

3

**ALIMENTATION,
HÔTELLERIE,
RESTAURATION**

**CUISINE
D'ÉTABLISSEMENT**

PROGRAMME D'ÉTUDES

AZU-002

1038

ca
**FORMATION
PROFESSIONNELLE**
au secondaire

Québec 

**ALIMENTATION,
HÔTELLERIE,
RESTAURATION**

**CUISINE
D'ÉTABLISSEMENT**

PROGRAMME D'ÉTUDES

AZU-002

1038

CUISINE D'ÉTABLISSEMENT

PROGRAMME D'ÉTUDES

AZU - 002

1038

ALIMENTATION, HÔTELLERIE ET RESTAURATION

CUISINE D'ÉTABLISSEMENT

PROGRAMME D'ÉTUDES

AZU - 002
1038

Le programme *Cuisine d'établissement*,
conduisant au diplôme d'études
professionnelles, prépare
à l'exercice du métier de

CUISINIER OU CUISINIÈRE.

Direction générale de la formation
professionnelle

Remerciements

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

Le ministère de l'Éducation remercie les personnes suivantes qui ont participé à l'élaboration du programme *Cuisine d'établissement*.

Du monde du travail

Jean Soulard
Hôtel Hilton, Québec

Alex Arbaut
Hôtel Hilton, Québec

Daniel Vézing
Restaurant l'Échaudé, Québec

Martine Blanchet
Hôtel Château Bonne Entente, Sainte-Foy

Bernard St-Pierre
Restaurant La Fenouillère, Sainte-Foy

Victorin Lemieux
Société des Établissements de Plein Air
du Québec, Québec

Luc Laferrière
Association des restaurateurs du Québec, Québec

André Barbotin
Hôtel Sheraton, Montréal

Michel Deret
Culinaid Inc., Montréal

Patrick Rémond
Déléco Corporation, Pointe-Claire

Manon Richard
Cafétérias Montchâteau Ltée, Sainte-Foy

Chantale Turgeon
Hôtel Château-Frontenac, Québec

Du monde de l'éducation

Roger Gendron
C.S.R. de Chambly

Jean Rivest
C.E.C. de Montréal

Christian Babin
C.S.R. de la Jonquière

Clifford Boyd
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Germain Frenette
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

René Hibon
Association des professeurs en Alimentation
du Québec

Équipe de réalisation

Conception et rédaction

Monique Labrecque et Guy Auclair
Agents de développement pédagogique

Soutien technique

Danielle Paquette
Conseillère technique

Traitement de textes

Josée Bouchard et Lyne Lagacé
Agentes de secrétariat

Coordination

Jean Turgeon
Responsable du secteur Alimentation, hôtellerie et restauration

Révision linguistique

Sous la responsabilité des
Services linguistiques du Ministère

Révision en santé et sécurité du travail

Sous la responsabilité de
Raymond Mailhot, C.S.S.T.

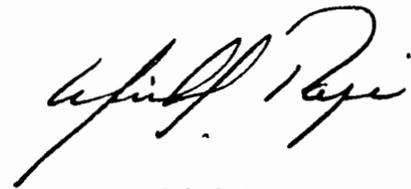
Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation, 1991-9091-10089

Dépôt légal: Deuxième trimestre 1991
Bibliothèque nationale du Québec
ISBN 2-550-15753-2

Le présent programme d'études *Cuisine d'établissement* est édicté en vertu de l'article 461 de la Loi sur l'instruction publique.

Il a reçu l'avis des 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., chapitre C-60) tel que remplacé par l'article 569 du chapitre 84 des lois de 1988.

L'usage en est autorisé à compter du 1^{er} septembre 1991.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Michel Pagé', written in a cursive style.

Michel Pagé
Ministre de l'Éducation

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: Situation au regard du métier et de la démarche de formation	21
MODULE 2: Hygiène et sécurité	25
MODULE 3: Outillage et équipement	29
MODULE 4: Communication	33
MODULE 5: Conception de menus	37
MODULE 6: Attitudes, habitudes et comportements	41
MODULE 7: Organisation et gestion d'une cuisine	45
MODULE 8: Techniques de cuisson	49
MODULE 9: Préparations fondamentales	53
MODULE 10: Potages	63
MODULE 11: Pâtes de base de cuisine	67
MODULE 12: Fruits et légumes	71
MODULE 13: Viandes, volailles et gibiers	75
MODULE 14: Poissons, mollusques et crustacés	81
MODULE 15: Hors-d'oeuvre et entrées	87

MODULE 16:	Pâtisseries	97
MODULE 17:	Entremets	101
MODULE 18:	Mise en place et service des menus simples	107
MODULE 19:	Mise en place et service des petits déjeuners	111
MODULE 20:	Mise en place et service des menus table d'hôte	115
MODULE 21:	Mise en place et service des menus à la carte	119
MODULE 22:	Décoration culinaire	123
MODULE 23:	Mise en place et service des buffets	127
MODULE 24:	Intégration au milieu de travail	131
MODULE 25:	Évolution du métier	135

Tableaux

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

PRÉSENTATION DU PROGRAMME

Le programme *Cuisine d'établissement* 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, découpé en modules et structuré par blocs. 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 1350 heures; de ce nombre, 1140 heures sont consacrées à l'acquisition de compétences liées directement à la maîtrise

des tâches du métier et 210 heures à l'acquisition de compétences plus larges. Le programme est divisé en 25 modules dont la durée varie de 15 heures à 120 heures (multiples de 15). Cette durée comprend le temps requis pour l'évaluation des apprentissages aux fins de la sanction des études et pour l'enseignement correctif.

Le programme comprend deux parties. La première, d'intérêt général, présente une vue d'ensemble du projet de formation; elle comprend cinq chapitres. Le premier chapitre synthétise, sous forme de tableau, des informations essentielles. Le deuxième définit les buts de la formation, le troisième les compétences visées; le quatrième, les 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*.

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 socio-affectifs ainsi que d'habiletés cognitives ou d'habiletés psychosensori-motrices 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 d'orientation et de regroupement aux 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 (remplace «crédit»)

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 15 heures de formation.

Première partie

1. SYNTHÈSE DU PROGRAMME D'ÉTUDES

Nombre de modules : 25
Durée en heures : 1350
Valeur en unités : 90

Cuisine d'établissement
Codes du programme : SIMCA : AZU - 002
 SESAME : 1038

SIMCA	SESAME	TITRE DU MODULE	DURÉE	UNITÉS*
ACJ 181	401-371	1. Situation au regard du métier et de la démarche de formation	15	1
ACJ 182	401-382	2. Hygiène et sécurité	30	2
ACJ 183	401-392	3. Outillage et équipement	30	2
ACJ 184	401-401	4. Communication	15	1
ACJ 185	401-413	5. Conception de menus	45	3
ACJ 186	401-421	6. Attitudes, habitudes et comportements	15	1
ACJ 187	401-432	7. Organisation et gestion d'une cuisine	30	2
ACJ 188	401-441	8. Techniques de cuisson	15	1
ACJ 189	401-456	9. Préparations fondamentales	90	6
ACK 181	401-463	10. Potages	45	3
ACK 182	401-474	11. Pâtes de base de cuisine	60	4
ACK 183	401-483	12. Fruits et légumes	45	3
ACK 184	401-498	13. Viandes, volailles et gibiers	120	8
ACK 185	401-505	14. Poissons, mollusques et crustacés	75	5
ACK 186	401-515	15. Hors-d'oeuvre et entrées	75	5
ACK 187	401-524	16. Pâtisseries	60	4
ACK 188	401-533	17. Entremets	45	3
ACK 189	401-546	18. Mise en place et service des menus simples	90	6
ACL 181	401-554	19. Mise en place et service des petits déjeuners	60	4
ACL 182	401-566	20. Mise en place et service des menus table d'hôte	90	6
ACL 183	401-576	21. Mise en place et service des menus à la carte	90	6
ACL 184	401-583	22. Décoration culinaire	45	3
ACL 185	401-593	23. Mise en place et service des buffets	45	3
ACL 186	401-607	24. Intégration au milieu de travail	105	7
ACL 187	401-611	25. Évolution du métier	15	1

TABLEAU I

* Quinze heures valent une unité.

Ce programme conduit au diplôme d'études professionnelles en Cuisine d'établissement.

2. BUTS DE LA FORMATION

Les buts de la formation en *Cuisine d'établissement* 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 de réaliser correctement et avec une performance acceptable, au niveau du seuil d'entrée sur le marché du travail, les tâches et les activités inhérentes au métier;
- lui permettre de développer une préoccupation constante de la santé, de la sécurité et de l'hygiène au travail et l'acquisition des attitudes et des habitudes préventives adéquates;
- lui permettre de développer le souci de la qualité, le sens de l'économie et de la méthode et une conscience professionnelle élevée.

Assurer l'intégration à la vie professionnelle

- faciliter la connaissance du marché du travail dans l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration et du contexte particulier de la cuisine d'établissement;
- encourager la connaissance des droits et responsabilités du cuisinier et de la cuisinière d'établissement;

- préparer à la recherche dynamique d'emploi;
- soutenir l'acquisition du langage technique approprié et son utilisation pertinente dans les communications professionnelles.

Favoriser l'évolution et l'approfondissement des savoirs professionnels

- développer, chez l'élève, la compréhension des principes sous-jacents aux choix des aliments et aux techniques de préparation et de cuisson associées;
- favoriser l'acquisition de méthodes de travail adéquates, efficaces et sécuritaires;
- favoriser l'acquisition de l'autonomie et du sens des responsabilités et le développement de l'initiative, de la créativité et du sens de l'observation.

Assurer la mobilité professionnelle

- favoriser l'acquisition de connaissances et habiletés transférables;
- favoriser l'acquisition d'attitudes positives face aux changements et aux situations nouvelles;
- préparer à occuper un poste de cuisinier ou de cuisinière dans tous les milieux de travail potentiels;
- promouvoir l'inventivité, le perfectionnement et l'excellence.

3. COMPÉTENCES VISÉES

Les compétences visées, en *Cuisine d'établissement*, 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 portent sur des tâches et des activités directement utiles à l'exercice du métier. Quant au processus de travail, il met en évidence les étapes les plus significatives de la réalisation 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 existent entre des éléments placés à l'horizontale et des éléments placés à la verticale. Le symbole (Δ) montre qu'il existe une relation entre une compé-

tence particulière et une étape du processus de travail. Le symbole (\circ) indique qu'il y a 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 suivie au moment de 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 en termes de complexité des apprentissages et de 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. L'organisation des blocs du programme tient compte de ces exigences.

MATRICE DES OBJETS DE FORMATION EN CUISINE D'ÉTABLISSEMENT		OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE PREMIER NIVEAU DURÉE		PROCESSUS (grandes étapes)						COMPÉTENCES GÉNÉRALES (activités connexes dans le domaine de la technologie, des disciplines, du développement personnel, etc.)										TOTAUX	
				Préciser les directives	Choisir l'outillage et les matières premières	Effectuer les opérations préliminaires	Réaliser la préparation	Réserver ou préparer pour le service	Nettoyer et ranger	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	Intégrer les normes et les règles d'hygiène et de sécurité	Employer l'outillage et l'équipement	Communiquer en milieu professionnel	Concevoir des menus	Maîtriser des attitudes, des habitudes et des comportements professionnels	Exécuter des tâches liées à l'organisation et à la gestion d'une cuisine	Choisir des techniques de cuisson appropriées	S'intégrer à l'évolution du métier	NOMBRE D'OBJECTIFS	DURÉE DE LA FORMATION	
																					1
NUMÉROS	NUMÉROS	T	h																		
	OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE PREMIER NIVEAU			S	S	C	C	C	S	C	C	S	C	S	C	S	C	S	C		
	DURÉE			15	30	30	15	45	15	30	15	15									210
9	Réaliser des préparations fondamentales	C	90	▲	△	▲	▲	▲	▲		●	●	○		●	○	●	○			
10	Réaliser des potages	C	45	▲	▲	▲	▲	▲	▲		●	●	○	○	●	○	●	○			
11	Réaliser des pâtes de base de cuisine	C	60	▲	▲	▲	▲	▲	▲		●	●	○		●	○	●	○			
12	Apprêter les fruits et les légumes	C	45		▲	▲	▲	△	▲		●	●	○	○	●	○	●	○			
13	Apprêter les viandes, les volailles et les gibiers	C	120		▲	▲	▲	▲	▲		●	●	○	○	●	○	●	○			
14	Apprêter les poissons, les mollusques et les crustacés	C	75		▲	▲	▲	▲	▲		●	●	○	○	●	○	●	○			
15	Préparer des hors-d'œuvre et des entrées	C	75	▲	△		▲	▲	▲		●	●	○	○	●	○	●	○			
16	Réaliser des pâtisseries	C	60	△	△	▲	▲	△	▲		●	●	○	○	●	○	●	○			
17	Réaliser des entremets	C	45		△	△	▲	△			●	●	○	○	●	○	●	○			
18	Exploiter ses connaissances et habiletés lors de la mise en place et du service des menus simples	S	90	▲	△	△	△	△	△		●	●	○	○	●	○	●	○			
19	Effectuer la mise en place et le service des petits déjeuners	C	60	▲	▲	▲	▲	△	▲		●	●	○	○	●	○	●	○			
20	Effectuer la mise en place et le service des menus table d'hôte	C	90	▲	▲	▲	△	▲	▲		●	●	○	○	●	○	●	○			
21	Effectuer la mise en place et le service des menus à la carte	C	90	▲	▲	▲	△	▲	▲		●	●	○	○	●	○	●	○			
22	Réaliser des pièces décorées pour buffets froids	C	45	▲	▲	▲	▲	▲	▲		●	●	○		●	○	●	○			
23	Effectuer la mise en place et le service des buffets	S	45	△	△	△	△	△	△		●	●	○	○	●	○	●	○			
24	S'intégrer au milieu de travail	S	105	▲	△	△	△	△	△	●	●	●	○	○	●	○	○	○			
NOMBRE D'OBJECTIFS		16																		25	
DURÉE DE LA FORMATION			1140																		1350

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 d'établissement* 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 amorcer l'apprentissage du métier de cuisinier et de cuisinière.

- Se situer au regard du métier et de la démarche de formation.
- Employer l'outillage et l'équipement.
- Concevoir des menus.
- Choisir des techniques de cuisson appropriées.

Développer chez l'élève les compétences nécessaires pour apprêter les denrées alimentaires brutes.

- Apprêter les fruits et les légumes.
- Apprêter les viandes, les volailles et les gibiers.
- Apprêter les poissons, les mollusques et les crustacés.

Développer chez l'élève les compétences nécessaires pour réaliser des préparations distinctes.

- Réaliser des préparations fondamentales.
- Réaliser des potages.
- Réaliser des pâtes de base de cuisine.
- Préparer des hors-d'oeuvre et des entrées.

- Réaliser des pâtisseries.
- Réaliser des entremets.
- Réaliser des pièces décorées pour buffets froids.

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

- Exploiter ses connaissances et habiletés lors de la mise en place et du service des menus simples.
- Effectuer la mise en place et le service des petits déjeuners.
- Effectuer la mise en place et le service des menus table d'hôte.
- Effectuer la mise en place et le service des menus à la carte.
- Effectuer la mise en place et le service des buffets.

Développer chez l'élève les compétences essentielles pour une intégration harmonieuse au milieu de travail.

- Intégrer les normes et les règles d'hygiène et de sécurité.
- Communiquer en milieu professionnel.
- Manifester des attitudes, des habitudes et des comportements professionnels.
- Exécuter des tâches liées à l'organisation et à la gestion d'une cuisine.
- S'intégrer au milieu de travail.
- S'intéresser à l'évolution du métier.

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 projet 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 la sanction des études. Ils sont définis en termes de comportement ou de situation et présentent, selon le cas, les caractéristiques suivantes:

- **Un objectif défini en termes de 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 termes de 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 d'un élève à un autre. L'évaluation porte sur la participation de l'élève aux activités proposées selon le plan de mise en situation.

Les objectifs opérationnels de second niveau servent de repères quant aux apprentissages préalables à ceux *directement requis* 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 réaliser, ce qui permet le développement 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 le développement 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 termes de comportement

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

- **Le comportement attendu** présente une compétence, comme le comportement global attendu à la fin des apprentissages dans le cadre d'un module.
- **Les conditions d'évaluation** définissent ce qui est nécessaire ou permis à l'élève au moment de vérifier s'il 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 univoque 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 termes de situation

Un objectif défini en termes de situation comprend six composantes:

- **L'intention poursuivie** présente une compétence, comme une intention à poursuivre tout au long des apprentissages dans le cadre 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'apprentissages telles:
 - une phase d'information;
 - une phase de réalisation, d'approfondissement ou d'engagement;
 - une phase de synthèse, d'intégration et d'auto-évaluation.
- **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 : SITUATION AU REGARD DU MÉTIER ET DE LA DÉMARCHE DE FORMATION

Codes : SIMCA : ACJ 181
SESAME : 401 - 371

Durée : 15 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

INTENTION POURSUIVIE

Développer la compétence nécessaire pour :
se situer au regard du métier et de la démarche de formation
en tenant compte des précisions indiquées et en participant aux activités requises selon le plan de mise en situation, les conditions et les critères qui suivent.

