprendre à reconnaître les qualités organoleptiques des aliments (D) :

28. Décrire l'importance et le rôle des papilles gustatives.
29. Localiser les papilles gustatives associées aux quatre saveurs de base.
30. Se sensibiliser à l'interaction des cinq sens dans l'appréciation des aliments.
31. Décrire les effets de la température sur la perception des saveurs.

MODULE 3 : APPAREILS DE NOUVELLE TECHNOLOGIE

Code : 400332

Durée : 30 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit **utiliser des appareils de nouvelle technologie** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir de directives.
- À l'aide des ustensiles et du matériel de cuisine nécessaires.
- Avec les matières premières appropriées.
- Sans référence.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Application rigoureuse des règles d'hygiène associées à l'utilisation des appareils.
- Respect des règles de sécurité au travail.
- Utilisation des appareils conforme aux recommandations du fabricant.
- Manifestation d'un souci de précision.
- Maîtrise des techniques de nettoyage et d'entretien des appareils de nouvelle technologie.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- A. Établir des liens entre les principes de fonctionnement et l'utilisation des appareils de nouvelle technologie.
- B. Choisir des appareils et des accessoires.
- C. Préparer les appareils de nouvelle technologie.
- D. Faire fonctionner les appareils de nouvelle technologie.
- E. Nettoyer et entretenir les appareils de nouvelle technologie.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Reconnaissance des caractéristiques de l'appareil.
- Explication du fonctionnement de l'appareil.
- Choix des appareils en fonction des tâches à exécuter.
- Respect des directives.
- Vérification complète de l'état de l'appareil.
- Installation sécuritaire des accessoires.
- Respect des recommandations du fabricant.
- Réglages et ajustements précis.
- Respect du mode d'emploi des appareils.
- Respect des techniques d'utilisation des appareils.
- Vérifications fréquentes et appropriées du fonctionnement des appareils.
- Choix judicieux des produits de nettoyage et de désinfection.
- Respect des modes d'emploi des produits.
- Application appropriée des techniques de nettoyage et de désinfection.
- Respect des normes d'entretien du fabricant.

CHAMPS D'APPLICATION DE LA COMPÉTENCE

- Appareil à faire le vide, four à cuisson à basse température, cuiseur vapeur à pression, four mixte à vapeur et à convection, four à micro-ondes ainsi que les appareils domestiques et tout autre appareil de nouvelle technologie.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à établir des liens entre les principes de fonctionnement et l'utilisation des appareils de nouvelle technologie (A) :

1. Définir le terme «appareils de nouvelle technologie».
2. Reconnaître les appareils de nouvelle technologie utilisés en cuisine actualisée.
3. Énumérer les principaux avantages des différents appareils de nouvelle technologie.
4. Décrire les termes associés aux appareils de nouvelle technologie.

Avant d'apprendre à choisir des appareils et des accessoires (B) :

5. Énumérer les étapes du conditionnement sous vide.
6. Décrire la nature des facteurs de risque associés au conditionnement sous vide.
7. Énumérer les principales utilisations du conditionnement sous vide en cuisine actualisée.
8. Distinguer les termes «vapeur douce», «vapeur saturée» et «vapeur sèche».
9. Différencier divers appareils utilisant la vapeur comme principe de cuisson.
10. Décrire les applications du four à micro-ondes en cuisine actualisée.
11. Décrire les avantages de la cuisson à basse température.
12. Saisir l'importance d'adapter ses méthodes de travail en fonction des appareils de nouvelle technologie.
13. Décrire le processus d'application de la chaîne froide et de la rethermalisation.

Avant d'apprendre à préparer les appareils de nouvelle technologie (C) :

14. Nommer les principaux facteurs d'usure, de bris ou de mauvais fonctionnement des appareils de nouvelle technologie.

Avant d'apprendre à faire fonctionner les appareils de nouvelle technologie (D) :

15. Repérer les anomalies résultant d'un mauvais assemblage des appareils.
16. Prendre conscience des responsabilités qu'implique l'utilisation des appareils de nouvelle technologie.

Avant d'apprendre à nettoyer et à entretenir les appareils de nouvelle technologie (E) :

17. Manifester des attitudes et des comportements professionnels au regard du nettoyage et de l'entretien des appareils de nouvelle technologie.

