

Programme d'études professionnelles

5311

Cuisine

Secteur
de formation

3

Alimentation
et tourisme

Québec 

Programme d'études professionnelles

5311

Cuisine

Secteur
de formation

3

Alimentation
et tourisme

Formation professionnelle et technique
et formation continue

Direction générale de la formation
professionnelle et technique

Équipe de production

Coordination

Dominique Beaussier

André Vincent

Responsable de l'ingénierie de la formation
Direction générale de la formation professionnelle et
technique
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Claire Léveillé

Directrice des projets spéciaux
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Conception et rédaction

Dominique Beaussier

Enseignant

Commission scolaire de Charlevoix

Lyne Bélanger

Enseignante

Commission scolaire Marie-Victorin

David Sagot

Enseignant

Commission scolaire des Laurentides

Marie-Dominique Decninck

Conseillère en élaboration de programmes d'études

Élisabeth Szöts

Conseillère en élaboration de programmes d'études

Révision linguistique

Sous la responsabilité de la Direction des
communications du ministère de l'Éducation, du Loisir et
du Sport

Mise en pages et édition

Sous la responsabilité de la Direction générale de la
formation professionnelle et technique du ministère de
l'Éducation, du Loisir et du Sport

© Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, 2008 – 07-01207

ISBN 978-2-550-52487-8 (version imprimée)

ISBN 978-2-550-52488-5 (PDF)

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2008

Remerciements

La production du présent document a été possible grâce à la participation de nombreux collaborateurs et collaboratrices des milieux de l'éducation et du travail. Le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport remercie les personnes suivantes.

Milieu de l'éducation

Louise Cartier
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Gilles Chevalier
Commission scolaire du Chemin-du-Roy

Ghislain Juneau
Commission scolaire du Chemin-du-Roy

Yves Lafontaine
Commission scolaire de la Région-de-Sherbrooke

Antonio Mancini
Commission scolaire English-Montréal

Mario Morin
Commission scolaire de Kamouraska–Rivière-du-Loup

Caroline Poirier
Commission scolaire De La Jonquière

Jean Rivet
Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île

Pierre Santerre
Commission scolaire des Premières-Seigneuries

Suzanne Sylvester
Commission scolaire de la Capitale

Gaétan Tessier
Commission scolaire au Cœur-des-Vallées

Milieu du travail

Pascal Androdias
Auberge du Faubourg
Saint-Jean-Port-Joli

Lise Baillargeon
Conseil québécois des ressources humaines en tourisme

Dominique Billet
Hôtel Radisson
Longueuil

Pierre Bolduc
Delta Sherbrooke Hôtel
Sherbrooke

Tony Bongiorno
Restaurant Da Vinci
Montréal

Reynald Breton
Centre hospitalier universitaire de Québec
Hôpital Saint-François-d'Assise
Québec

Jean-Michel Breton
Fairmont Le Manoir Richelieu
La Malbaie

Carole Chevalier
Bouquinerie Café Mille Feuille
Québec

David Courchesne
Les Restaurants Prime du Québec
East Side Mario's
Boucherville

Yvon Godbout
La Fenouillère
Sainte-Foy

Rénéald Gravel
Petites Franciscaïnes de Marie
Baie-Saint-Paul

Alain Leblanc
Les Cuisines Leblanc
Brossard

Nicolas Leduc
Sodexho Marriott
Montréal

Nathalie Major
Au Petit Extra
Montréal

Jean-François Méthot
Hostellerie Les Trois Tilleuls
Saint-Marc-sur-Richelieu

Laurent Miot
Château Mont-Tremblant
Mont-Tremblant

Danielle Ouellet
Conseil québécois des ressources humaines en tourisme

François Pellerin
Restaurant Fourquet Fourchette
Chambly

Bernard Saint-Pierre
La Fenouillère
Sainte-Foy

Denis Saint-Pierre
Les Rôtisseries Saint-Hubert
Laval

Table des matières

Présentation du programme d'études professionnelles.....	1
Éléments constitutifs	1
Aspects de mise en œuvre	3
Synthèse du programme d'études	5
Première partie	
Buts du programme d'études	9
Intentions éducatives	10
Énoncés des compétences du programme d'études.....	11
Matrice des compétences	11
Harmonisation	13
Deuxième partie	
Compétences du programme d'études	
Métier et formation	17
Hygiène et salubrité alimentaires	21
Santé et sécurité	23
Qualités organoleptiques des aliments	27
Techniques de cuisson	31
Organisation de la cuisine	33
Fruits et légumes.....	37
Préparations fondamentales	41
Relations professionnelles	45
Mise en place des potages	49
Pâtes de base	53
Mise en place des viandes, des volailles et des gibiers	57
Mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés	61
Mise en place des hors-d'œuvre et des entrées.....	65
Mise en place des desserts.....	69
Conception de menus	73
Service des petits déjeuners.....	77
Présentations culinaires	81
Service des menus du jour.....	85
Service des menus de production.....	89
Production pour les banquets et les services alimentaires.....	93
Service des buffets.....	97
Service des menus table d'hôte et à la carte	103
Intégration au milieu de travail	107

Présentation du programme d'études professionnelles

Le programme d'études professionnelles présente les compétences nécessaires pour exercer un métier ou une profession au seuil d'entrée sur le marché du travail. De plus, la formation permet au travailleur et à la travailleuse de développer une polyvalence qui lui sera utile dans son cheminement professionnel ou personnel.