Précisions

- Connaître la réalité du métier et les possibilités d'entrepreneurship qu'il offre.
- Comprendre le projet de formation.
- Confirmer son orientation professionnelle.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE 1 : Information sur le métier

- S'informer sur le marché du travail en cuisine d'établissement : milieux de travail, perspectives d'emploi, rémunération, possibilités d'avancement et de mutation.
- S'informer sur la nature et les exigences de l'emploi (fonctions de travail, règles d'éthique professionnelle, conditions de travail, droits et responsabilités des cuisiniers et des cuisinières.
- Voir la possibilité de créer son entreprise ou de travailler à son compte.
- Présenter des données recueillies au cours d'une rencontre de groupe et discuter de sa perception du métier : avantages, inconvénients, exigences.

PHASE 2 : Information sur le projet de formation et engagement dans la démarche

- Discuter des habiletés, aptitudes, habitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier.
- S'informer sur le projet de formation : programme d'études, démarche de formation, modes d'évaluation, sanction des études.
- Discuter de la pertinence du programme de formation par rapport à la situation de travail du cuisinier et de la cuisinière.
- Faire part de ses premières réactions face au métier et à la formation.

(à suivre)

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION (suite)

PHASE 3 : Évaluation et confirmation de son orientation

- Produire un rapport dans lequel on doit :
 - préciser ses goûts, ses aptitudes et ses intérêts pour la cuisine;
 - évaluer son orientation professionnelle en comparant les aspects et exigences du métier avec ses goûts, ses aptitudes et ses intérêts.

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Créer un climat d'épanouissement personnel et d'intégration professionnelle.
- Privilégier les échanges d'opinions entre les élèves et favoriser l'expression de tous.
- Motiver les élèves à entreprendre les activités proposées.
- Permettre aux élèves d'avoir une vue juste du métier.
- Fournir aux élèves les moyens d'évaluer leur orientation professionnelle avec honnêteté et objectivité.
- Assurer la disponibilité de la documentation pertinente : information sur le métier, programme de formation, etc.
- Organiser une rencontre avec des spécialistes du métier.

CRITÈRES DE PARTICIPATION

- PHASE 1 :**
- Recueille des données sur la majorité des sujets à traiter.
 - Exprime convenablement sa perception du métier au moment d'une rencontre de groupe en faisant le lien avec les données recueillies.
- PHASE 2 :**
- Donne son opinion sur quelques exigences auxquelles il faut satisfaire pour pratiquer le métier.
 - Fait un examen sérieux des documents déposés.
 - Écoute attentivement les explications.
 - Exprime convenablement sa perception du programme de formation au moment d'une rencontre de groupe.
 - Exprime clairement ses réactions face au métier et à la formation.
- PHASE 3 :**
- Produit un rapport contenant :
 - une présentation sommaire de ses goûts, aptitudes et intérêts;
 - des explications sur son orientation en faisant, de façon explicite, les liens demandés.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Déterminer une façon de noter et de présenter des données.
2. Repérer des informations sur le marché du travail en cuisine d'établissement : types d'établissements et de cuisines, perspectives d'emploi, rémunération, possibilités d'avancement et de mutation.
3. Repérer des informations sur la structure et l'organisation des milieux de travail en cuisine d'établissement.
4. Repérer des informations sur les exigences liées au métier et les conditions de travail en cuisine d'établissement.
5. Prendre conscience des impacts du travail sur sa vie personnelle et sociale.
6. Distinguer les lois relatives au secteur de l'hôtellerie et de la restauration.
7. Expliquer les principales règles permettant de discuter correctement en groupe.

Activités de la phase 1 : Information sur le métier

8. Distinguer entre habiletés, aptitudes, attitudes et connaissances requises pour pratiquer un métier.
9. Décrire la nature, la fonction et le contenu d'un programme d'études.
10. Établir le lien entre les compétences visées par le programme et celles exigées dans le métier.

Activités de la phase 2 : Information sur le projet de formation et engagement dans la démarche

11. Distinguer entre goûts, aptitudes et intérêts.
12. Prendre conscience de la nécessité d'exercer un travail qu'on aime et qui réponde à ses attentes et à ses aspirations.
13. Être capable d'assumer la responsabilité de son choix.
14. Décrire les principaux éléments d'un rapport confirmant un choix d'orientation professionnelle.

Activités de la phase 3 : Évaluation et confirmation de son orientation

MODULE 2 : HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Codes : SIMCA : ACJ 182
SESAME : 401 - 382

Durée : 30 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

INTENTION POURSUIVIE

Développer la compétence nécessaire pour :
intégrer les normes et les règles d'hygiène et de sécurité
en tenant compte des précisions indiquées et en participant aux activités requises selon le plan de mise en situation, les conditions et les critères qui suivent.

Précisions

- Assumer ses responsabilités en ce qui concerne la santé et la sécurité.
- Saisir l'importance des règles d'hygiène et de sécurité appliquées dans la restauration.
- Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité préventives en toute circonstance.
- Développer des attitudes et des habitudes sécuritaires dans sa vie professionnelle.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE 1 : Information

- Prendre connaissance des lois et des principaux règlements qui concernent l'hygiène et la sécurité en cuisine d'établissement.
- Montrer les liens qui existent entre les maladies d'origine alimentaire et l'hygiène.

PHASE 2 : Appropriation

- Discuter de l'utilité des mesures d'hygiène et de sécurité en cuisine.
- Discuter de la façon d'agir en cas d'accident en milieu de travail.

PHASE 3 : Auto-évaluation

- Évaluer ses attitudes et habitudes en matière d'hygiène et de sécurité en cuisine d'établissement.
- Évaluer ses techniques d'utilisation de l'outillage et de l'équipement du point de vue de l'hygiène et de la sécurité.

(à suivre)

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION (suite)

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Ne tolérer, en aucune circonstance, des gestes ou des situations qui sont contraires aux règles d'hygiène et de sécurité.
- Mettre tout en oeuvre pour favoriser l'intégration des règles d'hygiène et de sécurité durant la formation.
- Tenter de faire acquérir des automatismes.
- Revenir régulièrement sur les divers aspects de l'hygiène et de la sécurité.
- Amener l'élève à prendre conscience de ses responsabilités et des conséquences de ses actes, pour lui-même et pour les autres.
- Amener l'élève à réagir rapidement et adéquatement en cas d'urgence.

CRITÈRES DE PARTICIPATION

- PHASE 1 :**
- Recueille systématiquement des informations sur les principales situations qui sont dangereuses dans l'exercice du métier.
 - Recueille des informations sur les maladies d'origine alimentaire, leurs causes, leurs effets sur la santé et les mesures à adopter pour les prévenir.
 - Participe aux séances d'information et aux autres activités.
- PHASE 2 :**
- Donne son avis sur l'utilité des mesures d'hygiène et de sécurité.
 - Donne son avis sur l'efficacité des façons d'agir adoptées dans les cas d'accidents.
- PHASE 3 :**
- Fait une appréciation de ses attitudes, de ses habitudes de travail et de ses techniques d'utilisation de l'outillage et de l'équipement.
 - Accepte de discuter de l'hygiène et de la sécurité en rapport avec ses habitudes, ses automatismes et ses techniques de travail.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. S'informer sur la législation relative à l'hygiène et à la sécurité dans la restauration.
2. Reconnaître la diversité des micro-organismes.
3. Expliquer quelques-uns des effets bénéfiques et des effets néfastes des micro-organismes.
4. Décrire les conditions générales de croissance des micro-organismes.
5. Décrire les principales façons de contrôler la prolifération des bactéries.
6. Énumérer quelques problèmes provoqués par les bactéries.
7. Énumérer quelques problèmes causés par les moisissures.
8. Expliquer les principales causes de la fermentation des aliments contenant des sucres.
9. Nommer les principales maladies parasitaires transmises par les aliments.
10. Décrire les principales façons de contrôler la transmission des parasites.
11. Énumérer quelques maladies virales et leurs principaux modes de transmission.
12. Nommer les principaux poisons chimiques qu'on trouve en cuisine d'établissement, leur origine et leurs antidotes.
13. Expliquer les principales causes d'intoxication alimentaire.
14. Expliquer les mesures à prendre pour éviter la contamination des aliments.
15. Discuter des effets de la réfrigération, de la congélation et de la surgélation des aliments.

Activités de la phase 1 : Information

16. Expliquer la responsabilité du cuisinier ou de la cuisinière d'établissement en ce qui a trait à sa santé, sa sécurité et celle de la clientèle.
17. Énumérer les mesures d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments, au matériel, à l'équipement et aux locaux.
18. Énumérer les règles d'hygiène et de sécurité à observer dans l'utilisation des produits à risque.
19. Expliquer les conséquences du non-respect des mesures d'hygiène personnelle et d'hygiène au travail.
20. Expliquer les principales mesures de prévention des accidents de travail.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

21. Déceler la nécessité d'agir rapidement en cas d'accident.
22. Différencier les cas d'accidents qui nécessitent l'intervention de spécialistes et ceux qui peuvent être traités par un secouriste.
23. Inventorier une trousse de premiers soins.
24. S'informer sur les premiers soins à donner en cas de coupures, de brûlures et autres blessures légères.
25. S'exercer à trouver rapidement les secours nécessaires.
26. Pratiquer certains soins d'urgence.

Activités de la phase 2 : Appropriation

27. Nommer les habitudes d'hygiène et de sécurité à adopter pendant la manipulation des aliments, de l'outillage et de l'équipement et pendant la préparation et le service des mets.
28. Discerner les principaux risques d'accidents associés à l'équipement, aux produits, aux méthodes, à l'environnement et aux conditions de travail.
29. Décrire les techniques d'utilisation de l'outillage et de l'équipement de cuisine qui respectent les règles d'hygiène et de sécurité.
30. Décrire des façons de promouvoir l'hygiène et la sécurité au travail.

Activités de la phase 3 : Auto-évaluation

MODULE 3 : OUTILLAGE ET ÉQUIPEMENT

Codes : SIMCA : ACJ 183
SESAME : 401 - 392

Durée : 30 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit :
employer l'outillage et l'équipement
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir de directives.
- Avec les couteaux et les instruments de mesures (systèmes impérial et métrique).
- Avec les équipements de préparation, de cuisson, de distribution, de conservation et de lavage.
- Avec divers ustensiles de préparation et de cuisson et divers outils de cuisine.
- À l'aide du mode d'emploi pour l'équipement de préparation.
- Sans instructions pour les autres équipements et pour l'outillage.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité dans l'utilisation, l'entretien et le rangement.
- Choix exact de l'outillage et de l'équipement en fonction des instructions fournies.
- Vérifications et ajustements précis des instruments de poids et mesures.
- Maîtrise des techniques d'utilisation de l'outillage et de l'équipement.
- Maîtrise des techniques d'entretien de l'outillage et de l'équipement.
- Rangement approprié de l'outillage et de l'équipement.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

- A. Choisir l'outillage et l'équipement en fonction de la tâche à exécuter.
- B. Préparer l'outillage et l'équipement en vue de leur utilisation.
- C. Utiliser l'outillage et l'équipement.
- D. Nettoyer et entretenir l'outillage et l'équipement.
- E. Ranger l'outillage et l'équipement.

**CRITÈRES PARTICULIERS
DE PERFORMANCE**

- Choix approprié et complet.
- Vérifications complètes et précises.
- Ajustements précis.
- Installation correcte des accessoires.
- Couteaux bien affûtés.
- Utilisation sécuritaire.
- Maîtrise des techniques appropriées.
- Précision des poids et mesures dans les systèmes impérial et métrique.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Application adéquate des techniques d'entretien.
- Outillage et équipement parfaitement propres.
- Choix approprié des lieux de rangement de l'outillage et de l'équipement.
- Méthode de rangement sécuritaire.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Reconnaître l'outillage utilisé en cuisine.
2. Reconnaître l'équipement utilisé en cuisine.
3. Décrire les principales caractéristiques des matériaux de fabrication de l'outillage et de l'équipement.
4. Énumérer certaines caractéristiques des couteaux.
5. Nommer les différentes parties des divers équipements.
6. Décrire les principales caractéristiques des surfaces de travail.
7. Expliquer l'utilité des divers outillages et équipements.

Choisir l'outillage et l'équipement en fonction de la tâche à exécuter.

8. Énumérer les règles à respecter dans l'affûtage des couteaux.
9. Appliquer les techniques d'affûtage des couteaux.
10. Faire des vérifications et des ajustements sur des instruments de mesure.
11. Faire les vérifications d'usage sur divers équipements.
12. Installer des accessoires sur divers appareils.

Préparer l'outillage et l'équipement en vue de leur utilisation.

13. Expliquer les règles de sécurité qui se rapportent à l'utilisation de l'outillage et de l'équipement.
14. Appliquer la technique d'utilisation des couteaux.
15. Appliquer la technique d'utilisation des outils divers.
16. Appliquer la technique d'utilisation des instruments de poids et mesures.
17. Utiliser le système impérial de poids et mesures en cuisine.
18. Utiliser le système métrique de poids et mesures en cuisine.
19. Démontrer la technique d'utilisation des divers équipements.

Utiliser l'outillage et l'équipement.

20. Expliquer en quoi consiste l'entretien de certains équipements.

Nettoyer et entretenir l'outillage et l'équipement.

21. Déterminer les endroits de rangement appropriés de l'outillage et de l'équipement.

Ranger l'outillage et l'équipement.

MODULE 4 : COMMUNICATION

Codes : SIMCA : ACJ 184
SESAME : 401 - 401

Durée : 15 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit :
communiquer en milieu professionnel
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- En équipe.
- À partir de mises en situation simples reflétant le milieu de travail.
- Dans chacune des situations présentées dans les précisions.
- Avec la documentation autorisée.
- Sans autre référence.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Expression claire et ordonnée des idées.
- Utilisation d'un langage approprié à la situation.
- Respect des règles de la communication.
- Manifestation des attitudes appropriées.
- Maîtrise des instruments de communication entre la cuisine, la salle à manger et les divers départements.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

A. Communiquer dans une équipe de travail.

B. Recevoir et transmettre des informations entre la cuisine, la salle à manger et divers départements.

**CRITÈRES PARTICULIERS
DE PERFORMANCE**

- Pertinence de la communication.
- Élimination des principaux obstacles à une bonne communication.
- Justesse de la communication.
- Exposé clair des idées.
- Type et longueur de la communication appropriés à la situation.
- Manifestation d'une bonne écoute.
- Compréhension univoque des messages.
- Utilisation du langage approprié à la situation.

- Choix du moyen de transmission adéquat.
- Maîtrise des mécanismes de transmission de l'information orale, écrite et informatisée.
- Enregistrement correct des messages.
- Décodage exact des messages.
- Présentation orale claire et aisée.
- Manifestation d'attitudes professionnelles convenables.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Décrire le processus de la communication interpersonnelle.
2. Discerner les principaux obstacles à la communication interpersonnelle.
3. Reconnaître les principales manifestations de la communication non verbale.
4. Expliquer les règles à observer pour une écoute attentive.
5. Émettre des messages de façon efficace.
6. Décrire la nature, l'importance et l'objet des communications dans le travail en équipe.
7. Reconnaître les informations à transmettre et le moyen de transmission approprié.
8. Interpréter des directives verbales.
9. Interpréter des directives écrites.
10. Transmettre des directives verbalement.
11. Transmettre des directives par écrit.
12. Mémoriser des directives.
13. Développer des comportements favorables à la communication au sein d'une équipe de travail.

Communiquer dans des situations de travail en équipe.

14. Reconnaître les divers départements d'un établissement.
15. Énoncer les principales informations qui circulent entre les départements.
16. Décrire les moyens de transmission des informations entre départements : cuisine, salle à manger, économat...
17. Reconnaître les divers formulaires employés pour transmettre des informations entre départements.
18. Déterminer les informations à inscrire selon chaque formulaire.
19. Remplir chacun de ces formulaires.
20. Expliquer la procédure à suivre pour transmettre les formulaires au département concerné.
21. Transmettre des informations à divers départements.
22. Reconnaître les principaux émetteurs et récepteurs des communications entre la salle à manger et la cuisine.
23. Expliquer la nature des différentes informations transmises dans ces communications.
24. Discuter des différents moyens de transmission et de réception des informations transmises entre la salle à manger et la cuisine.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

25. Déceler les principaux obstacles à la communication entre la salle à manger et la cuisine.
26. Discuter des moyens à mettre en place pour faciliter les communications entre la salle à manger et la cuisine.
27. Expliquer l'utilité des bons de commande.
28. Examiner divers types de bons de commande.
29. Énumérer les informations inscrites sur un bon de commande.
30. Décrire diverses méthodes d'acheminement des bons de commande.
31. Utiliser diverses méthodes d'acheminement des bons de commande.
32. Explorer la façon de rectifier ou annuler un bon de commande.

Recevoir et transmettre des informations entre la cuisine, la salle à manger et divers départements.