MODULE 4 : PRÉSENTATION DES METS : RECHERCHE DE MODÈLES

Code : 400342

Durée : 30 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

INTENTION POURSUIVIE

Acquérir la compétence pour **s'initier à la recherche de nouveaux modèles de présentation des mets** en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation, les conditions et les critères qui suivent.

Précisions

- Observer l'évolution des tendances dans la présentation des mets.
- Comprendre l'importance de l'originalité et de la créativité dans de la présentation des mets.
- Définir ses goûts et ses préférences pour certains styles de présentation.
- Rechercher des façons originales de présenter des mets de cuisine actualisée.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE 1 : Sensibilisation à la recherche de modèles de présentation des mets

- S'informer sur les différentes tendances et les différents styles de présentation.
- Discuter des facteurs pouvant expliquer la popularité de certains styles de présentation.
- S'interroger sur les comportements et les attitudes qui favorisent l'expression créative.
- S'informer du contexte de travail dans lequel se situe la présentation des mets.
- Observer la présentation de mets au cours de démonstrations et participer à des discussions.

PHASE 2 : Engagement dans une démarche d'exploration personnelle

- S'informer sur les méthodes de recherche utiles à la conception de nouveaux modèles de présentation.
- Discuter des habiletés, des aptitudes et des connaissances nécessaires à la conception de modèles de présentation.
- Observer, en milieu de travail, les méthodes utilisées pour l'élaboration de modèles de présentation des mets.
- Présenter les résultats de sa démarche de recherche au cours d'une rencontre de groupe et discuter de sa conception de la présentation des mets.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

PHASE 3 : Évaluation de sa capacité à innover en matière de présentation de mets

- Analyser sa capacité d'autoévaluation et de critique constructive en ce qui concerne la présentation des mets.
- Évaluer l'ensemble de ses acquis relativement au développement de sa créativité en matière de présentation des mets.

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Créer une ambiance stimulante, axée sur la recherche et l'expression.
- Organiser des activités permettant à l'élève d'être en contact avec des spécialistes du métier.
- Orienter les activités vers le développement des habiletés de la pensée créative telles que : l'originalité, la flexibilité, la curiosité, l'imagination, etc.
- Inciter les élèves à développer leurs propres idées.
- Fournir à l'élève le matériel (livres, revues, etc.) lui permettant de s'informer sur la présentation des mets.

CRITÈRES DE PARTICIPATION

- PHASE 1 :**
- Recueille de l'information sur l'évolution des styles de présentation des mets.
 - Participe aux discussions et fait part de ses observations sur les caractéristiques de différents modèles de présentation.
 - Exprime correctement sa perception de la créativité en cuisine actualisée.
 - Présente clairement les liens constatés entre le choix de modèles de présentation et la conception des mets.
 - Participe activement à l'ensemble des discussions.
 - Recueille de l'information sur la présentation des mets.

- PHASE 2 :**
- Recueille de l'information sur les méthodes de recherche associées à la conception de modèles de présentation des mets.
 - Donne son opinion sur les exigences de la conception de modèles en matière de présentation des mets.
 - Participe aux activités proposées et respecte les directives des entreprises en ce qui concerne leur déroulement.
 - Participe activement à l'ensemble des discussions et respecte le droit de parole de chacune et de chacun.
 - Exprime clairement sa conception de la présentation des mets.

• OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

- PHASE 3 :**
- **Exprime ses forces et ses faiblesses au regard de l'autoévaluation et de la critique constructive.**
 - **Donne son opinion sur l'importance de prendre en charge le processus de développement de sa créativité.**
 - **Discute du bilan de ses acquis relativement à la présentation des mets ainsi que des habiletés pouvant être développés.**

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'entreprendre des activités de la phase 1 (S'initier à la recherche de nouveaux modèles de présentation des mets) :

1. Expliquer la nature et la fonction de la présentation des mets.
2. Se questionner sur les facteurs à considérer dans la conception de modèles de présentation.
3. Définir les termes «créativité», «originalité» et «esthétique».
4. Préciser les limites de l'originalité dans la présentation des mets de cuisine actualisée.
5. Décrire les qualités de la personne créative.