Le programme d'études est constitué d'un ensemble cohérent de compétences à développer. Il précise les cibles des apprentissages et les grandes orientations à privilégier pour la formation. Les compétences sont liées à la maîtrise des tâches du métier ou de la profession ou encore à des activités de travail ou de vie professionnelle ou personnelle, le cas échéant. Les apprentissages attendus de l'élève se réalisent dans un contexte de mise en œuvre de la compétence et visent un pouvoir d'agir, de réussir et de progresser.

Conformément à la Loi sur l'instruction publique, « les programmes d'études comprennent des objectifs et un contenu obligatoires et peuvent comprendre des objectifs et un contenu indicatifs qui doivent être enrichis ou adaptés selon les besoins des élèves qui reçoivent les services ». Pour la compétence traduite en comportement, les composantes obligatoires englobent l'énoncé de la compétence, les éléments de la compétence, le contexte de réalisation et les critères de performance et, pour la compétence traduite en situation, les rubriques correspondantes.

À titre indicatif, le programme d'études présente une matrice des compétences, des intentions éducatives, les savoirs liés à chaque compétence et les balises relatives aux savoirs. Pour chacune des compétences, une durée est suggérée. Toutes les composantes formulées à titre indicatif dans le programme d'études peuvent être enrichies ou adaptées selon les besoins de l'élève, de l'environnement et du milieu de travail.

Éléments constitutifs

Buts du programme d'études

Les buts du programme d'études présentent le résultat recherché au terme de la formation et une description générale du métier; ils reprennent les quatre buts généraux de la formation professionnelle.

Intentions éducatives

Les intentions éducatives sont des visées pédagogiques qui présentent des orientations à favoriser dans la formation de l'élève en matière de grandes habiletés intellectuelles ou motrices, d'habitudes de travail ou d'attitudes. Elles touchent généralement des aspects significatifs du développement personnel et professionnel qui n'ont pas fait l'objet de formulations explicites en ce qui concerne les buts du programme d'études ou les compétences. Elles visent à orienter l'action pédagogique attendue pour mettre en contexte les apprentissages des élèves, avec les dimensions sous-jacentes à l'exercice d'un métier ou d'une profession. Les intentions éducatives peuvent guider les établissements dans la mise en œuvre du programme d'études.

Compétence¹

La compétence est le pouvoir d'agir, de réussir et de progresser qui permet de réaliser adéquatement des tâches, des activités de vie professionnelle ou personnelle, et qui se fonde sur un ensemble organisé de savoirs : connaissances et habiletés de divers domaines, stratégies, perceptions, attitudes, etc.

¹ Pour une explication plus complète de la compétence en formation professionnelle, voir : QUÉBEC. MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, DU LOISIR ET DU SPORT, *Cadre de référence sur la planification des activités d'apprentissage et d'évaluation, Formation professionnelle*, ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, Québec, 2005, pages 8 à 12. On peut trouver l'information à l'adresse suivante : <http://www.inforoutefpt.org>.

La compétence en formation professionnelle est traduite en comportement ou en situation. Elle présente des repères et des exigences précises en termes pratiques pour l'apprentissage.

1 Compétence traduite en comportement

La compétence traduite en comportement décrit les actions et les résultats attendus de l'élève. Elle comprend :

- *L'énoncé de la compétence*, qui résulte de l'analyse de la situation de travail, des orientations et des buts généraux de la formation professionnelle ainsi que d'autres déterminants.
- *Les éléments de la compétence*, qui décrivent les aspects essentiels à la compréhension de la compétence, sous forme de comportements particuliers. On y évoque les grandes étapes d'exécution d'une tâche ou les principales composantes de la compétence.
- *Le contexte de réalisation*, qui correspond à la situation lors de la mise en œuvre de la compétence, au seuil d'entrée sur le marché du travail. Le contexte vise à reproduire une situation réelle de travail et ne décrit pas une situation d'apprentissage ou d'évaluation.
- *Les critères de performance*, qui définissent des exigences à respecter et accompagnent soit les éléments de la compétence, soit l'ensemble de la compétence. Pour chacun des éléments, les critères de performance permettent de porter un jugement sur l'acquisition de la compétence. Pour l'ensemble de la compétence, ils décrivent des exigences liées à l'accomplissement d'une tâche ou d'une activité et donnent des indications sur la performance recherchée ou sur la qualité globale du produit ou du service attendu.

2 Compétence traduite en situation

La compétence traduite en situation décrit la situation éducative dans laquelle se trouve l'élève pour effectuer ses apprentissages. Les actions et les résultats varient selon les personnes. Elle comprend :

- *L'énoncé de la compétence*, qui résulte de l'analyse de la situation de travail, des orientations et des buts généraux de la formation professionnelle ainsi que d'autres déterminants.
- *Les éléments de la compétence*, qui mettent en évidence les éléments essentiels de la compétence et permettent une meilleure compréhension de celle-ci quant à l'intention poursuivie. Les éléments de la compétence sont au cœur de la mise en œuvre de cette situation éducative.
- *Le plan de mise en situation*, qui décrit, dans ses grandes lignes, la situation éducative dans laquelle on place l'élève pour lui permettre d'acquérir la compétence visée. Le plan de mise en situation comporte habituellement les moments-clés d'apprentissage traduits en trois étapes reliées à l'information, la réalisation et la synthèse.
- *Les conditions d'encadrement*, qui définissent les balises à respecter par l'enseignante ou par l'enseignant et les 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*, qui 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 de la situation éducative.

Savoirs liés

Les *savoirs liés à la compétence* et les *balises* sont fournis à titre indicatif. Les savoirs liés définissent les apprentissages les plus significatifs que l'élève est appelé à faire pour mettre en œuvre et assurer l'évolution de la compétence. Les savoirs liés sont en relation avec le marché du travail et sont accompagnés de balises qui renseignent sur leur champ d'application, leur niveau de complexité ou leur

contenu de formation. Les savoirs liés comprennent généralement des apprentissages en relation avec les connaissances, les habiletés, les attitudes, etc.