MODULE 5 : CONCEPTION DE MENUS

Codes : SIMCA : ACJ 185
SESAME : 401 - 413

Durée : 45 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit :
concevoir des menus
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- Présentation écrite d'un menu saisonnier de table d'hôte comprenant un choix de trois plats par service.
- Pour une clientèle type.
- Pour un restaurant de catégorie intermédiaire.
- Avec des recettes et la liste de denrées disponibles à la cuisine et sur le marché.
- Sans autre documentation.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Menu équilibré respectant les principes d'une saine alimentation et les règles de composition de menus.
- Menu tenant compte des besoins de la clientèle type, de la catégorie de restaurant, de la saison et de la région.
- Utilisation maximale et habile des denrées.
- Présentation soignée et respect des règles de rédaction des menus.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT (suite)

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- A. Spécifier les besoins et les demandes de la clientèle.
- B. Vérifier les denrées disponibles à la cuisine.
- C. Vérifier les disponibilités du marché.
- D. Choisir le type de menu à composer.
- E. Composer le menu.

- F. Rédiger et diffuser le menu.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Identification générale des besoins nutritionnels de la clientèle tenant compte des principales variables et des recommandations du guide alimentaire canadien.
- Hypothèse vraisemblable concernant les besoins particuliers de la clientèle.
- Vérification complète.
- Démarche adéquate.
- Justification du choix du type de menu.
- Menu équilibré et varié.
- Menu approprié à l'établissement, à la clientèle, à la saison et à la région.
- Choix juste des plats et du nombre de services en fonction du type de menu.
- Respect des règles de composition des menus.
- Utilisation maximale et habile des denrées disponibles à la cuisine.
- Menu lisible.
- Utilisation des appellations appropriées.
- Rédaction conforme aux règles grammaticales et aux règles de l'orthographe.
- Présentation intéressante.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Utiliser la terminologie de l'alimentation et de la cuisine professionnelle.
2. Expliquer les besoins nutritionnels de l'organisme.
3. Discuter des principaux facteurs qui déterminent les besoins nutritionnels des individus.
4. Expliquer les principales fonctions des nutriments dans l'organisme.
5. Expliquer les effets d'un excès ou d'une carence des nutriments dans l'organisme.
6. Nommer les principales sources de chacun de ces nutriments.
7. Discuter des recommandations du guide alimentaire canadien.
8. Énumérer les facteurs qui déterminent les choix alimentaires des individus.
9. Discuter des attentes de la clientèle selon le type d'établissement.

Spécifier les besoins et les demandes de la clientèle.

10. Déterminer les éléments de vérification des denrées en réserve.

Vérifier les denrées disponibles à la cuisine.

11. Énumérer les divers moyens de vérifier les denrées disponibles sur le marché.
12. Préciser les principaux facteurs de vérification des disponibilités du marché.

Vérifier les disponibilités du marché.

13. Donner les caractéristiques des différents types de menus.
14. Discuter des facteurs qui influencent le choix des menus.

Choisir le type de menu à composer.

15. Expliquer les règles de composition des menus.
16. Analyser des menus.
17. Composer un menu simple.
18. Composer un menu table d'hôte.
19. Composer un menu de petits déjeuners.
20. Composer un menu de banquet.

Composer le menu.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

21. Expliquer les buts de la rédaction des menus.
22. Énumérer les règles de rédaction des menus.
23. Commenter les différentes manières de diffuser les menus.

Rédiger et diffuser le menu.

MODULE 6 : ATTITUDES, HABITUDES ET COMPORTEMENTS

Codes : SIMCA : ACJ 186
SESAME : 401 - 421

Durée : 15 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

INTENTION POURSUIVIE

Développer la compétence nécessaire pour :
manifester des attitudes, des habitudes et des comportements professionnels
en tenant compte des précisions indiquées et en participant aux activités requises selon le plan de mise en situation, les conditions et les critères qui suivent.

Précisions

- Évaluer son travail et sa façon de travailler.
- Manifester des comportements démontrant le respect de soi et des autres.
- Assurer sa croissance personnelle dans ses relations interpersonnelles, dans sa créativité et dans son autonomie.
- Adopter les attitudes et les habitudes favorables à un travail efficace, agréable et sécuritaire.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE 1 : Information

- S'informer sur les principales habiletés cognitives et perceptuelles appréciées dans le métier.
- S'informer sur les principales règles de conduite du métier.
- Explorer certains domaines de croissance personnelle reliés au métier.

PHASE 2 : Appropriation

- Discuter de la nécessité d'acquérir certaines habiletés cognitives et perceptuelles.
- Discuter de la nécessité de développer des réflexes et des automatismes d'auto-contrôle en vue de l'observation de règles de conduite du métier.
- Discuter de la nécessité de conserver un souci constant de la qualité, de l'économie, de la méthode et du sens de l'organisation dans son travail.

(à suivre)

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION (suite)

PHASE 3 : Auto-évaluation

- Évaluer ses propres habiletés cognitives et perceptuelles par rapport aux exigences du métier.
- Évaluer le niveau de développement de ses réflexes et automatismes liés à l'observation des règles de conduite du métier.
- Évaluer la qualité de son travail.
- Évaluer sa performance dans l'accomplissement de son travail.

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Cet objectif, qui porte sur le développement de la personne et sur des changements profonds dans les attitudes et les habitudes, devra s'étendre sur deux blocs de formation. Ainsi, après les quelques heures d'information sur ce qui est attendu des élèves, le personnel enseignant devra s'attacher à favoriser l'émergence et l'adoption des attitudes, des habitudes et des comportements attendus à travers chacun des modules du programme.
- Utiliser toutes les occasions qui s'offrent pour faire un rappel en ce qui concerne les attitudes, les habitudes et les comportements privilégiés par le métier.
- Amener l'élève à corriger les attitudes, les habitudes et les comportements qui peuvent lui nuire ou nuire aux autres.
- Être très attentif et constant dans ses remarques concernant les attitudes et les comportements répréhensibles.
- Favoriser l'émergence du désir d'exceller, autant dans le travail collectif qu'individuel.
- Suivre la progression de chaque élève et consacrer à chacun quelques minutes pour discuter avec lui de l'appréciation qui est faite de ses progrès.

CRITÈRES DE PARTICIPATION

- PHASE 1 :**
- Choisit des domaines de croissance personnelle dont il aimerait particulièrement discuter.
 - Prend connaissance, seul ou en groupe, des informations.

- PHASE 2 :**
- Donne son opinion sur la nécessité d'acquérir certaines habiletés cognitives et perceptuelles jugées nécessaires à l'exercice du métier.
 - Donne son opinion sur l'utilité des principales règles de conduite du métier.
 - Donne son opinion sur la nécessité d'acquérir des réflexes et des automatismes d'auto-contrôle en vue de faciliter l'observation de ces règles.
 - Donne son opinion sur l'importance de la qualité, de l'économie, de la méthode et du sens de l'organisation dans l'accomplissement du travail en cuisine.

(à suivre)

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION (suite)

- PHASE 3 :**
- Remplit correctement les grilles d'auto-évaluation qui traitent :
 - de ses habiletés cognitives et perceptuelles;
 - du niveau de développement de ses réflexes et automatismes reliés aux règles de conduite;
 - de la qualité de son travail;
 - de sa performance dans l'accomplissement des travaux.
 - Propose des moyens de consolider ses acquis sur le plan de la croissance personnelle.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Expliquer le sens des termes "habiletés cognitives" et "habiletés perceptuelles" dans le contexte de la cuisine d'établissement.
2. Discerner des règles de conduite dans un ensemble d'informations touchant les attitudes, les habitudes et les comportements professionnels en cuisine d'établissement.
3. Expliquer le sens du terme "croissance personnelle".
4. Énumérer les principaux domaines de croissance personnelle qui sont reliés au métier de cuisinier et de cuisinière d'établissement.
5. Décrire des façons de développer des attitudes, des habitudes et des comportements professionnels reliés au métier.
6. Expliquer la façon de procéder à l'exploration d'un domaine de croissance personnelle.
7. Préparer une démarche d'exploration.

Activités de la phase 1 : Information

8. Établir le lien entre des habiletés cognitives et perceptuelles et les exigences du métier.
9. Percevoir ses propres habiletés cognitives et perceptuelles.
10. Mesurer l'écart entre les habiletés cognitives et perceptuelles qui sont utiles dans le métier et ses propres habiletés cognitives et perceptuelles.
11. Énumérer des réflexes et des automatismes pouvant être développés face à des règles de conduite.
12. Expliquer le sens du terme "auto-contrôle".
13. Énumérer des manifestations du souci de la qualité, de l'économie, de la méthode et du sens de l'organisation en cuisine d'établissement.
14. Expliquer les conséquences de la négligence du cuisinier ou de la cuisinière en ce qui a trait à la qualité, à l'économie, à la méthode de travail et à l'organisation de la mise en place et du service des menus.

Activités de la phase 2 : Appropriation

15. Déterminer l'importance de l'évaluation de son travail.
16. S'évaluer sans sévérité excessive.
17. Prévoir les conséquences de ses gestes.
18. Être en mesure de décoder des messages.
19. Émettre des hypothèses par rapport à ses comportements.
20. Discuter de la notion de performance.
21. Décrire les critères de qualité du travail effectué en cuisine d'établissement.

Activités de la phase 3 : Auto-évaluation

MODULE 7 : ORGANISATION ET GESTION D'UNE CUISINE

**Codes : SIMCA : ACJ 187
SESAME : 401 - 432**

Durée : 30 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit :
exécuter des tâches liées à l'organisation et à la gestion d'une cuisine
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- En équipe ou individuellement.
- À partir d'informations écrites sur l'inventaire, le prix des denrées, les mets au menu, le nombre de clients, les standards de service et la méthode d'achat.
- À partir de situations simulées.
- Avec la documentation nécessaire.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Compréhension manifeste des principes qui sous-tendent les différents calculs.
- Calculs exacts tenant compte de tous les facteurs.
- Respect des méthodes.
- Pertinence et exactitude des informations recueillies.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

- A. Se préparer à assumer la responsabilité de l'ouverture et de la fermeture d'une cuisine.
- B. Calculer le prix de revient et le prix de vente des mets.
- C. Procéder à l'achat des marchandises.

**CRITÈRES PARTICULIERS
DE PERFORMANCE**

- Connaissance manifeste des devoirs et des responsabilités du cuisinier ou de la cuisinière au moment de l'ouverture et de la fermeture.
- Calculs tenant compte de tous les facteurs.
- Compréhension manifeste des principes sous-jacents aux différents calculs.
- Achats appropriés aux besoins en quantité et en qualité tenant compte de l'inventaire.
- Respect de la procédure d'achat.
- Vérifications complètes à la réception.
- Entreposage adéquat et sécuritaire.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Énumérer les opérations liées à l'ouverture et à la fermeture d'une cuisine.
2. Expliquer les responsabilités du cuisinier ou de la cuisinière au moment de l'ouverture et de la fermeture d'une cuisine.

Se préparer à assumer les responsabilités de l'ouverture et de la fermeture d'une cuisine.

3. Définir : standards de production et de service.
4. Énumérer quelques-uns des facteurs à considérer pour établir des standards de production et de service.
5. Discuter l'importance de standardiser les recettes.
6. Énumérer quelques standards de service.
7. Définir : coût des matières premières; coût de la main-d'oeuvre; frais généraux d'exploitation.
8. Énumérer les éléments qui influencent le prix de revient d'un mets.
9. Décrire les étapes du calcul du prix de revient de différents mets.
10. Effectuer des exercices de calcul du prix de revient et du prix de vente.

Calculer le prix de revient et le prix de vente des mets.

11. Énumérer les éléments à considérer pour déterminer les besoins en marchandises.
12. Décrire les différents inventaires.
13. Identifier les documents nécessaires à la tenue d'un inventaire.
14. Examiner la méthode de tenue d'un inventaire permanent.
15. Expliquer la procédure à suivre pour commander des marchandises.
16. Préparer une liste de marchandises à commander.
17. S'exercer à passer des commandes.
18. Énumérer les points à vérifier lors de la réception d'une commande.
19. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans l'entreposage des marchandises.
20. Vérifier les marchandises entreposées.

Procéder aux achats de marchandises.

MODULE 8 : TECHNIQUES DE CUISSON

Codes : SIMCA : ACJ 188
SESAME : 401 - 441

Durée : 15 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit :
choisir des techniques de cuisson appropriées
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- Par écrit.
- À partir de situations, de questions et de directives touchant au moins une technique de cuisson par concentration, de cuisson par expansion et de cuisson mixte.
- Sans notes.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Associations exactes des techniques de cuisson aux formules de cuisson et justification de ces associations.
- Choix en fonction de la situation ou des directives.
- Choix de la technique de cuisson appropriée à la nature de l'aliment et à l'utilisation prévue; justification de ce choix.
- Utilisation de la terminologie appropriée.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

- A. Décrire les techniques de cuisson.
- B. Associer aux aliments des techniques de cuisson.
- C. Expliquer les techniques de cuisson.
- D. Décider de la technique de cuisson à appliquer.

**CRITÈRES PARTICULIERS
DE PERFORMANCE**

- Associations exactes des techniques aux formules de cuisson par concentration, par expansion ou par cuisson mixte.
- Description sommaire de chacune des techniques.
- Associations appropriées.
- Utilisation de la terminologie appropriée.
- Description juste et complète du processus d'application de chaque technique.
- Identification juste du milieu de cuisson correspondant à chaque technique.
- Choix optimal en fonction de la nature des aliments, de leur utilisation et des directives.
- Justification de ce choix.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Définir les principaux termes culinaires associés à la cuisson des aliments.
2. Expliquer les termes chaleur et température.
3. Différencier les formes courantes d'énergie utilisées en cuisine.
4. Caractériser ces différentes formes d'énergie.
5. Définir les formules suivantes : cuisson par concentration, cuisson par expansion et cuisson mixte.
6. Énumérer les techniques associées à la cuisson par : concentration, expansion et mixte.
7. Expliquer les techniques de cuisson.
8. Discuter le processus de propagation de la chaleur pendant la cuisson des aliments par conduction, par convection, par rayonnement et par micro-ondes.
9. Donner les caractéristiques de chacune des techniques de cuisson.

Décrire les techniques de cuisson.

10. Énumérer les facteurs qui déterminent le choix d'une technique de cuisson.
11. Déterminer quelles sont les catégories d'aliments qui correspondent aux différentes techniques de cuisson.

Associer aux aliments des techniques de cuisson.

12. Discuter des facteurs qui modifient l'atteinte du point d'ébullition d'un liquide.
13. Expliquer brièvement l'effet de la pression sur le point d'ébullition d'un liquide.
14. Nommer certains équipements de cuisine qui utilisent la pression.
15. Reconnaître l'outillage et l'équipement nécessaires pour chacune des techniques de cuisson.
16. Nommer le milieu de cuisson associé à chacune des techniques.
17. Décrire la façon de procéder pour chacune des techniques de cuisson.
18. Énumérer les précautions à prendre pour chacune des techniques de cuisson.
19. Expliquer brièvement les nouveaux procédés de cuisson tels que la cuisson par micro-ondes et la cuisson sous vide.

Expliquer les techniques de cuisson.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

20. Énumérer les raisons pour lesquelles on cuit les aliments.
21. Décrire les modifications de texture et d'apparence qui se produisent pendant la cuisson des aliments.
22. Discuter des avantages et inconvénients de la cuisson par chaleur directe.
23. Expliquer les effets de la chaleur directe sur les aliments protéiques.
24. Expliquer les effets de la chaleur sur les corps gras.
25. Discuter des avantages et inconvénients des différents milieux de cuisson.
26. Expliquer les effets des températures de cuisson élevées sur la qualité des aliments.
27. Prévoir les conséquences d'une mauvaise application des techniques de cuisson sur divers aliments.
28. Discuter des avantages et inconvénients des nouveaux procédés de cuisson tels que la cuisson par micro-ondes et la cuisson sous vide.

Décider de la technique de cuisson à appliquer.

MODULE 9 : PRÉPARATIONS FONDAMENTALES

**Codes : SIMCA : ACJ 189
SESAME : 401 - 456**

Durée : 90 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit :
réaliser des préparations fondamentales
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec les ingrédients nécessaires pour réaliser une préparation fondamentale de chaque catégorie.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.
- Sans aide.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des techniques de confection.
- Souci de l'économie.
- Qualité de la préparation.
- Conservation appropriée du produit en fonction de son utilisation.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT (suite)

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

Les fonds :

A. Planifier le travail.

- Interprétation juste des directives.
- Choix pertinent de l'outillage et de l'équipement.
- Choix exact des ingrédients.

B. Préparer les fonds clairs.

- Proportions équilibrées.
- Maîtrise des techniques de préparation.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Produit répondant aux critères de qualité.

C. Préparer les glaces.

- Application correcte de la technique de préparation.
- Produit répondant aux critères de qualité.

D. Réserver les fonds et les glaces.

- Choix approprié du moyen de conservation.
- Application rigoureuse des règles d'hygiène.

E. Nettoyer et ranger le poste de travail.

- Propreté de l'outillage et de l'équipement.
- Rangement adéquat et sécuritaire de l'outillage et de l'équipement.

Les sauces :

F. Planifier le travail.

- Interprétation juste des directives.
- Choix pertinent et préparation adéquate de l'outillage et de l'équipement.
- Quantités exactes d'ingrédients.

G. Préparer la liaison s'il y a lieu.

- Maîtrise des techniques de préparation des liaisons.

H. Préparer la sauce.

- Maîtrise des techniques de confection des sauces liées et des sauces émulsionnées.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.

I. Finir la sauce.

- Choix pertinent des éléments de finition.
- Technique d'exécution appropriée.
- Sauce présentant les qualités requises.