Avant d'entreprendre des activités de la phase 2 (Engagement dans une démarche d'exploration personnelle) :

6. Évaluer son intérêt pour la présentation des mets.
7. Prendre conscience de son processus de créativité au regard de la présentation des mets.
8. Saisir l'importance d'acquérir un style personnel en présentation des mets.

Avant d'entreprendre des activités de la phase 3 (Évaluation de sa capacité à innover en matière de présentation des mets) :

9. Expliquer le sens du terme «autoévaluation».
10. Percevoir ses propres habiletés au regard de la présentation des mets.

MODULE 5 : FRUITS ET LÉGUMES EXOTIQUES

Code : 400352

Durée : 30 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit
confectionner des mets à base de fruits et de légumes exotiques
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir de directives.
- L'élève aura à sa disposition :
 - des produits présélectionnés;
 - l'outillage et l'équipement d'une cuisine comprenant des appareils de nouvelle technologie.
- Sans recettes.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Application rigoureuse des règles d'hygiène et de conservation des aliments.
- Respect des règles de sécurité au travail.
- Organisation méthodique du travail.
- Souci du détail et de la qualité du produit fini.
- Utilisation originale de fruits et de légumes exotiques.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- A. Planifier le travail.

- B. Apprêter les fruits et les légumes exotiques.

- C. Dresser et décorer les préparations de fruits et de légumes exotiques.

- D. Nettoyer et ranger le poste de travail.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Choix approprié des mets.
- Adaptation judicieuse de recettes en fonction :
 - des directives de l'établissement;
 - des produits disponibles.
- Détermination logique des étapes de travail.

- Sélection judicieuse des fruits et des légumes exotiques en fonction :
 - de la quantité à utiliser;
 - de la fraîcheur et de la maturité;
 - de la rotation des produits.
- Coordination efficace des étapes du travail.
- Utilisation judicieuse de l'outillage et des appareils conventionnels et de nouvelle technologie.
- Exécution correcte des opérations préliminaires.
- Adaptation des techniques de travail en fonction des particularités des produits.
- Respect rigoureux du degré de cuisson.
- Vérification de la qualité organoleptique des mets.

- Disposition originale et esthétique.
- Équilibre des proportions dans l'utilisation des éléments de garniture.
- Souci du détail dans la présentation.
- Température appropriée de l'assiette et des mets.
- Rapidité dans l'exécution de la présentation des mets.

- Emballage et rangement adéquats des aliments.
- Application appropriée des techniques de nettoyage et de désinfection.
- Rangement minutieux du petit outillage et des couteaux.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à planifier le travail (A) :

1. Énumérer les techniques de cuisson associées aux fruits et aux légumes.
2. Décrire les méthodes de travail et les façons d'utiliser les fruits et les légumes.
3. Énumérer les fruits et les légumes exotiques couramment offerts sur le marché.
4. Distinguer les fruits et les légumes exotiques.
5. Décrire les termes associés aux fruits et aux légumes exotiques.
6. Prendre conscience de l'importance de développer de nouvelles idées au regard de la conception de mets.
7. Discuter de la composition et de la valeur alimentaire des fruits et des légumes exotiques.

Avant d'apprendre à apprêter les fruits et les légumes exotiques (B) :

8. Reconnaître le degré de maturité des fruits et des légumes exotiques.
9. Décrire les critères d'achat des fruits et des légumes exotiques.
10. Décrire les différents moyens de conservation des fruits et des légumes exotiques.
11. Énumérer différentes utilisations de fruits et de légumes exotiques.
12. Se soucier de conserver la valeur alimentaire des fruits et des légumes exotiques à la cuisson.
13. Prendre conscience des possibilités d'utilisation des appareils de nouvelle technologie.
14. Percevoir l'influence de la cuisine internationale dans la confection de mets à base de fruits et de légumes exotiques.

Avant d'apprendre à dresser et à décorer les préparations de fruits et de légumes exotiques (C) :

15. Distinguer l'outillage pouvant servir à la décoration des plats.
16. Énumérer différents produits pouvant être utilisés pour la décoration des fruits et des légumes exotiques.
17. Se soucier de l'harmonie des couleurs et des formes des produits utilisés.
18. Distinguer les qualités esthétiques associées à la présentation des mets de cuisine actualisée.