Durée

La durée totale du programme d'études est prescrite. Elle est associée au temps d'enseignement qui inclut l'évaluation des apprentissages, l'enrichissement ou l'enseignement correctif, selon les besoins de l'élève. La durée associée à la compétence indique le temps nécessaire qu'il faut pour la développer.

Le temps d'enseignement est assorti au temps de formation, temps moyen évalué au moment de l'élaboration du programme d'études pour l'acquisition de la compétence et pour l'évaluation des apprentissages. La durée est importante pour l'organisation de la formation.

Unités

L'unité est un étalon qui sert à exprimer la valeur de chacune des compétences. L'unité correspond à quinze heures de formation.

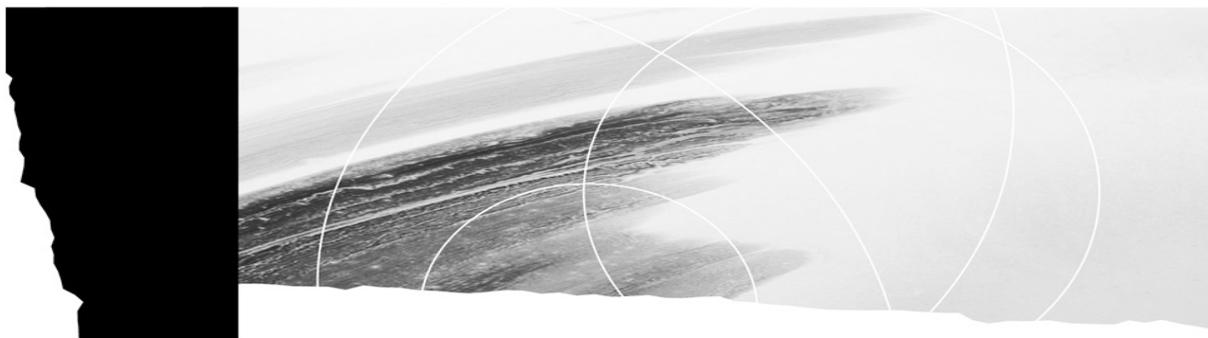
Aspects de mise en œuvre

Approche programme

L'approche programme s'appuie sur une vision d'ensemble du programme d'études et de ses différentes composantes (buts, intentions éducatives, compétences, etc.). Elle nécessite la concertation entre tous les acteurs concernés que ce soit au moment de concevoir le programme d'études, au moment de planifier et réaliser sa mise en œuvre, ou encore à celui d'évaluer ses retombées. Elle consiste à faire en sorte que l'ensemble des interventions et des activités proposées visent les mêmes finalités, souscrivent aux mêmes orientations. Pour l'élève, l'approche programme rend la formation plus signifiante car les apprentissages se présentent en un tout davantage cohérent.

Approche par compétences

L'approche par compétences, pour l'enseignement en formation professionnelle, se traduit par une philosophie d'intervention visant à amener l'élève à mobiliser des ressources individuelles, à agir, réussir et progresser dans différents contextes, selon des performances définies, et avec tous les savoirs nécessaires. L'approche par compétences se réalise à travers des situations reflétant la vie professionnelle et personnelle.



5311

Cuisine

Année d'approbation : 2007

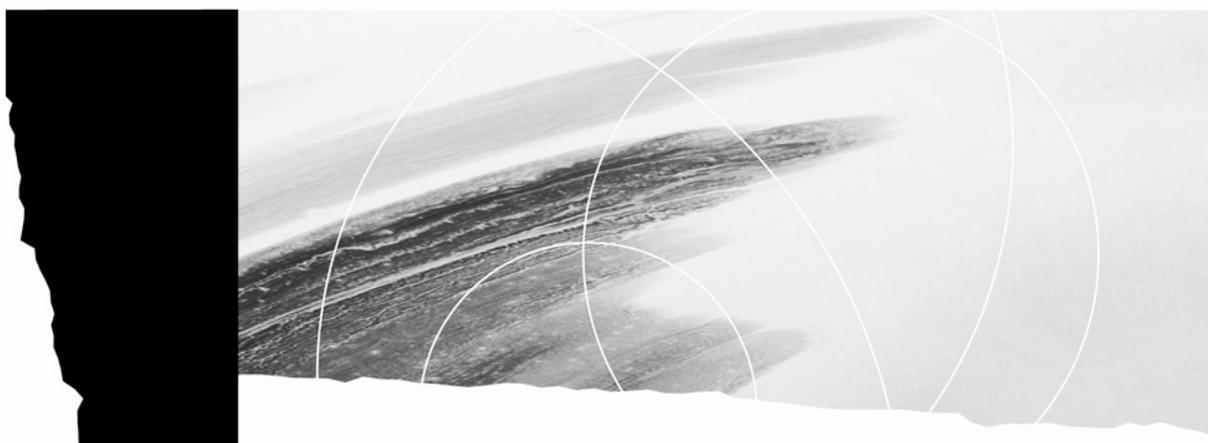
Type de sanction :	Diplôme d'études professionnelles
Nombre d'unités :	98
Nombre de compétences :	24
Durée totale :	1 470 heures

Pour être admis au programme d'études *Cuisine*, il faut satisfaire à l'une des conditions suivantes :

- La personne est titulaire du diplôme d'études secondaires ou de son équivalent reconnu.
OU
- La personne est âgée d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire au cours de laquelle elle commence sa formation et a obtenu les unités de 4^e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique dans des programmes d'études établis par le ministre, ou des apprentissages reconnus équivalents.
OU
- La personne est âgée d'au moins 18 ans au moment de l'entrée en formation et possède les préalables fonctionnels, soit la réussite du test de développement général ainsi que le cours de langue d'enseignement FRA 2033-1, ou des apprentissages reconnus équivalents.
OU
- La personne a obtenu les unités de 3^e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique dans des programmes d'études établis par le ministre et poursuivra sa formation générale en concomitance avec sa formation professionnelle afin d'obtenir les unités de 4^e secondaire qui lui manquent en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique dans des programmes d'études établis par le ministre.