(à suivre)

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT (suite)

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- J. Réserver la sauce.
- K. Nettoyer et ranger le poste de travail.

Les farces et les panades :

- L. Déterminer la sorte de farce à confectionner.
- M. Planifier le travail.
- N. Préparer la panade, s'il y a lieu.
- O. Confectionner la farce.

- P. Réserver la farce.
- Q Nettoyer et ranger le poste de travail.

Les marinades et les saumures :

- R. Déterminer la sorte de marinade ou de saumure à réaliser.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Choix approprié du moyen de conservation.
- Application rigoureuse des règles d'hygiène.

- Propreté de l'outillage et de l'équipement.
- Rangement adéquat et sécuritaire de l'outillage et de l'équipement.

- Choix approprié de la farce en fonction des directives.

- Interprétation juste des recettes.
- Planification méthodique.

- Maîtrise de la technique de préparation.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.

- Maîtrise de la technique de confection.
- Respect des règles d'hygiène.
- Utilisation efficace et sécuritaire de l'outillage et de l'équipement.
- Farce présentant les qualités requises.

- Choix approprié du moyen de conservation.
- Application rigoureuse des règles d'hygiène.

- Propreté de l'outillage et de l'équipement.
- Rangement adéquat et sécuritaire de l'outillage et de l'équipement.

- Choix approprié de la marinade ou de la saumure en fonction des directives.

(à suivre)

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT (suite)

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

S. Planifier le travail.

T. Préparer la marinade ou la saumure.

U. Nettoyer et ranger le poste de travail.

Les beures composés :

V. Déterminer le type de beurre composé à préparer.

W. Planifier le travail.

X. Préparer le beurre composé.

Y. Réserver le beurre composé.

Z. Nettoyer et ranger le poste de travail.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Interprétation juste des recettes.
- Choix judicieux de l'outillage et de l'équipement.
- Dosage adéquat des ingrédients.

- Maîtrise des techniques de préparation.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.

- Propreté de l'outillage et de l'équipement.
- Rangement adéquat et sécuritaire de l'outillage et de l'équipement.

- Choix approprié du beurre composé en fonction des directives.

- Interprétation juste des recettes.
- Choix pertinent de l'outillage et de l'équipement.
- Choix exact des ingrédients.

- Maîtrise de la méthode de préparation.
- Respect des règles d'hygiène.
- Utilisation efficace et sécuritaire de l'outillage et de l'équipement.
- Beurre composé possédant les qualités requises.

- Choix approprié du moyen de conservation.
- Observation rigoureuse des règles d'hygiène.

- Propreté de l'outillage et de l'équipement.
- Rangement adéquat et sécuritaire de l'outillage et de l'équipement.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

Les fonds :

1. Expliquer ce qu'est un fond.
2. Classifier les fonds clairs.
3. Caractériser les composantes des fonds.
4. Énumérer les principales utilisations des fonds clairs.
5. Définir les termes associés à la préparation des fonds clairs et des glaces.
6. Interpréter les recettes de fonds clairs.

Planifier le travail.

7. Expliquer la méthode de préparation de chacun des fonds clairs.
8. Appliquer chacune des méthodes de préparation des fonds clairs.
9. Apprécier la qualité de chacun des fonds.
10. Expliquer le procédé d'utilisation des "concentrés" dans la préparation des fonds.

Préparer les fonds clairs.

11. Nommer les principales glaces.
12. Expliquer leur utilisation.
13. Expliquer la méthode de préparation des glaces.
14. Appliquer la méthode de préparation des glaces.
15. Énumérer les critères de qualité des glaces.

Préparer les glaces.

16. Énumérer les règles d'hygiène à observer dans la conservation des fonds et des glaces.
17. Choisir le moyen de conservation des fonds et des glaces en fonction de leur utilisation.

Réserver les fonds et les glaces.

18. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et du rangement.

Nettoyer et ranger le poste de travail.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

Les sauces :

19. Classifier les sauces de base et leurs dérivés.
20. Caractériser les composantes des sauces de base et de leurs dérivés.
21. Énumérer les principales utilisations des sauces de base et de leurs dérivés.
22. Définir les termes associés à la confection des sauces.
23. Interpréter les recettes de sauces de base.

Planifier le travail.

24. Classifier les liaisons.
25. Énumérer les utilisations de chacune des liaisons.
26. Expliquer la méthode de préparation de chacune des liaisons.
27. Énumérer les règles à suivre pour obtenir une bonne liaison.
28. Appliquer chacune des méthodes de liaison.

Préparer la liaison s'il y a lieu.

29. Expliquer la technique de préparation de chacune des sauces de base.
30. Appliquer la technique de préparation de chacune des sauces de base.
31. Préparer des sauces de base à partir de produits déshydratés.
32. Expliquer le principe de l'émulsion.
33. Expliquer les techniques de préparation des sauces émulsionnées de base.
34. Appliquer les techniques de préparation des sauces émulsionnées de base.
35. Énumérer les facteurs qui peuvent faire rater une sauce émulsionnée.
36. Expliquer comment remonter les sauces émulsionnées qui ont tournées.

Préparer la sauce.

37. Nommer les éléments de finition de chacune des sauces.
38. Expliquer les techniques de préparation et d'addition des éléments de finition.
39. Appliquer les techniques de préparation et d'addition des éléments de finition.
40. Apprécier la qualité de différentes sauces.

Finir la sauce.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

41. Énumérer les règles d'hygiène à observer dans la conservation des sauces.
42. Choisir le moyen de conservation des sauces en fonction de leur utilisation.

Réserver la sauce.

43. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

Nettoyer et ranger le poste de travail.

Les farces et les panades :

44. Classifier les farces.
45. Nommer les principales panades.
46. Énumérer les composantes des farces et des panades les plus employées en cuisine.
47. Énumérer les principales utilisations des farces et des panades.

Déterminer la sorte de farce à confectlonner.

48. Définir les termes associés à la confection des farces et des panades.
49. Interpréter les recettes de différentes farces avec et sans panade.
50. Interpréter les recettes de différentes panades.

Planifier le travail.

51. Expliquer la méthode de préparation de chaque panade.
52. Appliquer la méthode de préparation de différentes panades.

Préparer la panade s'il y a lieu.

53. Expliquer la méthode de préparation de chacune des farces.
54. Appliquer la méthode de préparation de différentes farces .
55. Apprécier la qualité de différentes farces.

Confectionner la farce.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

- 56. Énumérer les règles d'hygiène à observer dans la conservation des farces.
- 57. Choisir le moyen de conservation des farces en fonction de leur utilisation.

Réserver la farce.

- 58. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

Nettoyer et ranger le poste de travail.

Les marinades et les saumures :

- 59. Distinguer les différents types de marinades.
- 60. Énumérer leurs composantes.
- 61. Expliquer les utilisations de ces marinades.
- 62. Expliquer les divers rôles des marinades.
- 63. Différencier les principales saumures.
- 64. Caractériser leurs composantes.
- 65. Expliquer l'utilisation des saumures.

Déterminer la sorte de marinade ou de saumure à réaliser.

- 66. Interpréter les recettes de marinades.
- 67. Interpréter la recette de la saumure liquide.

Planifier le travail.

- 68. Expliquer la méthode de préparation de chaque marinade.
- 69. Appliquer la méthode de préparation de différentes marinades.
- 70. Expliquer le procédé à suivre lorsqu'on utilise une saumure sèche.
- 71. Expliquer la méthode de préparation d'une saumure liquide.
- 72. Appliquer la méthode de préparation d'une saumure liquide.

Préparer la marinade ou la saumure.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

73. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

Nettoyer et ranger le poste de travail.

Les beurres composés :

74. Définir les beurres composés.

75. Classifier les beurres composés.

76. Caractériser les composantes des principaux beurres composés.

77. Énumérer les principales utilisations de chacun de ces beurres composés.

Déterminer le type de beurre composé à préparer.

78. Définir les termes associés à la préparation des beurres composés.

79. Interpréter les recettes de différents beurres composés.

Planifier le travail.

80. Expliquer la méthode de préparation des beurres composés à froid, à partir d'éléments crus.

81. Expliquer la méthode de préparation des beurres composés à froid, à partir d'éléments cuits.

82. Expliquer la méthode de préparation des beurres composés à chaud.

83. Appliquer la méthode de préparation de différents beurres composés.

84. Apprécier la qualité de différents beurres composés.

Préparer le beurre composé.

85. Énumérer quelques façons de présenter les beurres composés destinés à l'accompagnement des mets.

86. Énumérer les règles d'hygiène à observer pour la conservation des beurres composés.

87. Choisir le moyen de conservation des beurres composés en fonction de leur utilisation.

Réserver le beurre composé.

88. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

Nettoyer et ranger le poste de travail.

MODULE 10 : POTAGES

**Codes : SIMCA : ACK 181
SESAME : 401 - 463**

Durée : 45 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit :
réaliser des potages
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec les ingrédients nécessaires pour réaliser un consommé et deux potages parmi les suivants : potage passé, taillé, crème ou soupe.
- À partir du fond de base requis.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.
- Sans aide.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des techniques appropriées de confection.
- Souci de l'économie.
- Qualité du potage.
- Conservation appropriée du produit.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

- A. Interpréter la recette du potage à réaliser.
- B. Préparer l'outillage et l'équipement.
- C. Effectuer la mise en place du potage.
- D. Confectionner le potage.
- E. Réserver le potage.
- F. Nettoyer et ranger le poste de travail.

**CRITÈRES PARTICULIERS
DE PERFORMANCE**

- Interprétation juste de la recette.
- Choix pertinent.
- Préparation adéquate.
- Quantités justes des ingrédients.
- Qualité de la préparation des ingrédients.
- Choix du fond approprié.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Maîtrise des techniques de confection des potages clairs, passés, taillés, des crèmes et veloutés, des soupes et des bisques.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Liaison et cuisson adéquates.
- Garniture appropriée s'il y a lieu.
- Potage possédant les qualités requises.
- Choix pertinent du moyen de conservation.
- Application rigoureuse des règles d'hygiène.
- Propreté de l'outillage et de l'équipement.
- Rangement adéquat et sécuritaire de l'outillage et de l'équipement.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Expliquer ce qu'est un potage.
2. Classifier les potages.
3. Énumérer les composantes des potages.
4. Caractériser les composantes des potages.
5. Nommer les principaux potages dérivés.
6. Énumérer les éléments de garniture associés aux potages.
7. Définir les termes associés à la confection des potages.
8. Interpréter la recette type d'un bouillon et d'un consommé.
9. Interpréter des recettes de potages passés, taillés, de crèmes et de veloutés, de soupes et de bisques.

Interpréter la recette du potage à réalliser.

10. Distinguer parmi l'outillage et l'équipement celui approprié à la confection des potages.

Préparer l'outillage et l'équipement.

11. Décrire les coupes de légumes utilisées dans la préparation des potages.
12. Effectuer les opérations préliminaires à la cuisson de différents potages.

Effectuer la mise en place du potage.

13. Décrire les types de liaison utilisés dans la préparation des potages.
14. Expliquer le principe et la méthode de clarification d'un fond.
15. Expliquer la méthode à suivre pour la confection de chaque potage.
16. Appliquer la méthode de confection de différents potages.
17. Terminer des potages avec les éléments de finition appropriés.
18. Préparer des potages à partir de produits déshydratés.
19. Apprécier la qualité de différents potages préparés de façon traditionnelle et à partir de produits déshydratés.

Confectionner le potage.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

20. Énumérer les règles d'hygiène à observer dans la conservation des potages.

21. Choisir le moyen de conservation des potages.

Réserver le potage.

22. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

Nettoyer et ranger le poste de travail.

MODULE 11 : PÂTES DE BASE DE CUISINE

Codes : SIMCA : ACK 182
SESAME : 401 - 474

Durée : 60 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit :
réaliser des pâtes de base de cuisine
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec les ingrédients nécessaires pour réaliser :
 - une pâte sans levure parmi les suivantes : pâte brisée, feuilletée, pâte à chou, à crêpe, à pâté;
 - une pâte avec levure parmi les suivantes : pâte à frire ou à pizza.
- Avec l'outillage et l'équipement d'une cuisine d'établissement.
- Sans aide.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des techniques appropriées de préparation et de finition des pâtes.
- Vérification pertinente de la cuisson.
- Qualité de la pâte.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT (suite)

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- A. Prendre connaissance de la recette et des directives.
- B. Préparer l'outillage et l'équipement.
- C. Peser et mesurer les ingrédients.
- D. Appliquer la technique de préparation de la pâte.
- E. Apprêter la pâte pour la cuisson.
- F. Cuire la pâte.
- G. Évaluer la qualité de la pâte.
- H. Réserver la pâte.
- I. Nettoyer et ranger le poste de travail.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Interprétation juste de la recette et des directives.
- Choix pertinent de l'outillage et de l'équipement.
- Préparation adéquate de l'équipement.
- Choix exact des ingrédients.
- Ajustement précis des balances.
- Exactitude des poids et mesures.
- Maîtrise de la technique de préparation de chacune des pâtes de cuisine.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Utilisation efficace et sécuritaire de l'outillage et de l'équipement.
- Maîtrise des techniques appropriées.
- Quantité adéquate de pâte.
- Pièces de dimension uniforme.
- Température du four conforme à la recette au moment de l'enfournage.
- Vérification pertinente de la cuisson.
- Justification de l'évaluation du produit fini, répondant aux critères de qualité.
- Emballage et lieu de conservation appropriés.
- Propreté de l'outillage et de l'équipement.
- Rangement adéquat et sécuritaire.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Décrire les caractéristiques des matières premières suivantes : sucres, farines, corps gras, laits, sels, levures, oeufs.
2. Décrire les indices de fraîcheur de ces matières premières.
3. Énumérer les moyens de conservation de ces matières premières.
4. Énumérer leurs principales utilisations en cuisine.
5. Énumérer les principales propriétés de ces matières premières dans les préparations culinaires.
6. Décrire les caractéristiques des différentes pâtes de base de cuisine.
7. Énumérer leurs principales utilisations en cuisine.
8. Interpréter les recettes des pâtes de base de cuisine.
9. Énumérer les principales étapes de confection de chacune des pâtes.
10. Définir les termes utilisés dans les recettes de pâtes de base.

Prendre connaissance de la recette et des directives.

11. Distinguer parmi l'outillage et l'équipement celui utilisé dans la confection des pâtes de base.

Préparer l'outillage et l'équipement.

12. Choisir les ingrédients pour réaliser différentes pâtes.

Peser et mesurer les ingrédients.

13. Énumérer les règles d'hygiène à observer lors de la réalisation des pâtes.
14. Expliquer les techniques de préparation des pâtes de cuisine sans levure.
15. Appliquer les techniques de préparation des pâtes de cuisine sans levure.
16. Expliquer les techniques de préparation des pâtes de cuisine avec levure.
17. Appliquer les techniques de préparation des pâtes de cuisine avec levure.
18. Expliquer pour chacun des cas, les conséquences d'une mauvaise application des techniques de préparation.

Appliquer la technique de préparation de la pâte.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

19. Décrire les opérations à effectuer lors de son conditionnement pour la cuisson de chacune des pâtes.
20. Expliquer, pour chacune de ces opérations, les conséquences d'une mauvaise application de la technique.
21. Expliquer l'importance de l'uniformité des pièces.
22. Effectuer les différentes opérations de conditionnement pour la cuisson, pour chacune des pâtes.
23. Expliquer le but des opérations préalables à l'enfournage.
24. Exécuter les opérations préalables à l'enfournage : dorer, rayer, chiqueter...

Apprêter la pâte pour la cuisson.

25. Expliquer les effets de la chaleur sur la pâte pendant la cuisson.
26. Énumérer les facteurs qui font varier le temps de cuisson des pâtes.
27. Donner les indices de cuisson pour chacune des pâtes.
28. Cuire différentes pâtes.
29. Effectuer les contrôles de cuisson de différentes pâtes.

Cuire la pâte.

30. Décrire les critères de réussite de chacune des pâtes.
31. Énumérer les facteurs qui peuvent faire rater la pâte.
32. Apprécier la qualité de différentes pâtes cuites.

Évaluer la qualité de la pâte.

33. Énumérer les règles d'hygiène à observer pour assurer la conservation des pâtes.
34. Choisir le moyen de conservation des pâtes en fonction de leur utilisation.

Réserver la pâte.

35. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

Nettoyer et ranger le poste de travail.

MODULE 12 : FRUITS ET LÉGUMES

Codes : SIMCA : ACK 183
SESAME : 401 - 483

Durée : 45 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit :
apprêter les fruits et les légumes
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec les ingrédients nécessaires pour confectionner une préparation simple à base de fruits et une préparation simple à base de légumes.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.
- Sans aide.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Interprétation juste des recettes ou des directives.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des techniques de préparation, de coupe et de cuisson des fruits et des légumes.
- Souci de l'économie.
- Qualité des préparations culinaires.
- Conservation appropriée des préparations culinaires.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

- A. Choisir les fruits ou les légumes.
- B. Préparer les fruits ou les légumes.
- C. Confectionner des préparations froides et des préparations chaudes à base de fruits.
- D. Confectionner des préparations froides et des préparations chaudes à base de légumes.
- E. Accommoder pour le service.
- F. Dresser les préparations de fruits ou de légumes.
- G. Nettoyer et ranger le poste de travail.