Avant d'apprendre à nettoyer et à ranger le poste de travail (D) :

19. Manifester des attitudes et des comportements professionnels au regard du nettoyage et du rangement du poste de travail.

MODULE 6 : CHARCUTERIES DE CUISINE

Code : 400363

Durée : 45 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit
confectionner des charcuteries de cuisine
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir de directives.
- L'élève aura à sa disposition :
 - des recettes;
 - des produits présélectionnés pouvant être utilisés dans la confection de charcuterie de cuisine;
 - l'outillage et l'équipement d'une cuisine comprenant des appareils de nouvelle technologie.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Application rigoureuse des règles d'hygiène et de conservation des aliments.
- Respect des règles de sécurité au travail.
- Planification méthodique du travail.
- Précision dans le choix et l'utilisation des produits.
- Dosage des assaisonnements.
- Présentation originale et esthétique.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- A. Planifier le travail.

- B. Effectuer les préparations de base.

- C. Assembler et terminer les préparations chaudes et froides de charcuteries.

- D. Présenter les charcuteries de cuisine.

- E. Nettoyer et ranger le poste de travail.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Choix approprié des mets.
- Adaptation judicieuse de recettes en fonction :
 - des directives de l'établissement;
 - des produits disponibles.
- Détermination logique des étapes de travail.

- Choix judicieux des produits.
- Coordination efficace du travail.
- Utilisation judicieuse de l'outillage et des appareils conventionnels et de nouvelle technologie.
- Applications appropriées des étapes de préparations préliminaires.
- Application méthodique des techniques de confection.
- Respect des critères de conservation durant la manipulation des aliments.
- Équilibre des assaisonnements.

- Adaptation des étapes de travail en fonction du résultat recherché.
- Association originale des éléments de composition des charcuteries.
- Respect rigoureux du degré de cuisson.
- Application soignée des méthodes de finition.
- Vérification de la qualité organoleptique des mets.

- Manipulation soignée des charcuteries.
- Disposition originale et esthétique.
- Choix approprié des éléments d'accompagnement.
- Souci du détail dans la présentation.
- Température appropriée de l'assiette et des mets.
- Rapidité dans l'exécution de la présentation des mets.

- Emballage et rangement adéquats des aliments.
- Application appropriée des techniques de nettoyage et de désinfection.
- Rangement minutieux du petit outillage et des couteaux.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à planifier le travail (A) :

1. Énumérer des charcuteries fabriquées en cuisine actualisée.
2. Définir les termes «ballottine», «galantine», «mousse» et «mousseline».
3. Définir le terme «confire».
4. Décrire les matières premières utilisées dans la fabrication des charcuteries de cuisine.
5. Expliquer l'importance et le rôle des matières grasses dans la confection de charcuteries de cuisine.
6. Énumérer des additifs alimentaires utilisés en charcuterie de cuisine.
7. Décrire le rôle des principaux additifs alimentaires utilisés en charcuterie de cuisine.
8. Utiliser le vocabulaire associé aux charcuteries de cuisine.
9. Exprimer de nouvelles idées au regard de la conception de charcuteries de cuisine.

Avant d'apprendre à effectuer les préparations de base (B) :

10. Énumérer les précautions particulières associées à l'utilisation du foie gras et des produits consommés crus.
11. Nommer des mets farcis pouvant être confectionnés en cuisine actualisée.
12. Distinguer les épices et les herbes aromatiques utilisées en charcuterie de cuisine.
13. Expliquer l'action du sel sur les aliments.
14. Énumérer les principaux usages du salage et du saumurage en charcuterie de cuisine.
15. Expliquer l'utilisation des marinades et des gelées en charcuterie de cuisine.

Avant d'apprendre à assembler et à terminer les préparations chaudes et froides de charcuteries (C) :

16. Utiliser le thermomètre-sonde pour le contrôle du degré de cuisson des charcuteries.

Avant d'apprendre à présenter les charcuteries de cuisine (D) :

17. Énumérer différents produits pouvant être utilisés pour la décoration des charcuteries de cuisine.
18. Utiliser l'outillage pouvant servir à la décoration des charcuteries de cuisine.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

19. Se soucier de l'harmonie des couleurs et des formes des produits utilisés.
20. Nommer des sauces pouvant être utilisées pour accompagner des charcuteries de cuisine.
21. Reconnaître les qualités esthétiques associées à la présentation des charcuteries de cuisine.