La durée du programme d'études est de 1 470 heures; de ce nombre, 930 heures sont consacrées à l'acquisition de compétences liées directement à la maîtrise des tâches du métier et 540 heures, à l'acquisition de compétences générales liées à des activités de travail ou de vie professionnelle. Le programme d'études est divisé en 24 compétences dont la durée varie de 30 heures à 135 heures. Cette durée comprend le temps consacré à l'enseignement, à l'évaluation des apprentissages, à l'enrichissement, et à l'enseignement correctif.

Rappel de la compétence	Code	Numéro	Durée	Unités
Métier et formation	404532	1	30	2
Hygiène et salubrité alimentaires	404542	2	30	2
Santé et sécurité	404552	3	30	2
Qualités organoleptiques des aliments	404563	4	45	3
Techniques de cuisson	404572	5	30	2
Organisation de la cuisine	404582	6	30	2
Fruits et légumes	404594	7	60	4
Préparations fondamentales	404606	8	90	6
Relations professionnelles	404612	9	30	2
Mise en place des potages	404623	10	45	3
Pâtes de base	404634	11	60	4
Mise en place des viandes, des volailles et des gibiers	404647	12	105	7
Mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés	404656	13	90	6
Mise en place des hors-d'œuvre et des entrées	404664	14	60	4
Mise en place des desserts	404677	15	105	7
Conception de menus	404684	16	60	4
Service des petits déjeuners	404694	17	60	4
Présentations culinaires	404703	18	45	3
Service des menus du jour	404714	19	60	4
Service des menus de production	404723	20	45	3
Production pour les banquets et les services alimentaires	404735	21	75	5
Service des buffets	404743	22	45	3
Service des menus table d'hôte et à la carte	404759	23	135	9
Intégration au milieu de travail	404767	24	105	7



Première partie

Buts du programme d'études

Intentions éducatives

Énoncés des compétences

Matrice des compétences

Harmonisation

Buts du programme d'études

Le programme d'études professionnelles *Cuisine* prépare à l'exercice du métier de cuisinière ou de cuisinier.

De façon générale, les tâches des cuisinières ou des cuisiniers sont liées à la préparation, à la transformation, au service et à l'entreposage des aliments. Ces personnes travaillent dans des restaurants, des hôtels, des hôpitaux et autres établissements de soins de santé, des services alimentaires centralisés, des maisons d'enseignement et autres institutions. On les retrouve également à bord de bateaux, dans des chantiers de construction, chez des traiteurs, dans les entreprises de production alimentaire, etc. Ces personnes doivent parfois travailler sous l'autorité d'une ou d'un chef.

Les cuisinières ou les cuisiniers accomplissent une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :

- effectuer la mise en place du plan de travail avant le service;
- prévoir les éléments nécessaires au bon déroulement du service;
- préparer, assaisonner et conditionner en suivant des méthodes précises les hors-d'œuvre, les potages, les viandes, les poissons, les légumes, les sauces, les desserts et autres aliments;
- cuire correctement les divers aliments;
- dresser les assiettes selon les normes et standards;
- établir des menus;
- appliquer des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail;
- nettoyer et ranger l'outillage et l'équipement;
- gérer les aliments périssables et non périssables, et les ranger dans les endroits adéquats.

Conformément aux buts généraux de la formation professionnelle, le programme d'études *Cuisine* vise à :

- Rendre la personne efficace dans l'exercice d'un métier, soit :
 - lui permettre, dès l'entrée sur le marché du travail, de jouer les rôles, d'exercer les fonctions et d'exécuter les tâches et les activités qui sont associés à un métier;
 - lui permettre d'évoluer adéquatement dans un milieu de travail (ce qui implique des connaissances et des habiletés techniques et technologiques en matière de communication, de résolution de problèmes, de prise de décisions, d'éthique, de santé et de sécurité, etc.).
- Favoriser l'intégration de la personne à la vie professionnelle, soit :
 - lui faire connaître le marché du travail en général ainsi que le contexte particulier du métier choisi;
 - lui faire connaître ses droits et responsabilités comme travailleur ou travailleuse.
- Favoriser l'évolution de la personne et l'approfondissement de savoirs professionnels, soit :
 - lui permettre de développer son autonomie, sa capacité d'apprendre ainsi que d'acquérir des méthodes de travail;
 - lui permettre de comprendre les principes sous-jacents aux techniques et aux technologies utilisées;
 - lui permettre de développer sa faculté d'expression, sa créativité, son sens de l'initiative et son esprit d'entreprise;
 - lui permettre d'adopter des attitudes essentielles à son succès professionnel, de développer son sens des responsabilités et de viser l'excellence.

- Assurer la mobilité professionnelle de la personne, soit :
 - lui permettre d’adopter une attitude positive à l’égard des changements;
 - lui permettre de se donner des moyens pour gérer sa carrière, notamment par la sensibilisation à l’entrepreneuriat.

