

SECTEUR DE FORMATION 03 – ALIMENTATION ET TOURISME

CUISINE (DEP 5311)

TABLEAUX D'HARMONISATION

TABLE DES MATIÈRES

Présentation	1
Programmes d'études en lien d'harmonisation	1
Information sur les tableaux d'harmonisation.....	1
Tableaux d'harmonisation interordres	3
Cuisine et Gestion d'un établissement de restauration	5
Gestion d'un établissement de restauration et Cuisine	7
Tableaux d'harmonisation intra-ordre	9
Cuisine et Service de la restauration	11
Cuisine et Pâtisserie	12
Pâtisserie et Cuisine	13
Cuisine et Boulangerie.....	15
Boulangerie et Cuisine.....	16

Présentation

L'harmonisation des programmes d'études professionnelles et techniques est une orientation ministérielle. Elle consiste à établir des similitudes et une continuité entre les programmes d'études du secondaire et du collégial, que ce soit dans un même secteur de formation ou dans des secteurs de formation différents, en vue d'éviter la duplication des offres de formation, de reconnaître les compétences acquises et de faciliter les parcours de formation.

L'harmonisation contribue à établir une offre cohérente de formation, en particulier à faire en sorte que les fonctions de travail auxquelles préparent les programmes d'études soient bien identifiées et distinguées. S'il arrive que l'exercice de ces fonctions nécessite l'acquisition de compétences communes, les travaux d'harmonisation permettent de les repérer. Toutefois, même en l'absence de compétences communes, les programmes d'études n'en sont pas moins harmonisés.

L'harmonisation est dite interordres lorsqu'elle porte sur des programmes d'études d'ordres d'enseignement différents, elle est intra-ordre lorsqu'elle porte sur des programmes d'études d'un même ordre d'enseignement et elle est intersectorielle lorsqu'elle porte sur des programmes d'études de secteurs de formation différents.

Les travaux menés dans une perspective d'harmonisation des programmes d'études permettent, notamment, et le cas échéant, la mise au jour de leur communauté de compétences. Les compétences partagées par deux programmes d'études ou plus et dont l'acquisition de l'une permet la reconnaissance de l'autre sont dites *communes*. Des compétences communes ayant le même énoncé et dont toutes les composantes sont le calque l'une de l'autre sont dites *identiques*; lorsque des compétences communes ne sont pas identiques mais présentent un niveau de similitude tel qu'elles sont de valeur égale, elles sont dites *équivalentes*.

Les travaux d'harmonisation réalisés pour le programme *Cuisine* (DEP 5311) ont permis d'identifier des compétences communes avec d'autres programmes d'études.

Programmes d'études en lien d'harmonisation

Le programme d'études *Cuisine* (DEP 5311) présente des compétences communes avec les programmes d'études suivants :

- Gestion d'un établissement de restauration (DEC 430.B0);
- Service de la restauration (DEP 5293);
- Pâtisserie (DEP 5297);
- Boulangerie (DEP 5370).

Information sur les tableaux d'harmonisation

Dans ce document, les résultats des travaux d'harmonisation sont présentés sous forme de tableaux et sont regroupés selon les rubriques suivantes : les tableaux d'harmonisation interordres qui font l'objet de la première partie et les tableaux d'harmonisation intra-ordre qui sont regroupés dans une deuxième partie.

Chaque tableau se divise verticalement en deux sections et met en lien deux programmes d'études, le programme de référence¹ et un programme avec lequel il a des compétences communes. Pour chacun de ces programmes, le tableau présente les éléments d'identification qui sont le titre, le type de sanction, le code du programme, l'année d'approbation, son nombre de compétences ou de modules, la durée totale de formation, les énoncés de compétences communes et leur code respectif.

1 Le programme de référence est celui pour lequel est spécifiquement rédigé le document d'accompagnement.

Lorsque les compétences communes entre deux programmes d'études ne sont pas identiques mais équivalentes, elles donnent lieu à deux tableaux distincts qui sont présentés l'un à la suite de l'autre. Le premier tableau présente les compétences qui peuvent être reconnues à la personne issue du programme de référence et qui s'inscrit dans le programme harmonisé au programme de référence; à l'inverse, le second tableau présente les compétences qui peuvent être reconnues à la personne issue du programme harmonisé au programme de référence et qui s'inscrit dans le programme de référence.

Le programme d'études dont est issue la personne et dans lequel elle a acquis une ou des compétences est dit « programme de provenance »; le programme d'études dans lequel la personne souhaite poursuivre sa formation et se faire reconnaître les compétences déjà acquises est dit « programme de destination ». Dans chacun des tableaux, la section de gauche est réservée au programme de provenance et la section de droite est réservée au programme de destination.

Avant chaque tableau, le programme de provenance et le programme de destination sont identifiés et un court texte rend explicite le cheminement de la personne à l'intérieur de ces deux programmes d'études.