Avant d'apprendre à nettoyer et ranger le poste de travail (E) :

22. Manifester des attitudes et des comportements professionnels au regard du nettoyage et du rangement du poste de travail.

MODULE 7 : METS À BASE DE PRODUITS RÉGIONAUX ET ÉTRANGERS

Code : 400376

Durée : 90 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit confectionner des mets à base de produits régionaux et étrangers selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir de directives.
- L'élève aura à sa disposition :
 - des produits régionaux et étrangers pouvant être utilisés dans la confection d'une entrée chaude et d'un plat de résistance;
 - l'outillage et l'équipement d'une cuisine comprenant des appareils de nouvelle technologie.
- Sans recettes.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Application rigoureuse des règles d'hygiène et de conservation des aliments.
- Respect des règles de sécurité au travail.
- Organisation méthodique du travail.
- Souci du détail et de la qualité du produit fini.
- Équilibre des saveurs.
- Présentation originale et esthétique.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- A. Planifier le travail.

- B. Effectuer la mise en place des mets à base de produits régionaux et étrangers.

- C. Cuire et assembler les mets.

- D. Présenter les mets.

- E. Nettoyer et ranger le poste de travail.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Choix approprié des mets.
- Adaptation judicieuse des recettes en fonction :
 - des directives de l'établissement;
 - des produits disponibles.
- Détermination logique des étapes de travail.

- Sélection judicieuse des produits.
- Coordination efficace du travail.
- Utilisation judicieuse de l'outillage et des appareils conventionnels et de nouvelle technologie.
- Applications appropriées des étapes de préparation préliminaires.
- Adaptation des techniques de travail en fonction des particularités des produits.
- Qualité des préparations de base.
- Conservation appropriée des produits.

- Association originale des éléments de composition des mets.
- Mise en valeur des produits.
- Respect rigoureux du degré de cuisson.
- Vérification de la qualité organoleptique des mets.

- Manipulation soignée des apprêts.
- Disposition originale et esthétique.
- Choix approprié des éléments d'accompagnement.
- Souci du détail dans la présentation.
- Température appropriée de l'assiette et des mets.
- Rapidité dans l'exécution de la présentation des mets.

- Emballage et rangement adéquats des aliments.
- Application appropriée des techniques de nettoyage et de désinfection.
- Rangement minutieux du petit outillage et des couteaux.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à planifier le travail (A) :

1. S'interroger sur les techniques et les méthodes de travail associées à la cuisine internationale.
2. Décrire les termes associés aux produits régionaux et étrangers.
3. Reconnaître certains produits utilisés en cuisine internationale.
4. Décrire les méthodes d'utilisation de certains produits étrangers.
5. Se familiariser avec les techniques de préparation des mets internationaux les plus populaires.

Avant d'apprendre à effectuer la mise en place des mets à base de produits régionaux et étrangers (B) :

6. Distinguer les herbes fraîches disponibles sur le marché.
7. Énumérer les aromates et les condiments les plus couramment utilisés en cuisine internationale.
8. Se soucier de la qualité et de la valeur alimentaire des produits utilisés dans la confection des mets.
9. Se sensibiliser à l'importance de conserver la fraîcheur et la qualité des produits.

Avant d'apprendre à cuire et à assembler les mets (C) :

10. Prendre conscience des possibilités d'utilisation des appareils de nouvelle technologie.
11. Percevoir l'influence de la cuisine internationale dans la confection de mets de cuisine du marché.
12. Reconnaître les combinaisons de saveurs les plus utilisées en cuisine internationale.

Avant d'apprendre à présenter les mets (D) :

13. Énumérer différents produits pouvant être utilisés pour la décoration de mets de cuisine actualisée.
14. Utiliser l'outillage pouvant servir à la décoration des mets de cuisine actualisée.
15. Se soucier de l'harmonie des couleurs et des formes des produits utilisés.
16. Distinguer les qualités esthétiques associées à la présentation des mets de cuisine actualisée.