Intentions éducatives

Le programme d’études professionnelles *Cuisine* vise à développer les attitudes et comportements suivants jugés indispensables à l’exercice du métier par les milieux de l’éducation et du travail :

- la capacité à établir des liens au regard des réactions physico-chimiques des aliments;
- l’acuité des sens par rapport aux qualités organoleptiques des aliments;
- l’organisation méthodique du travail;
- la rigueur et la précision dans l’exercice des tâches;
- le développement de comportements professionnels;
- la capacité à raisonner la cuisine pour mieux la maîtriser;
- la prise en compte des techniques culinaires comme éléments fondamentaux des apprentissages en cuisine.

Énoncés des compétences du programme d'études

Liste des compétences

- Se situer au regard du métier et de la démarche de formation.
- Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité.
- Évaluer les qualités organoleptiques des aliments.
- Associer des techniques de cuisson à des aliments.
- Effectuer des activités liées à l'organisation de la cuisine.
- Apprêter les fruits et les légumes.
- Réaliser des préparations fondamentales.
- Établir des relations professionnelles.
- Effectuer la mise en place des potages.
- Réaliser des pâtes de base.
- Effectuer la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers.
- Effectuer la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés.
- Effectuer la mise en place des hors-d'œuvre et des entrées.
- Effectuer la mise en place des desserts.
- Concevoir des menus équilibrés.
- Effectuer le service des petits déjeuners.
- Réaliser des présentations culinaires.
- Effectuer le service des menus du jour.
- Effectuer le service des menus de production.
- Assurer la production pour les banquets et les services alimentaires.
- Effectuer le service des buffets.
- Effectuer le service des menus table d'hôte et à la carte.
- S'intégrer au milieu de travail.

Matrice des compétences

La matrice des compétences met en évidence les relations entre les compétences générales, qui correspondent à des activités de travail ou de vie professionnelle, et les compétences particulières, qui sont propres au métier, ainsi que les grandes étapes du processus de travail.

Le tableau étant à double entrée, la matrice permet de voir les liens qui unissent les éléments placés à l'horizontale et ceux placés à la verticale. Le symbole (○) marque un rapport entre une compétence générale et une compétence particulière. Le symbole (△) montre, quant à lui, qu'il existe une relation entre une compétence particulière et une étape du processus de travail. Lorsque les symboles sont noircis, cela indique en outre que l'on tient compte de ces liens pour l'acquisition de compétences particulières. La logique qui a présidé à la conception de la matrice influe sur la séquence d'enseignement des compétences. De façon générale, on prend en considération une certaine progression relativement à la complexité des apprentissages et au développement de l'autonomie de l'élève. De ce fait, l'axe vertical présente les compétences particulières dans l'ordre où elles devraient être acquises et sert de point de départ à l'agencement de l'ensemble des compétences.

Harmonisation

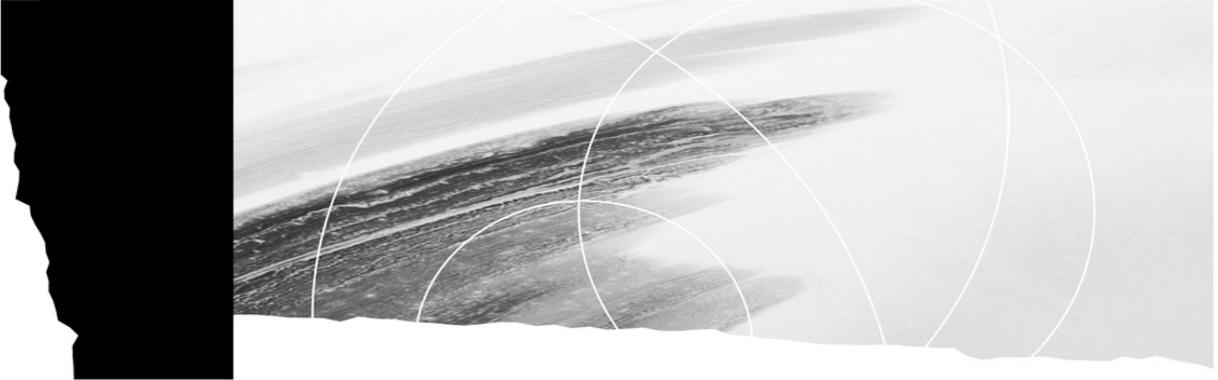
L'harmonisation des programmes d'études professionnelles et techniques est une orientation ministérielle. Elle consiste à établir des similitudes et une continuité entre les programmes d'études du secondaire et ceux du collégial, que ce soit dans un même secteur de formation ou dans des secteurs de formation 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; enfin, 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 d'études *Cuisine* ont permis d'identifier des compétences communes avec d'autres programmes d'études. Les informations relatives aux travaux réalisés et à leurs résultats sont présentées dans le document *Tableaux d'harmonisation Cuisine*.



Deuxième partie

Compétences du programme d'études

Compétence 1 Durée 30 h Unités 2

Compétence traduite en situation

Se situer au regard du métier et de la démarche de formation.

Éléments de la compétence

- Connaître la réalité du métier ainsi que son évolution prévisible.
- Comprendre les particularités du programme de formation.
- Confirmer son orientation professionnelle.

Plan de mise en situation

Phase d'information

- S'informer sur la fonction de travail du cuisinier ou de la cuisinière : tâches, milieux de travail, structure organisationnelle des entreprises, perspectives d'emploi, conditions de travail, possibilités d'avancement.
- S'informer sur la nature et les exigences de l'emploi : habiletés cognitives et perceptives nécessaires, attitudes, habitudes et comportements professionnels, droits et responsabilités liés à la fonction de travail.
- S'informer sur les aspects évolutifs de la cuisine et les facteurs de changement : historique de la cuisine, types de cuisines, allergies alimentaires, organismes génétiquement modifiés (OGM), programmes de recyclage, sécurité alimentaire, développement durable.