Tableaux d'harmonisation interordres

Programme de provenance : Cuisine
2008

Programme de destination : Gestion d'un établissement de restauration
2005

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Cuisine peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Gestion d'un établissement de restauration, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Cuisine 2008 DEP – 5311 24 compétences, 1 470 heures		Gestion d'un établissement de restauration 2005 DEC – 430.B0 25 compétences, 2 130 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
404542	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires	0482	Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail
et		et	
404552	Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité	0483	Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production
et			
404563	Évaluer les qualités organoleptiques des aliments		
et			
404572	Associer des techniques de cuisson à des aliments		
et			
404582	Effectuer des activités liées à l'organisation de la cuisine		
et			
404594	Apprêter les fruits et les légumes		
et			
404606	Réaliser des préparations fondamentales		
et			
404612	Établir des relations professionnelles		
et			

404623	Effectuer la mise en place des potages		
et			
404634	Réaliser des pâtes de base		
et			
404647	Effectuer la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers		
et			
404656	Effectuer la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés		
et			
404664	Effectuer la mise en place des hors-d'œuvre et des entrées		
et			
404677	Effectuer la mise en place des desserts		
404735	Assurer la production pour les banquets et les services alimentaires	0484	Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets
et			
404703	Réaliser des présentations culinaires		
et			
404743	Effectuer le service des buffets		
404694	Effectuer le service des petits déjeuners	0485	Cuisiner les mets d'un menu de restaurant
et			
404714	Effectuer le service des menus du jour		
et			
404723	Effectuer le service des menus de production		
et			
404759	Effectuer le service des menus table d'hôte et à la carte		

Programme de provenance : Gestion d'un établissement de restauration
2005

Programme de destination : Cuisine
2008

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Gestion d'un établissement de restauration peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Cuisine, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Gestion d'un établissement de restauration 2005 DEC – 430.B0 25 compétences, 2 130 heures		Cuisine 2008 DEP – 5311 24 compétences, 1 470 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
0480	Établir des relations professionnelles	404612	Établir des relations professionnelles
048F	Contrôler les risques liés à l'hygiène et à la salubrité	404542	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires
0482	Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail	404552	Adopter des mesures préventives en matière de santé et sécurité
0487	Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments	404563	Évaluer les qualités organoleptiques des aliments
		et 404572	Associer des techniques de cuisson à des aliments
0489	Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire	404582	Effectuer des activités liés à l'organisation d'une cuisine
0483	Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production	404594	Apprêter les fruits et les légumes
		et 404606	Réaliser les préparations fondamentales
		et 404623	Effectuer la mise en place des potages
		et 404634	Réaliser des pâtes de base
		et	

		404647	Effectuer la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers
		et	
		404656	Effectuer la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés
		et	
		404664	Effectuer la mise en place des hors-d'œuvre et des entrées
		et	
		404677	Effectuer la mise en place des desserts
0484	Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffet	404735	Assurer la production pour les banquets et les services alimentaires
		et	
		404703	Réaliser des présentations culinaires
		et	
		404743	Effectuer le service des buffets
0488	Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles	404684	Concevoir des menus équilibrés
0485	Cuisiner les mets d'un menu de restaurant	404694	Effectuer le service des petits déjeuners
		et	
		404714	Effectuer le service des menus du jour
		et	
		404723	Effectuer le service des menus de production
		et	
		404759	Effectuer le service des menus table d'hôte et à la carte

Tableaux d'harmonisation intra-ordre

Programme de provenance : Cuisine
2008

Programme de destination : Service de la restauration
2004

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Cuisine peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Service de la restauration, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Cuisine 2008 DEP – 5311 24 compétences, 1 470 heures		Service de la restauration 2004 DEP – 5293 13 compétences, 960 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
404684	Concevoir des menus équilibrés	404435	Expliquer la composition des mets et des menus

Lorsque le programme de provenance est Service de la restauration (DEP 5293) et que le programme de destination est Cuisine (DEP 5311), il n'y a aucune compétence jugée commune entre ces programmes.

Programme de provenance : Cuisine
2008

Programme de destination : Pâtisserie
2005

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Cuisine peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Pâtisserie, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Cuisine 2008 DEP – 5311 24 compétences, 1 470 heures		Pâtisserie 2005 DEP – 5297 19 compétences, 1 350 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
404542	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires	409312	Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail
et			
404552	Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité		

Programme de provenance : Pâtisserie
2005

Programme de destination : Cuisine
2008

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Pâtisserie peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Cuisine, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Pâtisserie 2005 DEP – 5297 19 compétences, 1 350 heures		Cuisine 2008 DEP – 5311 24 compétences, 1 470 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
409312	Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail	404542	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaire
409301	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	404634	Réaliser des pâtes de base
et		et	
409324	Traiter des matières premières	404677	Effectuer la mise en place des desserts
et			
409338	Confectionner des crèmes et des garnitures		
et			
409344	Confectionner des produits à base de pâtes friables		
et			
409487	Confectionner des pâtes battues-poussées		
et			
409355	Confectionner des produits à base de pâtes feuilletées		
et			
409387	Confectionner des entremets traditionnels		
et			

409416 Confectionner des entremets
modernes

et

409443 Confectionner des desserts à la
commande et à l'assiette

Programme de provenance : Cuisine
2008

Programme de destination : Boulangerie
2019

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Cuisine peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Boulangerie, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Cuisine 2008 DEP – 5311 24 compétences, 1 470 heures		Boulangerie 2019 DEP – 5370 12 compétences, 795 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
404542	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires	400842	Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail

Programme de provenance : Boulangerie
2019

Programme de destination : Cuisine
2008

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Boulangerie peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Cuisine, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Boulangerie 2019 DEP – 5370 12 compétences, 795 heures		Cuisine 2008 DEP – 5311 24 compétences, 1 470 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
400842	Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail	404542	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires
400842	Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail	404634	Réaliser des pâtes de base
et			
400853	Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie		
et			
400863	Planifier la production de produits de boulangerie		
et			
400874	Effectuer la préparation et le pétrissage de pâtes		
et			
400903	Élaborer des ferments		
et			
400886	Confectionner des pains à base de levure		
et			
400893	Confectionner des pains briochés et des brioches non garnies		
et			
400916	Confectionner des pains à base de levain ou de ferment		