Avant d'apprendre à nettoyer et à ranger le poste de travail (E) :

17. Développer des attitudes et des comportements professionnels au regard du nettoyage et du rangement du poste de travail.

MODULE 8 : COMPOSITION DE MENUS

Code : 400382

Durée : 30 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit composer des menus de cuisine actualisée selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir de directives.
- Présentation écrite d'un menu de cuisine du marché pour un restaurant de catégorie haut de gamme.
- À partir d'une liste des denrées disponibles à la cuisine et sur le marché.
- Sans autres références.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Pertinence de la terminologie utilisée.
- Respect des règles de rédaction des menus.
- Souci de l'économie et de la rentabilité.
- Calculs précis du prix de vente des mets.
- Menu équilibré tenant compte du caractère saisonnier des produits.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- A. Déterminer les denrées nécessaires au service.
- B. Déterminer les mets du menu.
- C. Rédiger le menu.
- D. Établir le prix de vente des mets.
- E. Communiquer de l'information sur les mets du menu.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Inventaire complet des denrées disponibles à la cuisine.
- Vérification des possibilités d'approvisionnement.
- Vérification adéquate de la qualité des produits.
- Respect des directives d'utilisation des produits.
- Mise en valeur des produits.
- Conception originale de mets.
- Souci de la rentabilité des produits.
- Équilibre du menu.
- Terminologie adaptée au type de menu.
- Respect des règles de rédaction.
- Menu explicite et précis.
- Application juste des méthodes de calcul.
- Respect des règles de l'établissement.
- Explication claire des mets composant le menu.
- Utilisation d'un vocabulaire adapté à la situation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à déterminer les denrées nécessaires au service (A) :

1. Énumérer les facteurs influant sur l'achat des marchandises en cuisine actualisée.
2. Décrire le rôle et l'importance accordés à l'inventaire au moment de la composition des menus de cuisine du marché et de cuisine régionale.
3. Énumérer les éléments qui composent une fiche d'inventaire et un bon de commande.
4. Expliquer l'importance d'une bonne communication avec les fournisseurs.
5. Inventorier diverses sources d'approvisionnement de sa région.
6. Associer certains produits à leur région de production et à leur disponibilité sur le marché.

Avant d'apprendre à déterminer les mets du menu (B) :

7. Décrire la nature et le rôle du menu en cuisine actualisée.
8. Distinguer l'originalité et l'équilibre dans la conception de menus.
9. Énumérer les caractéristiques des menus de cuisine du marché et de cuisine régionale.
10. Discuter de l'importance de la cuisine santé dans la conception de menus.
11. Se sensibiliser à l'importance du choix des techniques de cuisson dans l'élaboration de menus équilibrés.
12. Se soucier des lois et des règlements qui s'appliquent à différents produits.

Avant d'apprendre à rédiger le menu (C) :

13. Reconnaître la nécessité de respecter les règles de l'orthographe.
14. Discuter de l'importance de respecter les appellations classiques.
15. Décrire les mécanismes de création des dénominations culinaires.
16. Utiliser le *Répertoire des gentils du Québec*.

Avant d'apprendre à établir le prix de vente des mets (D) :

17. Énumérer les éléments qui déterminent le prix de vente des mets.
18. Expliquer les étapes du calcul du prix de revient et du prix de vente des mets.
19. Utiliser la règle de trois.

Avant d'apprendre à communiquer de l'information sur les mets du menu (E) :

20. Déceler les principaux obstacles à la compréhension du menu.
21. Manifester des comportements favorables à la communication.

MODULE 9 : DESSERTS À L'ASSIETTE

Code : 400392

Durée : 30 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit effectuer la mise en place et la présentation de desserts à l'assiette selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir de directives.
- L'élève aura à sa disposition :
 - les matières premières nécessaires pour préparer et présenter un dessert glacé et un dessert froid sur assiette;
 - l'outillage et l'équipement d'une cuisine comprenant des appareils de nouvelle technologie.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Application rigoureuse des règles d'hygiène et de conservation des aliments.
- Respect des règles de sécurité au travail.
- Planification méthodique du travail.
- Utilisation adéquate de l'outillage et de l'équipement.
- Application juste des méthodes de préparation et de confection.
- Choix approprié des éléments de décoration.
- Présentation esthétique des desserts à l'assiette.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

A. Planifier le travail.

B. Effectuer la mise en place :

- de desserts chauds;
- de desserts froids;
- de desserts glacés.