Phase de réalisation

- S'informer sur le projet de formation : programme d'études, démarche de formation, modes d'évaluation, sanction des études.
- Discuter des possibilités de formation continue.
- Faire part de ses premières réactions à l'égard du métier et de la formation.
- Faire part de ses réactions par rapport aux aspects évolutifs de la cuisine : nouvelles technologies, tendances culinaires, etc.

Phase de synthèse

- Discuter de la pertinence du programme de formation par rapport à la fonction de travail de la cuisinière ou du cuisinier.
- Produire un rapport contenant :
 - des précisions sur ses goûts, ses aptitudes et ses champs d'intérêt en cuisine;
 - la confirmation de son orientation professionnelle par une comparaison de la nature et des exigences du métier avec ses goûts, ses aptitudes et ses champs d'intérêt.

Conditions d'encadrement

- Créer un climat d'épanouissement personnel et d'intégration professionnelle.
- Favoriser les échanges d'opinions entre les élèves.
- Permettre à l'élève d'avoir une vision globale de la fonction de travail.
- Permettre à l'élève de se familiariser avec le projet de formation.
- Organiser des visites dans des établissements de restauration et de production alimentaire.
- Organiser une rencontre avec des spécialistes du métier.
- Permettre à l'élève d'explorer les aspects évolutifs de la cuisine.

Critères de participation

Phase d'information

- Recueille des informations sur les sujets traités.
- Exprime sa perception du métier à la suite des visites dans les entreprises.
- Présente un des aspects évolutifs de la cuisine qui l'intéresse.

Phase de réalisation

- Exprime convenablement sa perception du programme de formation.
- Exprime clairement ses réactions à l'égard du métier et de la formation.

Phase de synthèse

- Produit un rapport contenant :
 - une présentation de ses goûts, de ses aptitudes et de ses champs d'intérêt en cuisine;
 - des explications sur son orientation professionnelle par une comparaison de la nature et des exigences du métier avec ses goûts, ses aptitudes et ses champs d'intérêt.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend le plan de mise en situation, les savoirs liés aux phases et les balises associées aux savoirs.

Phase d'information

- | | |
|---|---|
| • Situer la compétence dans l'ensemble de la formation. | Raison d'être de la compétence. Plan de cours. Liens avec les autres compétences. |
| • S'informer sur la fonction de travail. | Information en rapport avec l'analyse de situation de travail. |
| • S'informer sur la nature et les exigences de l'emploi. | Habiletés cognitives et perceptives. Attitudes et comportements. Habitudes, droits et responsabilités. |
| • S'informer sur les aspects évolutifs de la cuisine et les facteurs de changement. | Historique de la cuisine. Types de cuisine, courants culinaires, allergies alimentaires, programmes de recyclage, sécurité alimentaire. Information générale sur les OGM, les nouvelles technologies et les nouvelles organisations du travail. |

- Développer une préoccupation au regard du développement durable.

Définition, concept. Politiques gouvernementales. Responsabilisation au regard des biens et des services produits et utilisés. Eau et alimentation, sécurité alimentaire, agriculture durable, qualité et sécurité des aliments et des repas.

- Visiter des entreprises.

Observations. Collecte d'information.

- Exprimer sa perception du métier à la suite des visites dans les entreprises et présenter un des aspects évolutifs de la cuisine qu'on trouve intéressant.

Perception du métier. Intérêt au regard d'un aspect évolutif de la cuisine.

Phase de réalisation

- S'informer sur le projet de formation.
- Discuter des possibilités de formation continue.
- Exprimer sa perception du programme de formation et ses réactions à l'égard du métier.

Programme d'études.

Programmes d'études : attestation de spécialisation professionnelle, diplôme d'études collégiales (*Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration*), séminaires de perfectionnement.

Liens entre les différentes compétences du programme et l'exercice du métier.

Phase de synthèse

- Rédiger un rapport justifiant son choix d'orientation professionnelle.

Résumé de ses goûts, de ses aptitudes et de ses intérêts en ce qui concerne la cuisine. Explications sur son choix d'orientation professionnelle en faisant un parallèle entre la nature et les exigences du métier ainsi que ses goûts, ses aptitudes et ses centres d'intérêt.

Compétence 2 Durée 30 h Unités 2

Compétence traduite en comportement**Énoncé de la compétence**

Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires.

Contexte de réalisation

- À partir de directives.
- Au moyen d'observations du milieu de travail.
- À l'aide d'une grille d'inspection des points critiques.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Évaluer les situations à risque.

- Pertinence du jugement au regard des aliments potentiellement dangereux.
- Prise en compte des dangers liés :
 - à la préparation des aliments;
 - à la transformation des aliments;
 - à la distribution des aliments;
 - au transport des aliments;
 - à l'entreposage des aliments.
- Prise en compte des dangers liés à la malpropreté et au mauvais état du matériel.
- Prise en compte des conditions sanitaires de l'environnement de travail.

2 Choisir des moyens de contrôler les risques.

- Prise en compte des principales sources d'intoxications alimentaires.
- Détermination juste des moyens de diminuer les risques liés :
 - à la matière;
 - à la méthode de travail;
 - à la main-d'œuvre;
 - au matériel;
 - au milieu de travail.

3 S'assurer de l'application des mesures préventives et correctives.

- Prise en compte des normes relatives à la sécurité alimentaire.
- Reconnaissance des points critiques.
- Prise en compte des procédures dictées par les programmes de qualité.
- Jugement approprié au regard des mesures préventives et correctives à appliquer.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Manifestation d'attitudes et de comportements responsables.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

1 Évaluer les situations à risque.