**CRITÈRES PARTICULIERS
DE PERFORMANCE**

- Choix approprié en fonction des directives et de la préparation à confectionner.
- Respect des critères de choix.
- Préparation adéquate de l'outillage et de l'équipement.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Préparations préliminaires appropriées.
- Maîtrise des techniques de coupe.
- Coupes appropriées à la préparation et conformes aux dimensions établies.
- Souci de l'économie.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Application correcte des techniques de cuisson.
- Préparations possédant les qualités requises.
- Conservation appropriée.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Application correcte des techniques de cuisson appropriées.
- Préparations possédant les qualités requises.
- Conservation appropriée.
- Choix judicieux des éléments d'accompagnement et de décoration s'il y a lieu.
- Présentation soignée.
- Propreté de l'outillage et de l'équipement.
- Rangement adéquat et sécuritaire de l'outillage et de l'équipement.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Classifier les fruits.
2. Classifier les légumes.
3. Nommer les différentes variétés de fruits et de légumes.
4. Énumérer les principales composantes des fruits et des légumes.
5. Discuter de la valeur alimentaire des fruits et des légumes.
6. Énumérer les critères de choix des fruits et des légumes frais.
7. Expliquer les différents moyens de conservation et de mise en marché des fruits et des légumes.
8. Expliquer la classification des divers produits transformés.
9. Expliquer les avantages et les inconvénients de la congélation, de la surgélation, de la déshydratation et de la stérilisation des fruits et des légumes.
10. Énumérer les principales utilisations des fruits et des légumes à l'état cru et à l'état cuit.
11. Définir les termes associés à la préparation et à la cuisson des fruits et des légumes.
12. Interpréter des recettes à base de fruits.
13. Interpréter des recettes à base de légumes.
14. Déterminer le type de fruits et de légumes (frais, congelés, déshydratés...) à employer selon différentes utilisations et préparations.

Choisir les fruits ou les légumes.

15. Expliquer les diverses opérations préliminaires particulières à chaque type de fruits ou de légumes.
16. Décrire les différentes coupes de légumes.
17. Énumérer les principales utilisations de chacune des coupes.
18. Nommer les coupes utilisées habituellement pour les fruits.
19. Expliquer les moyens utilisés pour empêcher l'oxydation de certains fruits et de certains légumes.
20. Expliquer les moyens à prendre pour éviter le gaspillage lors de la préparation des fruits et des légumes.
21. Distinguer parmi l'outillage et l'équipement celui utilisé pour la préparation des fruits et des légumes.
22. Effectuer les opérations préliminaires appropriées à différents fruits et légumes.
23. Exécuter différentes coupes de légumes.
24. Couper des fruits pour différentes préparations.

Préparer les fruits ou les légumes.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

25. Décrire les techniques utilisées pour la cuisson des fruits et des légumes.
26. Expliquer les facteurs qui déterminent le choix de la technique de cuisson.
27. Expliquer la façon de procéder pour chaque technique de cuisson.
28. Déterminer la technique de cuisson appropriée à chaque fruit et à chaque légume pour diverses utilisations.
29. Appliquer les techniques de cuisson des fruits et des légumes.
30. Évaluer la qualité de différentes préparations.
31. Énumérer les règles d'hygiène à observer pour assurer une conservation adéquate.
32. Choisir le moyen de conservation de différentes préparations.

Confectionner des préparations froides et des préparations chaudes à base de fruits.

Confectionner des préparations froides et des préparations chaudes à base de légumes.

33. Nommer les accompagnements de différentes préparations culinaires à base de fruits ou de légumes.
34. Expliquer la méthode de préparation de différents accompagnements.
35. Appliquer les méthodes de préparation de différents accompagnements.

Accommoder pour le service.

36. Indiquer des façons de présenter différentes préparations culinaires.
37. Préparer des éléments de décoration.
38. Présenter différentes préparations à base de fruits ou de légumes.

Dresser les préparations de fruits ou de légumes.

39. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

Nettoyer et ranger le poste de travail.

MODULE 13 : VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS

Codes : SIMCA : ACK 184
SESAME : 401 - 498

Durée : 120 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit :
apprêter les viandes, les volailles et les gibiers
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec les ingrédients nécessaires pour apprêter une viande de boucherie à partir d'une coupe secondaire ou d'une coupe de détail, une volaille, un gibier et un abat.
- En employant des techniques de cuisson différentes.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.
- Sans aide.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Interprétation juste des recettes ou des directives.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des techniques de préparation et de cuisson.
- Souci de l'économie.
- Qualité des apprêts culinaires.
- Conservation appropriée des apprêts culinaires.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT (suite)

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

- A. Choisir la pièce de viande de boucherie, la volaille, le gibier, l'abat ou l'abattis.
- B. Effectuer les opérations préliminaires.
- C. Appliquer la technique de cuisson.
- D. Accommoder pour le service.
- E. Dresser la viande de boucherie, la volaille, le gibier, l'abat ou l'abattis.
- F. Nettoyer et ranger le poste de travail.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Choix approprié en fonction de l'utilisation et des directives.
- Choix approprié des opérations préliminaires.
- Préparation adéquate de l'outillage et de l'équipement.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Maîtrise des techniques de préparation.
- Coupes bien exécutées.
- Souci de l'économie.
- Identification exacte de la technique de cuisson.
- Maîtrise des techniques de cuisson par concentration, de cuisson par expansion et de cuisson mixte.
- Stade de cuisson approprié ou conforme aux directives.
- Liaison appropriée de la sauce s'il y a lieu.
- Préparation adéquate des éléments de garniture s'il y a lieu.
- Qualité des apprêts culinaires.
- Respect des standards de présentation.
- Présentation soignée.
- Propreté de l'outillage et de l'équipement.
- Rangement adéquat et sécuritaire.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Expliquer : viande, volaille, gibier, abat et abattis.
2. Classifier les viandes de boucherie, les volailles et les gibiers.
3. Décrire les caractéristiques des viandes de boucherie, des volailles, des gibiers, des abats et des abattis employés en cuisine.
4. Nommer les gibiers d'élevage commercialisés au Québec.
5. Décrire les composantes de la viande.
6. Discuter de la valeur alimentaire des viandes, des volailles, des gibiers, des abats et des abattis.
7. Expliquer les facteurs de classification des différentes viandes de boucherie et des volailles.
8. Donner les caractéristiques des différentes catégories de qualité de chacune de ces viandes et de ces volailles.
9. Reconnaître et situer les estampilles d'inspection sanitaire et celles de classification des viandes et des volailles.
10. Expliquer en quoi consiste le mûrissement de la viande de boeuf et celui des gibiers.
11. Énumérer les formes sous lesquelles sont vendues les viandes de boucherie, les volailles, les gibiers, les abats et les abattis.
12. Énumérer les principales viandes salées et fumées qui sont sur le marché.
13. Préciser les indices de fraîcheur de la viande, des abats et des abattis.
14. Expliquer les modes de conservation de la viande.
15. Expliquer les méthodes de décongélation de la viande.
16. Nommer les sortes d'os composant la carcasse des animaux de boucherie.
17. Nommer et situer les principaux os du boeuf.
18. Situer les principales parties des volailles et des gibiers à plumes.
19. Situer les principales articulations.
20. Nommer et situer les coupes primaires et les coupes secondaires de chaque viande de boucherie en utilisant la terminologie appropriée.
21. Expliquer le degré de tendreté de chacune de ces coupes.
22. Expliquer différentes façons de détailler chacune des coupes secondaires des viandes de boucherie ainsi que les volailles et les gibiers.
23. Associer des techniques de cuisson à chaque coupe ou découpe de viande, aux volailles, aux gibiers, aux abats et aux abattis.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

24. Définir les termes associés à la préparation et à la cuisson des viandes, des volailles, des gibiers, des abats et des abattis.
25. Énumérer différentes utilisations des viandes, des volailles, des gibiers, des abats et des abattis.
26. Interpréter des recettes de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats et d'abattis.

Choisir la pièce de viande, de volaille, de gibier, l'abat ou l'abattis.

27. Énumérer les opérations préliminaires à effectuer sur des pièces de viande, des volailles, des gibiers, des abats ou des abattis.
28. Décrire les étapes à suivre pour détailler les coupes primaires les plus usuelles des viandes en coupes secondaires et en coupes de détail.
29. Décrire les étapes à suivre pour découper les volailles et les gibiers.
30. Expliquer la technique de désossage des viandes.
31. Énumérer les mesures de sécurité à prendre lors du désossage.
32. Déterminer la quantité de viande par portion en fonction de chacune des coupes et de la cuisson.
33. Expliquer la méthode d'application des opérations préliminaires : dénervé, larder, barder, piquer, ficeler, brider...
34. Expliquer le procédé à suivre pour farcir des viandes, des volailles et des gibiers.
35. Expliquer les effets du marinage sur les viandes et les gibiers.
36. Expliquer la méthode de confection et d'utilisation de la saumure sèche et de la saumure liquide.
37. Expliquer les règles d'hygiène à observer au moment de la préparation des viandes farcies ou traitées par marinage ou saumurage.
38. Expliquer la façon de paner des viandes.
39. Détailler les coupes primaires les plus usuelles du boeuf, du veau, du porc et de l'agneau, en coupes secondaires et en coupes de détail.
40. Découper des volailles et des gibiers.
41. Appliquer les différentes techniques de préparation des viandes, des volailles, des gibiers, des abats et des abattis.

Effectuer les opérations préliminaires.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

42. Énumérer les différents facteurs qui font varier le temps de cuisson des viandes.
43. Expliquer quels sont les stades de cuisson appropriés à chaque type de viande.
44. Appliquer les techniques de cuisson par concentration, de cuisson par expansion et de cuisson mixte à différentes pièces de viande, aux volailles, aux gibiers, aux abats et aux abattis.

Appliquer la technique de cuisson.

45. Discuter de l'importance de laisser reposer une viande rôtie après sa cuisson.
46. Expliquer la technique de confection d'un jus de rôti.
47. Appliquer la technique de confection d'un jus de rôti.
48. Nommer les sauces ou beurres d'accompagnement de différentes viandes grillées ou sautées.
49. Expliquer la technique de confection d'une sauce minute accompagnant les viandes sautées.
50. Appliquer la technique de confection d'une sauce minute accompagnant les viandes sautées.
51. Préparer et ajouter les garnitures appropriées à différentes viandes braisées ou sautées en sauce.
52. Choisir le moyen de conservation des viandes cuites à l'avance.
53. Énumérer les règles d'hygiène à observer pour assurer une conservation adéquate.
54. Énumérer différentes façons d'apprêter des dessertes de viande.

Accommoder pour le service.

55. Discuter des standards de présentation des viandes.
56. Découper et présenter des viandes rôties.
57. Décrire différentes façons de présenter des viandes, des volailles, des gibiers, des abats et des abattis.

Dresser la viande de boucherie, la volaille, le gibier, l'abat ou l'abattis.

58. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

Nettoyer et ranger le poste de travail.

MODULE 14 : POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS

Codes : SIMCA : ACK 185
SESAME : 401 - 505

Durée : 75 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit :
apprêter les poissons, les mollusques et les crustacés
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec les ingrédients nécessaires pour apprêter un poisson plat, un poisson rond, un crustacé et un mollusque.
- En employant des techniques de cuisson différentes.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.
- Sans aide.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Interprétation juste des recettes ou des directives.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des techniques de préparation et de cuisson.
- Souci de l'économie.
- Qualité des apprêts culinaires.
- Conservation appropriée des apprêts culinaires.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT (suite)

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

Les poissons :

- | | |
|--|---|
| A. Choisir le poisson. | - Choix approprié en fonction de la recette ou des directives. |
| B. Effectuer les opérations préliminaires. | - Choix approprié des opérations préliminaires.
- Préparation adéquate de l'outillage.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Maîtrise des techniques de préparation.
- Habillage adéquat du poisson.
- Coupes bien exécutées s'il y a lieu. |
| C. Appliquer la technique de cuisson. | - Choix approprié de la technique de cuisson.
- Maîtrise des techniques de cuisson. |
| D. Accommoder pour le service. | - Liaison appropriée de la sauce s'il y a lieu.
- Préparation adéquate des éléments de garniture s'il y a lieu.
- Qualité des apprêts culinaires. |
| E. Dresser le poisson. | - Respect des standards de présentation.
- Présentation soignée. |
| F. Nettoyer et ranger le poste de travail. | - Propreté de l'outillage et de l'équipement. |

Les mollusques et les crustacés :

- | | |
|---|--|
| G. Choisir les mollusques et les crustacés. | - Choix approprié en fonction de la recette ou des directives. |
| H. Effectuer les opérations préliminaires. | - Choix approprié des opérations préliminaires.
- Préparation adéquate de l'outillage.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Maîtrise des techniques de préparation. |
| I. Appliquer la technique de cuisson. | - Choix approprié de la technique de cuisson.
- Maîtrise des techniques de cuisson. |

(à suivre)

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

- J. Accommoder pour le service.
- K. Dresser les mollusques et les crustacés.
- L. Nettoyer et ranger le poste de travail.

**CRITÈRES PARTICULIERS
DE PERFORMANCE**

- Liaison appropriée de la sauce s'il y a lieu.
- Préparation adéquate des éléments de garniture s'il y a lieu.
- Qualité des apprêts culinaires.
- Respect des standards de présentation.
- Présentation soignée.
- Propreté de l'outillage et de l'équipement.
- Rangement adéquat et sécuritaire.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

Les poissons :

1. Classifier les poissons vendus sur le marché canadien.
2. Nommer les espèces de poissons couramment utilisés en cuisine.
3. Décrire l'anatomie des poissons.
4. Expliquer la valeur alimentaire des poissons.
5. Énumérer les formes des poissons.
6. Décrire les indices de fraîcheur du poisson.
7. Expliquer les modes de conservation des poissons.
8. Énumérer diverses utilisations des poissons.
9. Définir les termes associés à la préparation et à la cuisson des poissons.
10. Interpréter des recettes de poissons.

Choisir le poisson.

11. Reconnaître l'outillage et l'équipement particuliers.
12. Décrire les diverses opérations associées à l'habillage des poissons.
13. Énumérer les opérations à effectuer sur les poissons couramment utilisés.
14. Habiller des poissons plats et des poissons ronds.
15. Expliquer les différentes façons de couper les poissons.
16. Choisir des techniques de cuisson des poissons en fonction de la grosseur des pièces.
17. Expliquer la technique d'enrobage des poissons.
18. Appliquer différentes techniques de coupe sur des poissons plats et des poissons ronds.
19. Appliquer différentes techniques de préparation des poissons.

Effectuer les opérations préliminaires.

20. Expliquer les différentes techniques de cuisson appropriées aux poissons.
21. Énumérer les facteurs qui déterminent le temps de cuisson des poissons.
22. Appliquer différentes techniques de cuisson sur des poissons ronds et sur des poissons plats.

Appliquer la technique de cuisson.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

23. Nommer les sauces et les beurres d'accompagnement appropriés à différents apprêts de poisson.
24. Énumérer différentes façons d'apprêter des desserts de poisson.

Accommoder pour le service.

25. Décrire la façon de dresser les poissons, selon la pièce préparée et selon la technique de cuisson utilisée.
26. Énumérer les garnitures de différents apprêts de poissons.
27. Glacer des poissons en sauce.
28. Présenter différents apprêts de poissons.

Dresser le poisson.

29. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

Nettoyer et ranger le poste de travail.

Les mollusques et les crustacés :

30. Définir : fruit de mer, mollusque, coquillage, crustacé et batracien.
31. Classifier les principaux mollusques et les principaux crustacés.
32. Énumérer les mollusques et les crustacés couramment utilisés en cuisine.
33. Discuter de la valeur alimentaire des différents fruits de mer et des cuisses de grenouille.
34. Énumérer les formes de mise en marché des mollusques, des crustacés et des cuisses de grenouille.
35. Décrire les indices de fraîcheur de chacun d'eux.
36. Expliquer leurs modes de conservation.
37. Décrire les succédanés de certains mollusques et crustacés.
38. Énumérer diverses façons de consommer les mollusques, les crustacés et les cuisses de grenouille.
39. Définir les termes associés à la préparation et à la cuisson des mollusques, des crustacés et des cuisses de grenouille.
40. Interpréter des recettes de mollusques, de crustacés et de cuisses de grenouille.

Choisir les mollusques et les crustacés.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

41. Décrire les opérations préliminaires à effectuer sur des cuisses de grenouille et des mollusques.
42. Décrire les opérations préliminaires à effectuer sur des crustacés.
43. Effectuer les différentes opérations préliminaires pour la préparation des cuisses de grenouille, des mollusques et des crustacés.

Effectuer les opérations préliminaires.

44. Expliquer les techniques de cuisson des cuisses de grenouille, des mollusques et des crustacés.
45. Appliquer les techniques de cuisson sur des cuisses de grenouille, des mollusques et des crustacés.

Appliquer la technique de cuisson.

46. Nommer des sauces et des beurres d'accompagnement appropriés à différents apprêts de mollusques, de crustacés et de cuisses de grenouille.

Accommoder pour le service.

47. Décrire la façon de dresser les mollusques servis crus.
48. Décrire les façons de dresser les cuisses de grenouille, les mollusques et les crustacés.
49. Présenter différents apprêts de cuisses de grenouille, de mollusques et de crustacés.