C. Assembler et terminer les préparations.

D. Présenter des desserts à l'assiette.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Détermination précise des préparations à confectio-
- Respect des directives de l'établissement.
- Vérification méthodique des produits disponibles.
- Détermination judicieuse des priorités de confection.
- Établissement de la séquence de travail en fonction :
 - du temps de préparation;
 - de l'outillage et de l'équipement disponibles.
- Sélection judicieuse des produits.
- Coordination efficace des étapes du travail.
- Respect des techniques de confection.
- Mise en place effectuée en respectant le temps requis.
- Conservation appropriée des produits.
- Organisation fonctionnelle du poste de travail.
- Adaptation des étapes de travail en fonction du résultat recherché.
- Association originale des éléments de composition des desserts.
- Application soignée des méthodes de finition.
- Mets conformes aux exigences du service.
- Disposition originale et esthétique.
- Choix approprié des éléments d'accompagnement.
- Uniformité des présentations.
- Température appropriée de l'assiette et des mets.
- Rapidité dans l'exécution de la présentation des desserts.

CHAMPS D'APPLICATION DE LA COMPÉTENCE

- Confection de glaces, de sorbets, de sauces d'accompagnement et de garnitures diverses.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à planifier le travail (A) :

1. Énumérer les principales caractéristiques des desserts à l'assiette.
2. Décrire les éléments de composition des desserts à l'assiette.
3. Nommer les principaux desserts glacés confectionnés en cuisine actualisée.
4. Distinguer les termes « sorbet », « granité », « glace aux oeufs » et « crème glacée ».
5. Nommer les principales sauces d'accompagnement des entremets modernes.
6. Nommer des desserts chauds et froids à base de fruits frais.
7. Énumérer divers entremets couramment confectionnés en cuisine actualisée.

Avant d'apprendre à effectuer la mise en place :

- de desserts chauds;
- de desserts froids;
- de desserts glacés (B) :
 8. Décrire les mesures d'hygiène particulières associées à la confection des produits glacés.
 9. Énumérer différents produits couramment utilisés pour la décoration des desserts.

Avant d'apprendre à assembler et à terminer les préparations (C) :

10. Saisir l'importance de développer son sens de l'organisation au regard du service des desserts à l'assiette.

Avant d'apprendre à présenter des desserts à l'assiette (D) :

11. Énumérer les règles particulières d'hygiène à suivre durant la présentation des desserts.
12. Décrire le conditionnement que doivent subir certains desserts congelés avant d'être présentés.
13. Reconnaître les desserts qui nécessitent une présentation rapide.
14. Reproduire certains modèles de présentation des sauces d'accompagnement. _____

MODULE 10 : MISE EN PLACE ET SERVICE DE METS DE CUISINE DU MARCHÉ

Code : 400408

Durée : 120 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit effectuer la mise en place et le service de mets de cuisine du marché selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir de directives.
- L'élève aura à sa disposition :
 - des recettes;
 - les matières premières nécessaires pour préparer et servir les mets d'un menu de cuisine du marché pour quatre personnes et comportant quatre services;
 - l'outillage et l'équipement d'une cuisine comprenant des appareils de nouvelle technologie.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Application rigoureuse des règles d'hygiène et de conservation des aliments.
- Respect des règles de sécurité au travail.
- Choix original et équilibré des mets.
- Exécution rapide et méthodique du travail.
- Souci du détail et de la qualité du produit fini.
- Présentation originale et esthétique des mets.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