- Reconnaître les situations à risque. Types d'accidents d'origine alimentaire.-Distinction des dangers liés à la méthode de travail, à l'utilisation de l'outillage et de l'équipement, au nettoyage et à l'assainissement, à la provenance des matières premières, à la tenue vestimentaire. Sources reconnues de pathogènes.
- Porter un jugement sur les situations à risque. Impact des microorganismes dans son milieu de travail. Incidence sur les aliments de la présence de produits chimiques dans l'environnement.
- Évaluer les situations à risque. Principes d'inspection basés sur les risques liés aux 5M.

2 Choisir des moyens de contrôler les risques.

- Déterminer différents moyens visant à contrôler les risques d'origine biologique, chimique ou physique. Conséquences du non-respect des règles. Moyens à utiliser. Choix des moyens en fonction des risques relatifs aux points critiques. Gestes à poser. Procédures visant à diminuer les risques d'origine biologique, chimique ou physique.

3 S'assurer de l'application des mesures préventives et correctives.

- Distinguer les pratiques de travail sécuritaires. Pratiques sécuritaires possibles : innocuité des aliments, manipulation des aliments, méthode de travail. Méthode d'inspection liée aux 5M.
- Reconnaître les mesures d'hygiène relatives aux aliments, à l'équipement et à l'environnement de travail. Nettoyage et assainissement. Entreposage des stocks.
- S'assurer de l'application des mesures préventives et correctives. Mesures correctives après l'inspection des points critiques. Souci de la protection environnementale.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Reconnaître l'importance de l'autonomie et du sens des responsabilités. Responsabilités. Ressources disponibles.
- Interpréter les lois, les normes et les règlements en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires. Normes d'entreprise relatives à la sécurité alimentaire. Réglementation en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires relativement aux 5M.
- Adopter des attitudes et des comportements professionnels. Souci du code vestimentaire, des normes, des lois et des règlements.
- Utiliser la terminologie professionnelle. Terminologie d'usage.

Compétence 3 Durée 30 h Unités 2

Compétence traduite en comportement**Énoncé de la compétence**

Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité.

Contexte de réalisation

- À partir de directives.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine; un registre de premiers soins; une trousse de premiers soins et des produits de nettoyage.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Évaluer les dangers.

- Pertinence du jugement au regard des situations potentiellement dangereuses liées :
 - à l'environnement physique;
 - à l'organisation du travail;
 - aux techniques de travail;
 - aux conditions de travail.
- Prise en compte des dangers liés à l'utilisation de l'outillage et de l'équipement.
- Pertinence du jugement au regard de l'utilisation des produits non alimentaires.

2 Choisir des moyens de prévention.

- Détermination juste des mesures de sécurité à appliquer en fonction des lieux et des activités.
- Choix judicieux de l'équipement de protection individuelle.
- Détermination juste des mesures préventives en matière de santé.

3 Appliquer des pratiques de travail sécuritaires.

- Aménagement sécuritaire du poste de travail.
- Respect des règles de sécurité relatives à l'outillage et à l'équipement :
 - préparation appropriée avant l'utilisation;
 - utilisation sécuritaire;
 - respect des règles de nettoyage et d'entretien;
 - rangement sécuritaire.
- Respect des règles d'ergonomie.
- Respect des règles de sécurité relatives aux produits de nettoyage :
 - interprétation juste des fiches signalétiques;
 - utilisation appropriée;
 - rangement sécuritaire.

4 Réagir en situation d'urgence.

- Prise en compte des procédures d'urgence en vigueur.
- Pertinence des décisions prises en situation d'urgence.
- Utilisation adéquate d'une trousse de premiers soins.
- Application correcte des premiers soins.
- Rapidité de l'intervention.
- Manifestation de sang-froid.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Manifestation d'attitudes et de comportements responsables.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

1 Évaluer les dangers.

- Reconnaître les dangers potentiels.

Distinction des dangers liés à l'environnement physique du travail, à l'outillage et à l'équipement, aux produits dangereux, à l'organisation du travail, aux conditions de travail et aux méthodes de travail. Produits non alimentaires potentiellement dangereux.

- Porter un jugement au regard des dangers potentiels.

Conséquences des dangers liés à l'utilisation de l'outillage et de l'équipement. Conséquences des dangers liés à l'utilisation de produits non alimentaires.

2 Choisir des moyens de prévention.

- Déterminer les moyens visant à contrôler les dangers.

Distinction des moyens à utiliser : équipement de protection individuelle, produits identifiés pour le nettoyage et la désinfection, etc. Mesures de sécurité possibles. Procédures visant à diminuer les risques. Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).

3 Appliquer des pratiques de travail sécuritaires.

- Aménager le poste de travail.

Règles d'ergonomie. Principe de la marche en avant. Aménagement sommaire d'une cuisine. Fonctionnalité d'une cuisine.