Dresser les mollusques ou les crustacés.

50. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

Nettoyer et ranger le poste de travail.

MODULE 15 : HORS-D'OEUVRE ET ENTRÉES

Codes : SIMCA : ACK 186
SESAME : 401 - 515

Durée : 75 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit :
préparer des hors-d'oeuvre et des entrées
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec les ingrédients nécessaires pour préparer un hors-d'oeuvre froid et une entrée chaude.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.
- Sans aide.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Interprétation juste des recettes ou des directives.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des techniques de préparation et de cuisson.
- Souci de l'économie.
- Qualité du produit fini.
- Présentation esthétique.
- Conservation appropriée.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT (suite)

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

Les pâtes alimentaires et les farinages :

A. Planifier le travail.

- Interprétation juste des recettes et des directives.
- Choix pertinent de l'outillage et de l'équipement.
- Choix approprié des ingrédients.
- Planification méthodique.

B. Confectionner des pâtes fraîches et des farinages.

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Maîtrise des techniques de préparation.
- Dimensions adéquates.

C. Cuire les pâtes alimentaires, les farinages et les riz.

- Maîtrise des techniques de cuisson.
- Cuisson appropriée.

D. Accommoder et dresser les pâtes alimentaires, les farinages et les riz.

- Choix pertinent des apprêts ou des sauces d'accompagnement.
- Qualité des apprêts.
- Présentation soignée.

E. Nettoyer et ranger le poste de travail.

- Propreté de l'outillage et de l'équipement.
- Rangement adéquat et sécuritaire.

Les sandwiches et les canapés :

F. Déterminer les sortes de sandwiches et de canapés à confectionner.

- Choix pertinent en fonction des directives.

G. Planifier le travail.

- Choix approprié des ingrédients.
- Planification méthodique.

H. Confectionner les sandwiches et les canapés, chauds et froids.

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Qualité de la préparation des ingrédients.
- Préparations possédant les qualités requises.
- Quantité raisonnable de garniture par sandwich ou canapé.
- Aspect du produit fini.

I. Réserver les sandwiches et les canapés.

- Conservation appropriée.

(à suivre)

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT (suite)

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

J. Dresser les sandwichs et les canapés.

K. Nettoyer et ranger le poste de travail.

Les hors-d'oeuvre et les entrées :

L. Planifier le travail.

M. Confectionner des hors-d'oeuvre froids et des entrées froides.

N. Confectionner des hors-d'oeuvre chauds et des entrées chaudes.

O. Présenter les hors-d'oeuvre et les entrées.

P. Nettoyer et ranger le poste de travail.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Coupes bien exécutées.
- Présentation esthétique.

- Propreté de l'outillage et de l'équipement.
- Rangement adéquat et sécuritaire.

- Interprétation juste des recettes ou des directives.
- Choix pertinent de l'outillage et de l'équipement.
- Choix approprié des ingrédients.
- Planification méthodique.

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Maîtrise des techniques de préparation.
- Qualité du mets.

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Maîtrise des techniques de préparation et de cuisson.
- Qualité du mets.

- Choix judicieux des éléments de décoration.
- Choix approprié des éléments d'accompagnement s'il y a lieu.
- Présentation soignée.

- Propreté de l'outillage et de l'équipement.
- Rangement adéquat et sécuritaire.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

Les pâtes alimentaires et les farinages :

1. Classifier les fromages.
2. Décrire les principaux types de fromages.
3. Discuter de leur valeur alimentaire.
4. Expliquer les moyens de conservation des fromages.
5. Énumérer diverses utilisations des fromages en cuisine.
6. Classer, par catégorie, différentes pâtes alimentaires, en se référant à leur forme respective.
7. Nommer les principaux farinages.
8. Nommer différentes sortes de riz.
9. Énumérer les principales utilisations des pâtes alimentaires, des farinages et des riz.
10. Déterminer la quantité de pâtes alimentaires et de riz crus pour une portion.
11. Interpréter des recettes de pâtes alimentaires, de farinages et de riz.

Planifier le travail.

12. Décrire les principales étapes de confection des pâtes fraîches et des farinages.
13. Déterminer les dimensions de chaque variété de pâtes fraîches.
14. Nommer des farces utilisées pour la confection de certaines pâtes fraîches.
15. Appliquer les étapes de confection des pâtes fraîches et des farinages.

Fabriquer des pâtes fraîches et des farinages.

16. Expliquer la technique de cuisson des pâtes alimentaires, des farinages et du riz.
17. Énumérer les facteurs qui déterminent le temps de cuisson.
18. Décrire les indices de cuisson.
19. Expliquer la façon de procéder après la cuisson.
20. Appliquer la technique de cuisson des pâtes alimentaires, des farinages et des différents riz.
21. Expliquer le moyen de conservation des pâtes alimentaires, des farinages et des riz cuits.

Cuire les pâtes alimentaires, les farinages et les riz.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

22. Nommer différentes garnitures pouvant accompagner les pâtes alimentaires.
23. Nommer différentes sauces pour les pâtes alimentaires et les farinages.
24. Décrire les différentes façons de présenter les pâtes alimentaires, les farinages et les riz.

Accommoder et dresser les pâtes alimentaires, les farinages et les riz.

25. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

Nettoyer et ranger le poste de travail.

Les sandwiches et les canapés :

26. Classer différents sandwiches et canapés selon leur type.
27. Associer des sortes de sandwiches et de canapés à différentes circonstances.

Déterminer les sortes de sandwiches et de canapés à confectionner.

28. Nommer les sortes de pain et les pâtes employées pour confectionner des sandwiches et des canapés.
29. Expliquer le rôle du beurre dans les sandwiches.
30. Décrire la garniture de divers sandwiches composés.
31. Nommer divers éléments complémentaires utilisés pour rehausser la saveur des sandwiches.
32. Nommer différentes garnitures utilisées pour la confection des canapés.
33. Nommer divers éléments de décoration des canapés froids.
34. Interpréter des recettes de garniture à sandwiches et à canapés.
35. Calculer la quantité de sandwiches et de canapés à confectionner selon le nombre de personnes à servir.
36. Déterminer la quantité de garniture à préparer pour chaque sorte de sandwiches et de canapés.
37. Nommer les sauces qui accompagnent certains sandwiches chauds.

Planifier le travail.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

38. Expliquer en quoi consiste la mise en place des sandwichs et des canapés.
39. Décrire les activités de mise en place de différents sandwichs et canapés.
40. Couper différents aliments de la façon appropriée pour confectionner des sandwichs et des canapés.
41. Assaisonner et mélanger des garnitures.
42. Préparer des éléments de décoration.
43. Décrire différentes façons de couper les canapés.

Confectionner les sandwichs et les canapés.

44. Expliquer les moyens de conservation des sandwichs et des canapés.
45. Lustrer des canapés à la gelée.
46. Énumérer les règles d'hygiène à observer pour la conservation de ces préparations.
47. Déterminer la durée de conservation des sandwichs et des canapés.

Réserver les sandwichs et les canapés.

48. Décrire différentes façons de couper les sandwichs.
49. Énumérer divers éléments de décoration utilisés pour le dressage des sandwichs et des canapés.

Dresser les sandwichs et les canapés.

50. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

Nettoyer et ranger le poste de travail.

Les hors d'oeuvre et les entrées :

51. Expliquer la place des hors-d'oeuvre et des entrées dans la cuisine nord-américaine.
52. Classifier les entrées et hors-d'oeuvre froids.
53. Décrire les types d'entrées et de hors-d'oeuvre froids à base de fruits et de légumes.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

54. Nommer les divers accompagnements des entrées et hors-d'oeuvre froids à base de fruits et de légumes.
55. Expliquer les diverses utilisations des coquillages et des crustacés dans la confection des entrées et hors-d'oeuvre froids.
56. Décrire différents types de mousses et d'aspics.
57. Expliquer la différence entre une salade simple et une salade composée.
58. Énumérer les principaux ingrédients utilisés dans les salades.
59. Expliquer ce qu'est une salade tiède.
60. Énumérer les ingrédients de la vinaigrette de base.
61. Énumérer les vinaigres et les huiles qui peuvent être utilisés dans la préparation des vinaigrettes.
62. Expliquer comment peut être modifié une vinaigrette de base.
63. Nommer des entrées et hors-d'oeuvre froids utilisant des dessertes de viande et de poisson.
64. Nommer des produits transformés utilisés dans la confection des entrées et hors-d'oeuvre froids.
65. Décrire ces produits transformés.
66. Nommer des entrées et hors-d'oeuvre froids dans lesquels ces produits sont utilisés.
67. Nommer des entrées et hors-d'oeuvre chauds.
68. Classifier les entrées et hors-d'oeuvre chauds.
69. Nommer des hors-d'oeuvre et des entrées appartenant à chacune des catégories.
70. Interpréter des recettes de hors-d'oeuvre et d'entrées.
71. Expliquer les termes associés aux hors-d'oeuvre et aux entrées.
72. Reconnaître dans les recettes de hors-d'oeuvre et d'entrées, les sauces et garnitures apparentées.
73. Planifier la mise en place de différents hors-d'oeuvre et entrées.
74. Relier les notions d'hygiène et de sécurité à la confection des hors-d'oeuvre et entrées.

Planifier le travail.

75. Expliquer la technique de préparation des légumes, dits à la grecque.
76. Appliquer la technique de préparation des légumes à la grecque.
77. Expliquer les techniques de préparation des mousses.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

78. Appliquer les techniques de préparation des mousses.
79. Expliquer les techniques de préparation des aspics.
80. Appliquer les techniques de préparation des aspics.
81. Expliquer la technique de préparation d'une vinaigrette.
82. Appliquer la technique de préparation d'une vinaigrette.
83. Décrire la préparation des desserts de viandes et de poissons utilisées dans la confection des entrées et hors-d'oeuvre froids.
84. Relier les notions de préparations préliminaires des poissons, mollusques et crustacés à la confection des entrées et hors-d'oeuvre froids.
85. Nommer les sauces d'accompagnement des hors-d'oeuvre et des entrées à base de coquillages et de crustacés froids.
86. Expliquer les méthodes de conservation des entrées et hors-d'oeuvre froids.
87. Appliquer les méthodes de conservation des entrées et hors-d'oeuvre froids.

Confectionner des hors-d'oeuvre froids et des entrées froides.

88. Relier les notions des pâtes de base à la confection des entrées et hors-d'oeuvre chauds.
89. Décrire les principales garnitures utilisées dans la confection des entrées et hors-d'oeuvre chauds à base de pâtes.
90. Déterminer la forme et la dimension des entrées et hors-d'oeuvre chauds à base de pâtes.
91. Déterminer la quantité de garniture à préparer pour différentes entrées et hors-d'oeuvre chauds.
92. Décrire les opérations préalables à la cuisson des entrées et hors-d'oeuvre à base de pâtes.
93. Déterminer la durée de cuisson des entrées et hors-d'oeuvre chauds à base de pâtes.
94. Expliquer la technique de préparation d'un soufflé chaud.
95. Énumérer les précautions à prendre pendant la cuisson d'un soufflé chaud.
96. Appliquer la technique de préparation d'un soufflé chaud.
97. Relier les notions de préparation des poissons, mollusques et crustacés à la préparation des coquillages chauds farcis et des mousselines.
98. Nommer les sauces d'accompagnement des coquillages chauds farcis et des mousselines.

Confectionner des hors-d'oeuvre chauds et des entrées chaudes.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

99. Déterminer les éléments d'accompagnement de divers hors-d'oeuvre et entrées.

100. Expliquer la façon de présenter divers hors-d'oeuvre et entrées.

101. Déterminer les éléments de garniture de divers hors-d'oeuvre et entrées.

Présenter les hors-d'oeuvre et entrées.

102. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

Nettoyer et ranger le poste de travail.

MODULE 16 : PÂTISSERIES

Codes : SIMCA : ACK 187
SESAME : 401 - 524

Durée : 60 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit :
réaliser des pâtisseries
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec une pâte feuilletée déjà préparée et les ingrédients nécessaires pour la confection de douze tartelettes à base de pâte sucrée et de douze pièces de pâtisserie à base de pâte feuilletée ou de pâte à chou.
- Avec l'outillage et l'équipement habituels d'une cuisine.
- Sans aide.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Maîtrise des techniques de préparation et de finition.
- Organisation méthodique du travail.
- Vérification pertinente et appropriée de la cuisson.
- Qualité du produit fini.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

- A. Planifier le travail.
- B. Préparer la pâte.
- C. Préparer la garniture.
- D. Préparer la pâtisserie.
- E. Terminer la pâtisserie.
- F. Nettoyer et ranger.

**CRITÈRES PARTICULIERS
DE PERFORMANCE**

- Interprétation juste des recettes et des directives.
- Préparation adéquate de l'équipement.
- Choix exact des ingrédients.
- Précision des poids et mesures.

- Maîtrise des techniques de préparation.

- Maîtrise des techniques de préparation.
- Respect des règles de conservation.

- Maîtrise des techniques appropriées.
- Appréciation et contrôle juste de la cuisson.

- Techniques de finition appropriées.
- Présentation soignée.

- Propreté du matériel et du poste de travail.
- Rangement adéquat et sécuritaire.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Énumérer les principales pâtisseries de cuisine.
2. Énumérer les pâtes utilisées pour la confection des pâtisseries.
3. Associer aux différentes pâtes, des pâtisseries de cuisine.
4. Décrire différentes pâtisseries de cuisine.
5. Définir les termes propres aux recettes de pâtisserie.
6. Décrire les caractéristiques des matières premières utilisées en pâtisserie.
7. Déterminer les étapes de confection de différentes pâtisseries.
8. Reconnaître l'outillage et l'équipement nécessaires pour confectionner des pâtisseries.

Planifier le travail.

9. Relier les notions des pâtes de base à la confection des pâtisseries.
10. Relier les notions d'hygiène et de sécurité à la confection et à la conservation des pâtisseries.
11. Décrire la technique de préparation de la pâte sucrée.
12. Énumérer les précautions à prendre pendant la préparation et la conservation de la pâte sucrée.
13. Appliquer la technique de préparation de la pâte sucrée.
14. Décrire la technique de préparation de la pâte à génoise.
15. Énumérer les précautions à prendre durant la préparation et la cuisson de la pâte à génoise.
16. Appliquer la technique de préparation de la pâte à génoise.
17. Décrire la technique de préparation de la pâte à gâteau éponge.
18. Appliquer la technique de préparation d'une pâte à gâteau éponge.

Préparer la pâte.

19. Énumérer les crèmes et les garnitures utilisées en pâtisserie.
20. Énumérer les précautions à prendre pour la conservation des crèmes et des garnitures.
21. Nommer les crèmes et les garnitures utilisées dans différentes pâtisseries.
22. Décrire la technique de préparation de différentes crèmes et garnitures.
23. Appliquer la technique de préparation de différentes crèmes et garnitures.
24. Reconnaître la qualité des différentes crèmes et garnitures.
25. Appliquer les moyens de conservation appropriés aux différentes crèmes et aux garnitures.

Préparer la garniture.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

26. Décrire les étapes de la préparation des pâtes pour la cuisson de différentes pâtisseries.
27. Expliquer les facteurs qui déterminent le temps de cuisson des différentes pâtes.
28. Déterminer le moment de garnir différentes pâtisseries.
29. Apprêter différentes pâtes pour la cuisson.
30. Réaliser la cuisson de différentes pâtes et pâtisseries.
31. Énumérer les précautions à prendre lors du refroidissement des pâtes et des pâtisseries.

Préparer la pâtisserie.

32. Décrire les étapes de finition de différentes pâtisseries.
33. Énumérer les éléments de finition de différentes pâtisseries.
34. Expliquer les techniques de garnissage à la poche de différentes pâtisseries.
35. Expliquer les divers emplois des sirops en pâtisserie.
36. Expliquer les techniques d'imbibition.
37. Expliquer les techniques d'application des éléments de finition des différentes pâtisseries.
38. Décrire les techniques de décoration de différentes pâtisseries.
39. Appliquer des techniques de décoration de différentes pâtisseries.
40. Expliquer le mode de conservation des différentes pâtisseries.

Terminer la pâtisserie.

41. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

Nettoyer et ranger.

MODULE 17 : ENTREMETS

Codes : SIMCA : ACK 188
SESAME : 401 - 533

Durée : 45 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit :
réaliser des entremets
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec les ingrédients nécessaires pour confectionner un entremets froid et une crème.
- Avec l'outillage et l'équipement habituels d'une cuisine.
- Sans aide.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Organisation méthodique du travail.
- Maîtrise des techniques appropriées.
- Conservation appropriée.
- Qualité de l'entremets.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

- A. Préparer des crèmes et des sauces d'accompagnement.
- B. Préparer des entremets chauds.
- C. Préparer des entremets froids.
- D. Préparer des entremets glacés.