A. Planifier le travail.

B. Effectuer la mise en place.

C. Faire le service des mets.

D. Effectuer la fin de service.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Vérification méthodique des produits disponibles pour le service.
- Respect des directives de l'établissement.
- Choix des mets composant le menu.
- Estimation des quantités à préparer.
- Établissement de la séquence de travail en fonction :
 - du temps de préparation;
 - de l'outillage et de l'équipement disponibles.
- Sélection judicieuse des produits.
- Maîtrise des étapes de travail.
- Respect du temps requis.
- Mise en place complète et soignée.
- Conservation appropriée des produits.
- Organisation fonctionnelle du poste de travail.
- Respect des directives relatives au service.
- Organisation méthodique du travail.
- Coordination efficace du service.
- Rapidité dans l'exécution du travail.
- Mets conformes aux exigences établies.
- Uniformité des présentations.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Capacité de travailler en équipe.
- Souci du détail et de la qualité du produit fini.
- Nettoyage et fermeture complète de l'équipement.
- Application rigoureuse des techniques et procédés de conservation des aliments.
- Propreté des lieux.
- Inventaire précis des denrées à commander.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à planifier le travail (A) :

1. Prendre conscience de l'importance de développer sa capacité de planification et d'organisation du travail.
2. Associer la composition de menus aux divers postes de travail.
3. Déterminer les standards de qualité des produits à utiliser.

Avant d'apprendre à effectuer la mise en place (B) :

4. Déterminer les besoins en matières premières pour chacun des mets.
5. Manifester des attitudes favorables au regard du travail d'équipe.

Avant d'apprendre à faire le service des mets (C) :

6. Déterminer le matériel nécessaire au service.
7. Reconnaître les éléments constituant des facteurs de stress durant le service.
8. Mémoriser les étapes de travail et la façon de présenter les mets.

Avant d'apprendre à effectuer la fin de service (D) :

9. Énumérer les critères qui déterminent le choix des denrées à conserver.
10. Prendre conscience des responsabilités associées à la fermeture de la cuisine.

MODULE 11 : MISE EN PLACE ET SERVICE DE METS DE CUISINE RÉGIONALE

Code : 400414

Durée : 60 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit effectuer la mise en place et le service de mets de cuisine régionale selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir de directives.
- L'élève aura à sa disposition :
 - des recettes;
 - les matières premières nécessaires pour préparer et servir un mets de cuisine régionale pour quatre personnes;
 - l'outillage et l'équipement d'une cuisine comprenant des appareils de nouvelle technologie.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Application rigoureuse des règles d'hygiène et de conservation des aliments.
- Respect des règles de sécurité au travail.
- Choix original et équilibré des mets.
- Exécution rapide et méthodique du travail.
- Souci du détail et de la qualité du produit fini.
- Présentation originale et esthétique des mets.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

A. Planifier le travail.

B. Effectuer la mise en place.

C. Faire le service des mets.

D. Effectuer la fin de service.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Vérification méthodique des denrées disponibles pour le service.
- Respect des directives de l'établissement.
- Choix des mets composant le menu.
- Estimation des quantités à préparer.
- Établissement de la séquence de travail en fonction :
 - du temps de préparation;
 - de l'outillage et de l'équipement disponibles.
- Sélection judicieuse des produits.
- Maîtrise des étapes de travail.
- Respect du temps requis.
- Mise en place complète et soignée.
- Conservation appropriée des produits.
- Organisation fonctionnelle du poste de travail.
- Respect des directives relatives au service.
- Organisation méthodique du travail.
- Coordination efficace du service.
- Rapidité dans l'exécution du travail.
- Mets conformes aux exigences établies.
- Uniformité des présentations.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Capacité de travailler en équipe.
- Souci du détail et de la qualité du produit fini.
- Nettoyage et fermeture complète de l'équipement.
- Application rigoureuse des techniques et procédés de conservation des aliments.
- Propreté des lieux.
- Inventaire précis des denrées à commander.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PÉRCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à planifier le travail (A) :

1. Reconnaître le moment propice à l'achat des différents produits bioalimentaires du Québec.
2. Déterminer les standards de qualité des produits à utiliser.
3. Se sensibiliser à l'importance du choix des dénominations culinaires au regard des produits utilisés.

Avant d'apprendre à effectuer la mise en place (B) :

4. Déterminer les besoins en matières premières pour chacun des mets.

Avant d'apprendre à faire le service des mets (C) :

5. Déterminer le matériel nécessaire au service.
6. Mémoriser les étapes de travail et la façon de présenter les mets.