**CRITÈRES PARTICULIERS
DE PERFORMANCE**

- Choix approprié de l'outillage et des matières premières.
- Produit répondant aux critères de qualité.
- Conservation appropriée.
- Qualité des préparations de base.
- Application adéquate de la technique de cuisson.
- Qualité du produit fini.
- Qualité des préparations de base.
- Respect des étapes de réalisation.
- Qualité de l'entremets.
- Conservation adéquate.
- Qualité de l'entremets.
- Conservation adéquate.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Nommer quelques crèmes utilisées dans la confection des entremets.
2. Nommer les principales sauces servies avec les entremets.
3. Énumérer les notions d'hygiène et de sécurité à observer dans la confection des crèmes, des entremets et des sauces.
4. Énumérer les caractéristiques de la crème renversée.
5. Énumérer les ingrédients de la crème renversée.
6. Décrire les principales étapes de la préparation de la crème renversée.
7. Expliquer le rôle des oeufs dans la préparation de la crème renversée.
8. Expliquer les précautions à prendre dans la préparation de la crème renversée.
9. Appliquer la technique de préparation de la crème renversée.
10. Énumérer les caractéristiques de la crème anglaise.
11. Énumérer les ingrédients de la crème anglaise.
12. Décrire les principales étapes de la préparation de la crème anglaise.
13. Expliquer le rôle des jaunes d'oeufs dans la préparation de la crème anglaise.
14. Énumérer les utilisations les plus courantes de la crème anglaise.
15. Appliquer la technique de préparation de la crème anglaise.
16. Énumérer les caractéristiques de la crème Chantilly.
17. Expliquer la technique de préparation de la crème Chantilly.
18. Énumérer les précautions à prendre dans la préparation de la crème Chantilly.
19. Appliquer la technique de préparation de la crème Chantilly.
20. Énumérer les caractéristiques de la crème bavaroise.
21. Énumérer les ingrédients de la crème bavaroise.
22. Décrire les principales étapes de préparation de la crème bavaroise.
23. Énumérer les principaux arômes de la crème bavaroise.
24. Expliquer les façons d'incorporer différents arômes à la crème bavaroise.
25. Appliquer la technique de préparation de la crème bavaroise.
26. Énumérer les caractéristiques du Sabayon.
27. Énumérer les ingrédients du Sabayon.
28. Nommer les vins et les liqueurs pouvant être utilisés dans la préparation d'un Sabayon.
29. Énumérer les ingrédients du Sabayon.
30. Décrire les principales étapes de la préparation d'un Sabayon.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

31. Appliquer la technique de préparation du Sabayon.
32. Nommer les principales utilisations des coulis.
33. Expliquer les techniques de préparation des coulis.
34. Appliquer les techniques de préparation des coulis.
35. Énumérer les ingrédients de la sauce au chocolat.
36. Nommer les principales utilisations de la sauce au chocolat.
37. Décrire les principales étapes de la préparation de la sauce au chocolat.
38. Appliquer la technique de préparation de la sauce au chocolat.

Préparer des crèmes et des sauces d'accompagnement.

39. Nommer les principaux entremets chauds.
40. Relier les notions d'hygiène et de sécurité à observer dans la confection d'entremets chauds.
41. Expliquer la technique de préparation de différents entremets chauds.
42. Appliquer la technique de préparation de différents entremets chauds.

Préparer des entremets chauds.

43. Nommer les principaux entremets froids.
44. Énumérer les caractéristiques et les éléments de composition de différents entremets froids.
45. Relier les notions d'hygiène et de sécurité à la confection et à la conservation des entremets froids.
46. Expliquer la technique de préparation des entremets dérivés de la crème renversée.
47. Appliquer la technique de préparation des entremets dérivés de la crème renversée.
48. Expliquer la technique de préparation des entremets dérivés de la crème bavaroise.
49. Appliquer la technique de préparation des entremets dérivés de la crème bavaroise.
50. Expliquer la technique de préparation des entremets dérivés de la crème Chantilly.
51. Appliquer la technique de préparation des entremets dérivés de la crème Chantilly.
52. Expliquer la technique de préparation de la meringue et de ses dérivés.
53. Appliquer la technique de préparation de la meringue et des entremets dérivés de la meringue.

Préparer des entremets froids.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES A PATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

54. Nommer les principaux entremets glacés.
55. Décrire les caractéristiques et les éléments de composition des principaux entremets glacés.
56. Relier les notions d'hygiène et de sécurité à la préparation et à la conservation des entremets glacés.
57. Expliquer la technique de préparation de différents entremets glacés.
58. Appliquer la technique de préparation de différents entremets glacés.

Réaliser des entremets glacés.

MODULE 18 : MISE EN PLACE ET SERVICE DES MENUS SIMPLES

Codes : SIMCA : ACK 189
SESAME : 401 - 546

Durée : 90 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

INTENTION POURSUIVIE

Développer la compétence nécessaire pour :
exploiter ses connaissances et habiletés lors de la mise en place et du service des menus simples en tenant compte des précisions indiquées et en participant aux activités requises selon le plan de mise en situation, les conditions et les critères qui suivent.

Précisions

- Occuper divers postes dans une brigade de cuisine.
- Progresser dans l'exécution des tâches liées à la mise en place et au service.
- Apprendre à travailler en équipe sans supervision directe.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE 1 : Information

- Distinguer les différents postes d'une brigade de cuisine.
- S'informer sur les responsabilités et les tâches liées à chacun des postes.

PHASE 2 : Exécution

- Développer sa capacité de planification et d'organisation du travail avant le service.
- Faire la mise en place et le service de menus simples à chacun des postes de la brigade.

PHASE 3 : Évaluation

- Avec l'aide du responsable, porter un jugement sur son travail et sa façon de travailler durant la mise en place et le service.
- Évaluer sa capacité de travailler en équipe.
- Discuter de sa perception du travail en brigade avec ses collègues et son responsable.

(à suivre)

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION (suite)

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Un menu simple comprenant : un hors-d'oeuvre chaud ou froid, un potage, un mets principal, un féculent, deux légumes, un dessert.
- Prévoir la mise en place et le service du menu pour 30 à 75 couverts
- Accroître la difficulté de la mise en place et du service en augmentant le nombre de mets ou la difficulté de réalisation de ceux-ci.
- Viser le développement du sens des responsabilités.
- Amener l'élève à organiser son travail de façon méthodique et efficace.
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Développer l'esprit d'équipe et le goût de l'excellence.
- Présenter à l'élève des modèles à suivre.
- Donner à l'élève des conseils pour agir avec calme et efficacité et apprendre à exploiter le stress du service à son avantage.

CRITÈRES DE PARTICIPATION

- PHASE 1 :**
- Résume les activités liées à chacun des postes d'une brigade et leurs liens avec les autres activités du milieu de la restauration.
- PHASE 2 :**
- Exécute les activités exigées à chacun des postes de travail.
 - Progrès en adresse et en rapidité durant son apprentissage.
 - Manifeste le désir de s'améliorer.
- PHASE 3 :**
- Réagit positivement aux remarques du responsable.
 - Évalue avec réalisme ses capacités, avec son responsable.
 - Participe aux discussions.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Décrire l'organigramme d'une brigade de cuisine.
2. Décrire les différents postes d'une brigade de cuisine.
3. Décrire les tâches se rapportant à chacun des postes de la brigade.
4. Nommer les mets d'un menu simple qui correspondent à chacun des postes de la brigade.
5. Discuter de l'importance du travail d'équipe dans une brigade.

Activités de la phase 1 : Information

6. Énumérer les tâches liées à la mise en place et au service pour chacun des postes de travail et pour différents menus simples.
7. Partager les tâches et les activités entre les membres d'une équipe.

Activités de la phase 2 : Exécution

8. Énumérer les critères de qualité du travail de mise en place et du service de menus simples.
9. Décrire les attitudes et les comportements favorables au travail en équipe.

Activités de la phase 3 : Évaluation

MODULE 19 : MISE EN PLACE ET SERVICE DES PETITS DÉJEUNERS

**Codes : SIMCA : ACL 181
SESAME : 401 - 554**

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 des petits déjeuners
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir d'une carte de petits déjeuners.
- Pour 8 clients.
- Avec l'outillage, l'équipement et les matières premières nécessaires.
- Selon la commande des clients.
- Sans aide.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Planification méthodique du travail.
- Application correcte des techniques de préparation et de cuisson.
- Respect de la commande du client.
- Exécution méthodique et rapide.
- Qualité des mets.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

- A. Prendre connaissance de la carte des petits déjeuners.
- B. Planifier le travail.
- C. Réaliser la mise en place.
- D. Effectuer le service.
- E. Nettoyer et ranger.

**CRITÈRES PARTICULIERS
DE PERFORMANCE**

- Description générale des constituantes de la carte.
- Choix approprié de l'outillage et de l'équipement.
- Choix judicieux des matières premières.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Maîtrise des techniques de préparation.
- Mise en place complète et ordonnée.
- Maîtrise des techniques de cuisson.
- Coordination efficace du travail.
- Respect de la commande du client.
- Exécution rapide du travail.
- Présentation soignée.
- Rangement approprié des denrées, de l'outillage et de l'équipement.
- Propreté des lieux.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Énumérer les différents types de petits déjeuners.
2. Énumérer les principaux mets qui composent chacun d'eux.
3. Nommer les fruits qui sont couramment consommés au petit déjeuner.
4. Nommer des céréales froides et des céréales chaudes qui sont consommées au petit déjeuner.
5. Associer les cuissons d'oeufs à leur groupe respectif.
6. Mentionner la composition des principaux apprêts des oeufs.
7. Nommer les viandes généralement servies au petit déjeuner.
8. Nommer divers produits de boulangerie et les sortes de crêpes servis au petit déjeuner.
9. Nommer les fromages, les boissons et divers accompagnements servis au petit déjeuner.

Prendre connaissance de la carte des petits déjeuners.

10. Interpréter des recettes de mets servis au petit déjeuner.
11. Énumérer les opérations de mise en place et les préparations qui peuvent être faites à l'avance.
12. Décrire les activités de mise en place et de service pour chaque type de mets du petit déjeuner.
13. Déterminer les besoins en outillage et en équipement selon les divers mets à réaliser.
14. Déterminer les besoins en matières premières.

Planifier le travail.

15. Préparer des fruits et des jus de fruits.
16. Préparer des cafés.
17. Préparer les appareils à crêpes et à pain doré.
18. Nommer les garnitures et les éléments de décoration utilisés pour les petits déjeuners.

Effectuer la mise en place.

19. Expliquer la technique de préparation des céréales chaudes.
20. Décrire les techniques de cuisson des oeufs.
21. Indiquer la durée de cuisson des oeufs cuits avec leur coque.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

22. Décrire les caractéristiques des oeufs cuits pour chacune des techniques utilisées.
23. Appliquer différentes techniques de cuisson des oeufs.
24. Décrire les techniques de cuisson des viandes servies au petit déjeuner.
25. Effectuer des cuissons de viandes particuliers au petit déjeuner.
26. Expliquer la méthode de cuisson des crêpes et du pain doré.
27. Appliquer la méthode de cuisson des crêpes et du pain doré.
28. Lire un bon de commande de petit déjeuner.

Effectuer le service.

29. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

Nettoyer et ranger.

MODULE 20 : MISE EN PLACE ET SERVICE DES MENUS TABLE D'HOTE

Codes : SIMCA : ACL 182
SESAME : 401 - 566

Durée : 90 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 des menus table d'hôte
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À l'un des postes de brigade suivants :
 - garde-manger (hors-d'oeuvre froids et salades);
 - potager-légumier (potages, légumes et féculents);
 - entremétier (entrées chaudes);
 - saucier-rôtisseur, poissonnier (mets principaux);
 - pâtissier (pâtisseries et entremets).
- Pour un menu comprenant :
 - 2 hors-d'oeuvre froids
 - 2 potages
 - 2 entrées chaudes
 - 3 mets principaux
 - 1 féculent, 2 légumes
 - 1 salade
 - 2 à 3 desserts
- À partir de recettes et de directives.
- Avec les ingrédients nécessaires.
- Avec l'outillage et l'équipement d'une cuisine d'établissement.
- Sous la direction d'un responsable de production.
- Pour 30 à 75 couverts.

(à suivre)

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT (suite)

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Exécution méthodique du travail.
- Application correcte des techniques appropriées.
- Respect des consignes relatives au poste de travail.
- Qualité du produit fini.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

A. Planifier le travail.

B. Réaliser la mise en place.

C. Planifier le service.

D. Effectuer le service.

E. Nettoyer et ranger.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Interprétation juste de la fonction de travail du poste de brigade et des tâches s'y rapportant.
- Interprétation juste des recettes et des directives.
- Choix pertinent de l'outillage et de l'équipement.
- Choix approprié des matières premières en quantité et en qualité.
- Organisation efficace du travail.
- Respect des méthodes et des standards de préparation.
- Exécution conforme des coupes et de la cuisson.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Respect du temps d'exécution déterminé.
- Vérification complète et pertinente de la mise en place, respectant les directives et les recettes.
- Planification méthodique et efficace.
- Interprétation juste des directives et de la commande.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Respect des standards de présentation.
- Présentation esthétique.
- Qualité du ou des mets.
- Efficacité dans l'exécution.
- Respect du temps d'exécution.
- Rangement approprié des denrées, de l'outillage et de l'équipement.
- Propreté des lieux.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Énumérer les mets des menus table d'hôte correspondant à chaque poste de la brigade.
2. Décrire les activités de planification du travail pour chaque poste de brigade.
3. S'informer sur les standards de présentation et de service de différents menus table d'hôte.
4. Déterminer la quantité de matières premières nécessaires pour réaliser différents menus table d'hôte.
5. Déterminer les besoins en outillage et en équipement à chacun des postes de brigade et pour différents menus table d'hôte.

Planifier le travail.

6. Expliquer le travail de mise en place correspondant à chaque poste de brigade pour différents menus table d'hôte.
7. Déterminer les étapes de la mise en place de différents menus table d'hôte pour chacun des postes de brigade.
8. Relier les notions d'hygiène et de sécurité à la mise en place d'un menu table d'hôte.

Réaliser la mise en place.

9. Énumérer les étapes de la planification du service d'un menu table d'hôte.
10. Énumérer les critères de sélection du matériel de service.
11. Énumérer les tâches liées au service qui correspondent à chaque poste de brigade.

Planifier le service.

12. Énumérer les facteurs qui déterminent l'ordre des tâches du service.
13. Planifier la préparation de plusieurs commandes à différents postes de brigade.
14. Mémoriser les modèles et les standards de présentation.
15. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au service des menus table d'hôte.

Effectuer le service.

16. Relier les règles d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

Nettoyer et ranger.

MODULE 21 : MISE EN PLACE ET SERVICE DES MENUS À LA CARTE

Codes : SIMCA : ACL 183
SESAME : 401 - 576

Durée : 90 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 des menus à la carte
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À l'un des postes de brigade suivants :
 - garde-manger (hors-d'oeuvre froids et salades);
 - potager-légumier (potages, légumes et féculents);
 - entremétier (entrées chaudes);
 - saucier-rôtisseur (viandes);
 - poissonnier (poissons);
 - pâtissier (pâtisseries et entremets).
- Pour un menu comprenant :
 - 2 hors-d'oeuvre froids
 - 3 potages
 - 3 entrées chaudes
 - 5 mets principaux
 - Choix de 4 légumes et de 3 féculents
 - Choix de salades
 - Fromages
 - Choix de desserts
- À partir de recettes et de directives.
- Avec les ingrédients nécessaires.
- Avec l'outillage et l'équipement d'une cuisine d'établissement.
- Sous la direction d'un responsable de production.
- Pour 30 à 75 personnes.

(à suivre)

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT (suite)

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Exécution méthodique du travail.
- Application correcte des techniques appropriées.
- Précision des gestes techniques.
- Respect des consignes relatives au poste de travail.
- Qualité du produit fini.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

A. Planifier le travail.

B. Réaliser la mise en place.

C. Planifier le service.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Interprétation juste de la fonction de travail du poste de brigade et des tâches s'y rapportant.
- Interprétation juste des recettes et des directives.
- Choix pertinent de l'outillage et de l'équipement.
- Choix approprié des matières premières en quantité et en qualité.
- Organisation efficace du travail.

- Respect des méthodes et des standards de préparation.
- Exécution précise des coupes et de la cuisson.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Respect du temps d'exécution.
- Manifestation du sens de l'organisation.
- Mise en place complète et pertinente, respectant les directives et les recettes.
- Souci de l'économie.

- Vérification complète et pertinente de la mise en place, respectant les directives et les recettes.
- Planification méthodique et efficace.

(à suivre)

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

D. Effectuer le service.

E. Nettoyer et ranger.

**CRITÈRES PARTICULIERS
DE PERFORMANCE**

- Interprétation juste des directives et de la commande.
 - Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
 - Respect des standards de présentation.
 - Présentation esthétique.
 - Qualité du ou des mets.
 - Efficacité dans l'exécution.
 - Respect du temps d'exécution.
-
- Rangement approprié de denrées, de l'outillage et de l'équipement.
 - Propreté des lieux.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Énumérer les mets du menu à la carte qui correspondent à chaque poste de brigade.
2. Décrire les activités de planification du travail pour chaque poste de brigade.
3. S'informer sur les standards de présentation et de service des mets des menus à la carte.
4. Énumérer les points dont il faut tenir compte dans la planification de la mise en place d'un menu à la carte.
5. Planifier la mise en place d'un menu à la carte à différents postes de brigade.

Planifier le travail.

6. Évaluer le nombre de couverts pouvant être servis d'après la quantité de matières premières.
7. Relier les notions d'hygiène et de sécurité à la mise en place de menus à la carte.

Réaliser la mise en place.

8. Décrire les vérifications à faire à chaque poste de brigade en vue du service.
9. Énumérer les tâches liées au service des menus à la carte qui correspondent à chaque poste de brigade.

Planifier le service.

10. Planifier la préparation de plusieurs commandes aux différents postes de brigade.
11. Analyser le déroulement du travail et proposer des modifications.
12. Mémoriser les étapes du déroulement du travail en vue d'accélérer le service et d'améliorer sa performance.
13. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au service des menus à la carte.

Effectuer le service.

14. Énumérer les critères qui déterminent le choix des denrées à conserver.
15. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement après un service de menus à la carte.

Nettoyer et ranger.

MODULE 22 : DÉCORATION CULINAIRE

**Codes : SIMCA : ACL 184
SESAME : 401 - 583**

Durée : 45 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit :
réaliser des pièces décorées pour buffets froids
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec les ingrédients nécessaires pour réaliser une petite pièce.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.
- À l'aide de notes de cours, d'illustrations ou de photos.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Planification méthodique du travail.
- Mise en place complète et adéquate des pièces et de leurs garnitures.
- Utilisation juste des techniques de décoration culinaire.
- Respect des principes fondamentaux du décor culinaire.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Présentation esthétique.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT (suite)

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

A. Planifier la réalisation de la pièce à décorer.

B. Effectuer la mise en place.

C. Décorer la pièce.

D. Dresser la pièce.

E. Réserver la pièce.

F. Nettoyer et ranger le poste de travail.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Interprétation juste des recettes et des directives.
- Planification méthodique du travail.
- Choix judicieux des matières premières.
- Choix approprié de l'outillage et de l'équipement.

- Maîtrise des techniques de préparation des pièces et des garnitures.
- Maîtrise des techniques de cuisson appropriées.
- Respect de la méthode de refroidissement.
- Choix judicieux et préparation adéquate des éléments du décor.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.

- Maîtrise des techniques de préparation précédant la décoration.
- Utilisation juste des techniques de décoration culinaire.
- Respect des principes fondamentaux du décor culinaire.

- Choix approprié du matériel de présentation.
- Propreté du matériel de présentation.
- Présentation esthétique.

- Choix pertinent du moyen de conservation.
- Application rigoureuse des règles d'hygiène.

- Propreté de l'outillage et de l'équipement.
- Rangement adéquat et sécuritaire.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Définir : décoration culinaire.
2. Nommer des mets associés aux buffets froids.
3. Expliquer ce qu'est une pièce montée.
4. Examiner des modèles de pièces montées et diverses pièces décorées.
5. Énumérer les pièces de viande, les volailles, les poissons et les crustacés couramment employés pour la confection de pièces montées.
6. Expliquer les règles de base du dessin décoratif.
7. Expliquer les règles de base de la décoration culinaire.
8. Expliquer la différence entre le décor à plat et le décor en relief.
9. Discerner les formes du décor à plat et du décor en relief.
10. Énumérer les éléments couramment employés pour le décor à plat et pour le décor en relief.
11. Interpréter des recettes de pièces à décorer.
12. Décrire les étapes de la confection de différentes pièces.
13. Nommer les garnitures appropriées à différentes pièces.
14. Reconnaître l'outillage et l'équipement nécessaires pour la décoration culinaire.
15. Nommer les éléments employés pour masquer et pour lustrer les pièces.
16. Énumérer les composantes d'une sauce chaud-froid blanche et d'une sauce chaud-froid brune.
17. Expliquer l'utilisation de chacune de ces sauces.
18. Nommer les éléments utilisés pour colorer et pour parfumer les gelées.
19. Choisir un modèle de décoration pour une pièce, à partir d'illustrations, de photos, de croquis.
20. Dessiner le schéma d'une pièce.

Planifier la réalisation de la pièce à décorer.

21. Préparer la pièce pour la décoration.
22. Décrire la technique de préparation de la sauce chaud-froid.
23. Préparer des sauces chaud-froid.
24. Colorer et parfumer des gelées.
25. Préparer des garnitures.
26. Décrire la technique de préparation de divers éléments du décor à plat et du décor en relief.
27. Préparer des éléments de décoration.

Effectuer la mise en place.

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

28. Expliquer la méthode à suivre pour chausfroiter et pour lustrer des pièces.
29. Appliquer les techniques du chausfroitage et du lustrage.
30. Décrire les techniques d'application de divers éléments de décoration.
31. Développer sa dextérité dans l'application des éléments de décoration.
32. Affermir son sens de l'esthétique.

Décorer la pièce.

33. Reconnaître le matériel nécessaire pour dresser chacune des pièces.
34. Énumérer les règles à suivre dans la présentation des pièces.
35. Préparer le matériel de présentation.
36. Dresser des pièces de façon esthétique et selon les standards de présentation.
37. Évaluer les qualités esthétiques de diverses présentations.
38. Nommer les condiments et les sauces d'accompagnement des pièces.

Dresser la pièce.

39. Énumérer les précautions à prendre pour assurer la conservation des pièces.
40. Relier les notions d'hygiène et de sécurité dans la conservation des pièces.

Réserver la pièce.

41. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

Nettoyer et ranger le poste de travail.

MODULE 23 : MISE EN PLACE ET SERVICE DES BUFFETS

Codes : SIMCA : ACL 185
SESAME : 401 - 593

Durée : 45 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

INTENTION POURSUIVIE

Développer la compétence nécessaire pour :
effectuer la mise en place et le service des buffets
en tenant compte des précisions indiquées et en participant aux activités requises selon le plan de mise en situation, les conditions et les critères qui suivent.

Précisions

- Préparer et présenter les mets d'un buffet.
- S'exercer à servir des mets en présence de clients.
- Développer sa capacité de jugement, sa créativité et son sens de l'esthétique.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE 1 : Exploration

- S'informer sur les différents types de buffets.
- Examiner différentes manières de dresser les mets d'un buffet.
- Exercer sa créativité dans le choix des mets et des modèles de présentation des mets d'un buffet et d'un brunch.

PHASE 2 : Réalisation de la mise en place et du service d'un buffet.

- Développer son sens de l'organisation et sa capacité de travailler en équipe lors de la planification d'un buffet et d'un brunch.
- Développer son sens esthétique dans la mise en place d'un buffet et d'un brunch.
- Découvrir ses aptitudes et ses habiletés à faire le service dans un buffet.

PHASE 3 : Évaluation

- Discuter en groupe de l'expérience.
- Noter les difficultés rencontrées et leurs causes présumées.
- Proposer des améliorations.

(à suivre)

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION (suite)

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Prévoir au moins deux activités de mise en place et de service des buffets dont l'une doit être un brunch.
- Prévoir la mise en place pour environ 75 personnes.
- Fournir des photos, des illustrations et de la documentation.
- Stimuler la créativité des élèves durant la phase de l'exploration.
- Encourager l'expression du sens esthétique.
- Apporter du soutien aux élèves au moment de la confection des mets et durant le service en salle.
- Exiger des élèves de la courtoisie ainsi qu'une tenue et un langage corrects.
- Souligner les efforts individuels et collectifs.

CRITÈRES DE PARTICIPATION

- PHASE 1 :**
- Recueille les informations demandées.
 - Consulte la documentation et donne quelques caractéristiques des buffets qui y sont illustrés.
 - Participe au travail d'équipe et montre un intérêt pour chercher des idées et des modèles intéressants.
- PHASE 2 :**
- Participe à la planification et propose une façon de partager le travail dans l'équipe.
 - Réalise la présentation et la décoration d'un mets ou d'un plat du buffet.
 - Fait le service en salle d'un mets dans un buffet ou un brunch.
- PHASE 3 :**
- Participe à la discussion.
 - Donne un compte rendu de l'expérience.
 - Donne son avis sur les améliorations à apporter.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Décrire les caractéristiques de différents types de buffets.
2. Énumérer les catégories de mets qui composent généralement les buffets.
3. Nommer des mets appartenant à chacune des catégories qui sont servis dans différents types de buffet.
4. Expliquer les règles de présentation des buffets.

Activités de la phase 1 : Exploration

5. Expliquer différents modèles d'organisation du travail de mise en place et de service des buffets.
6. Expliquer en quoi consiste la planification d'un buffet.
7. Énumérer les facteurs à considérer lorsqu'on planifie la préparation d'un buffet.
8. Décrire les tâches liées à la mise en place pour chacune des équipes participant à la préparation d'un buffet.
9. Relier les notions de décoration culinaire à la mise en place de différents buffets.
10. Énumérer les règles à observer pour le découpage et le dressage des fromages.
11. Évaluer la quantité de fromage à prévoir pour chaque convive dans différentes situations.
12. Reconnaître le matériel nécessaire pour la présentation des fromages.
13. Préparer et dresser les mets froids et les mets chauds appropriés à différents types de buffet.
14. Expliquer la technique de découpage des différentes pièces d'un buffet.
15. Énumérer les règles à observer pour le dressage de la table d'un buffet.
16. Expliquer le choix des accessoires de décoration de la table.
17. Nommer les différents postes de service d'un buffet.
18. Expliquer les responsabilités du cuisinier et de la cuisinière en ce qui concerne chacun de ces postes.
19. Énumérer les principales aptitudes et habiletés nécessaires au cuisinier et à la cuisinière pour le service d'un buffet.
20. Discuter de la façon de se tenir, d'offrir les mets et de converser avec la clientèle.
21. Démontrer la manière d'utiliser divers ustensiles de service.

Activités de la phase 2 : Réalisation de la mise en place et du service d'un buffet

(à suivre)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

22. Expliquer quelle sont les difficultés qui peuvent se présenter durant la mise en place et le service d'un buffet.
23. Énumérer les points à observer dans la mise en place et le service d'un buffet.
24. Porter attention à son travail et à celui des autres.
25. S'exercer à émettre des hypothèses et à les évaluer.

Activités de la phase 3 : Évaluation

MODULE 24 : INTÉGRATION AU MILIEU DE TRAVAIL

Codes : SIMCA : ACL 186
SESAME : 401 - 607

Durée : 105 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

INTENTION POURSUIVIE

Développer la compétence nécessaire pour :

s'intégrer au milieu de travail

en tenant compte des précisions indiquées et en participant aux activités requises selon le plan de mise en situation, les conditions et les critères qui suivent.

Précisions

- Rechercher un lieu de stage.
- Exercer le métier de cuisinier et de cuisinière d'établissement.
- Poursuivre son cheminement personnel et professionnel en milieu de travail.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE 1 : Recherche d'un lieu de stage

- Identifier les établissements qui peuvent accepter des stagiaires.
- Choisir un établissement et demander une entrevue.
- Présenter son curriculum vitae.
- Poser sa candidature et demander une réponse.

PHASE 2 : Exercice du métier

- S'informer sur l'organisation et le fonctionnement de l'établissement.
- S'informer sur le poste de travail à occuper et les tâches à accomplir.
- Exécuter les tâches selon les attentes du ou de la responsable de la cuisine.
- S'enquérir de la satisfaction du ou de la responsable de la cuisine.
- Rédiger un cahier de bord.

(à suivre)

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION (suite)

PHASE 3 : Évaluation

- Présenter un rapport de stage.
- Échanger en classe sur son expérience.
- Évaluer son choix de carrière et préciser ses objectifs professionnels.
- Participer à l'évaluation de son stage.

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Établir les contacts avec les établissements et répertorier les possibilités de stage qu'offre la région.
- Mettre en place un système d'encadrement des stagiaires.
- Préparer la collaboration entre les établissements et l'école.
- Soutenir les élèves dans leurs démarches pour trouver un lieu de stage.
- Rendre visite régulièrement aux stagiaires sur les lieux du stage.
- Aplanir les difficultés qui surviennent au cours du stage.
- Évaluer les lieux de stage et la qualité de l'encadrement.
- Discuter régulièrement avec chaque stagiaire de l'expérience qu'il vit, en se servant de son cahier de bord.
- Favoriser l'évaluation critique du stage.
- S'assurer que le stagiaire ne soit pas rémunéré.

CRITÈRES DE PARTICIPATION

- PHASE 1 :**
- Prépare son entrevue et rédige un curriculum vitae dans les règles.
 - Effectue la totalité de la démarche de recherche d'un lieu de stage.
 - Est en mesure d'expliquer son choix et de présenter à l'enseignant ou à l'enseignante les résultats de sa démarche.
- PHASE 2 :**
- Exécute les tâches qui lui sont assignées selon l'entente établie entre lui, l'entreprise et le ou la responsable du stage.
 - Réagit positivement et participe activement aux rencontres avec le ou la responsable de stage.
 - Démontre qu'il a rédigé son cahier de bord quotidiennement.
 - Manifeste les attitudes et les comportements attendus d'un cuisinier ou d'une cuisinière d'établissement durant toute la durée de son stage.
- PHASE 3 :**
- Rédige et présente son rapport de stage selon les directives reçues.
 - Explique quels sont les divers aspects du métier qu'il a découverts durant son stage.
 - Participe activement à l'évaluation de son stage.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Énumérer les étapes de la planification de la recherche d'un lieu de stage.
2. Évaluer les possibilités qu'offrent les différents lieux de stage en fonction de ses attentes.
3. Déterminer quelles sont les personnes auprès de qui demander une entrevue.
4. S'exercer à demander une entrevue.
5. Rassembler les informations nécessaires pour rédiger son curriculum vitae.
6. S'informer sur les règles de rédaction d'un curriculum vitae.
7. Rédiger une lettre d'offre de services.
8. Prendre un rendez-vous.
9. Exposer ses attentes en ce qui concerne le stage.
10. Évaluer les attentes de l'employeur.
11. Établir les termes de l'entente avec l'employeur et le ou la responsable du stage.

Activités de la phase 1 : Recherche d'un lieu de stage

12. Prendre connaissance de la structure du cahier de bord.
13. S'informer sur la façon de rédiger le cahier de bord.

Activités de la phase 2 : Exercice du métier

14. Expliquer en quoi consistent les différentes parties d'un rapport.
15. S'informer sur la façon de rédiger le rapport.
16. Expliquer en quoi consiste la coévaluation.
17. Expliquer le rôle de chacun des responsables de la coévaluation.
18. Énumérer les critères d'évaluation du stage.

Activités de la phase 3 : Évaluation

MODULE 25 : ÉVOLUTION DU MÉTIER

Codes : SIMCA : ACL 187
SESAME : 401 - 611

Durée : 15 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

INTENTION POURSUIVIE

Développer la compétence nécessaire pour :
s'intéresser à l'évolution du métier

en tenant compte des précisions indiquées et en participant aux activités requises selon le plan de mise en situation, les conditions et les critères qui suivent.

Précisions

- Suivre l'évolution technique du métier.
- Réfléchir sur les conséquences des principaux changements survenus dans la restauration.
- Déterminer l'importance de ces changements au regard de son avenir professionnel.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE 1 : Évolution technique

- Expliquer les conséquences de l'introduction de nouvelles technologies dans le métier sur l'un ou l'autre des points suivants : les conditions de travail, l'organisation du travail, le marché de l'emploi, les techniques de travail, les tâches du cuisinier et de la cuisinière ou tout autre point de son choix.

PHASE 2 : Changement

- Discuter des principaux changements autres que technologiques qui ont marqué le secteur de la restauration et de l'hôtellerie depuis 1970.

PHASE 3 : Implication personnelle

- Expliquer certaines des conséquences possibles de l'un de ces changements sur sa future carrière.

(à suivre)

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION (suite)

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Mettre à la disposition des élèves de la documentation et des ouvrages sur les nouvelles technologies du métier.
- Favoriser les discussions fructueuses.
- Proposer des thèmes de discussion variés.
- S'assurer de la qualité des discussions dans les travaux en sous-groupes.
- Assister les élèves dans leur réflexion personnelle.

CRITÈRES DE PARTICIPATION

- PHASE 1 :**
- Énumère un certain nombre de techniques introduites en cuisine depuis 1970 et indique au moins une conséquence d'une de ces techniques sur le métier.
 - Manifeste son intérêt :
 - en posant des questions;
 - en donnant son opinion;
 - en écoutant attentivement les explications.
- PHASE 2 :**
- Participe activement aux discussions soit :
 - en indiquant un changement;
 - en donnant son opinion sur l'un des changements;
 - en posant des questions judicieuses.
- PHASE 3 :**
- Explique, dans un texte d'environ une page, au moins une des conséquences de l'un de ces changements sur sa future carrière.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

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

1. Énumérer les principales technologies nouvelles du métier.
2. Expliquer en quoi consiste chacune de ces technologies.
3. Énumérer les principales applications de ces technologies.
4. Indiquer les principaux effets de ces nouvelles techniques sur les aliments ou sur le travail des cuisiniers et cuisinières.

Activités de la phase 1 : Évolution technique

5. Énumérer les principaux changements autres que technologiques survenus dans le secteur de la restauration depuis 1970.
6. Discuter du syndicalisme dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie.
7. Discuter de la place des femmes en cuisine d'établissement.
8. Décrire les principaux changements liés à la clientèle.
9. Nommer les principales associations dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie.

Activités de la phase 2 : Changement

10. Explorer à fond l'un des changements survenus dans le métier.
11. Établir le lien entre ses objectifs professionnels et l'un des aspects de l'évolution du métier.

Activités de la phase 3 : Implication personnelle



Gouvernement du Québec
**Ministère
de l'Éducation**

17-0301-01