<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser l'outillage et l'équipement. 	<p>Règles de sécurité relatives à l'outillage et à l'équipement. Entretien de l'équipement de cuisson, de préparation et de conservation des aliments. Installation et vérification de divers appareils. Techniques d'affûtage. Manipulation de l'outillage et de l'équipement.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les produits de nettoyage. 	<p>Règles de sécurité relatives aux produits de nettoyage.</p>
<p>4 Réagir en situation d'urgence.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Déterminer les mesures d'urgence à appliquer. 	<p>Mesures d'urgence possibles. Moyens pertinents pour contrer les risques.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer des mesures d'urgence. 	<p>Premiers soins. Directives de sécurité-incendie. Procédures d'urgence. Procédures d'évacuation. Utilisation d'une trousse de premiers soins.</p>
<p><i>Et pour l'ensemble de la compétence :</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître l'importance de l'autonomie et du sens des responsabilités. 	<p>Responsabilités. Ressources disponibles.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Interpréter les normes et les règlements en matière de santé et de sécurité. 	<p>Réglementation en matière de santé et de sécurité relativement à la qualité de l'air, à la protection de divers appareils et équipements ainsi qu'à la protection corporelle. Programmes de prévention pour ce qui est de la qualité de l'air et des accidents de travail.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Adopter des attitudes et des comportements professionnels. 	<p>Souci du degré de dangerosité et de rapidité au regard de l'intervention, des normes, des lois et des règlements. Sang-froid.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser la terminologie professionnelle. 	<p>Terminologie d'usage.</p>

Compétence 4 Durée 45 h Unités 3

Compétence traduite en comportement**Énoncé de la compétence**

Évaluer les qualités organoleptiques des aliments.

Contexte de réalisation

- À partir d'ingrédients et de préparations culinaires.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Procéder à l'examen sensoriel des aliments.

- Collecte de l'ensemble de l'information relative :
 - à l'aspect visuel;
 - au toucher;
 - à l'ouïe;
 - à l'odorat;
 - au goût.
- Perception précise des principales qualités organoleptiques des aliments.
- Prise en compte des facteurs qui modifient la perception gustative et olfactive.

2 Porter un jugement sur les qualités organoleptiques des aliments.

- Prise en compte de l'ensemble de l'information recueillie.
- Jugement approprié.

3 Interpréter le résultat du jugement porté.

- Pertinence des liens de cause à effet entre les réactions physico-chimiques des aliments et :
 - la température;
 - la cuisson;
 - la conservation des aliments;
 - la quantité des ingrédients;
 - les mélanges des ingrédients;
 - la qualité des ingrédients.
- Interprétation juste.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Utilisation juste du vocabulaire propre aux qualités organoleptiques des aliments.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

1 Procéder à l'examen sensoriel des aliments.

- Observer les aliments. Descripteurs des aspects des aliments. Facteurs influençant la perception visuelle des aliments.
- Sentir les aliments. Descripteurs des odeurs des aliments. Facteurs modifiant la sensibilité olfactive. Anosmie (perte de sensibilité relative aux odeurs).
- Goûter les aliments. Descripteurs des saveurs des aliments. Facteurs affectant la sensibilité gustative.
- Procéder à l'examen sensoriel des aliments. Système organoleptique et fonctionnement de celui-ci. Anatomie et physiologie du goût : vision; gustation; saveurs et sensations de base; olfaction, odeurs et arômes; toucher; audition. Zone d'implantation des percepteurs sensoriels de la langue. Phases de la dégustation. Réactions du système organoleptique versus actions du dégustateur-évaluateur. Règles d'éthique propres à la dégustation des mets.

2 Porter un jugement sur les qualités organoleptiques des aliments.

- Apprécier les aliments. Interaction des saveurs parmi les aliments. Interaction des cinq sens dans l'appréciation des aliments.
- Qualifier la texture des aliments. Perception des textures.-Descripteurs des textures et des consistances.
- Qualifier la flaveur des aliments. Organisation pratique de l'évaluation sensorielle. Fonctions de l'évaluation sensorielle. Qualités de l'évaluation sensorielle. Évaluation qualitative et choix des descripteurs.
- Porter un jugement sur les qualités organoleptiques des aliments. Souci d'une évaluation objective et méthodique.

3 Interpréter le résultat du jugement porté.

- Établir des liens relativement aux effets des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des aliments, en ce qui concerne la couleur des fruits et des légumes. Couleurs nature, légumes verts, légumes rouges et légumes blancs. Brunissement enzymatique. Tanins. Cuisson dans un blanc.

- Établir des liens relativement aux effets des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des aliments, en ce qui concerne leur teneur en liquide (et les échanges). Réhydratation : légumes secs, champignons secs, fruits secs. Cuisson des légumes riches en eau. Échanges aliments-milieu : phénomènes de diffusion et d'osmose. Échanges et protéines : solubilité des protéines versus pH, influence de la force ionique, influence de la température, applications diverses.
- Établir des liens relativement aux effets des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des aliments, en ce qui concerne l'apport de sel. Caractéristiques. Actions sur le goût. Actions sur les aliments : température, concentration, temps de contact.
- Établir des liens relativement aux effets des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des aliments, en ce qui concerne le pH des aliments. Échelle du pH. Connaissances fondamentales sur l'acidité et la basicité. Coagulation voulue en milieu acide avec ou sans chaleur. Coagulation non voulue en milieu acide (floculation). Glucides et acidité.
- Établir des liens relativement aux effets des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des aliments, en ce qui concerne les émulsions. Répulsion électrique (eau et huile). Stabilité des systèmes aqueux dispersés. Émulsions instables, stables froides, stables chaudes; émulsions particulières.
- Établir des liens relativement aux effets des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des aliments, en ce qui concerne les matières grasses. Plaisir gustatif et olfactif des corps gras. Rôle essentiel de fixateur d'arômes des matières grasses. Crème : propriétés physiques et chimiques. Beurre : propriétés physiques et chimiques. Huiles et graisses : propriétés physiques et chimiques.
- Établir des liens relativement aux effets des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des aliments, en ce qui concerne les liaisons. Liaisons à l'amidon. Liaisons aux protéines. Liaisons aux jaunes d'œufs. Liaisons au sang et à la gélatine.
- Interpréter le résultat du jugement porté. Notions de gastronomie moléculaire. Souci de la qualité des aliments ainsi que du développement de sa compréhension des divers phénomènes culinaires.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Reconnaître l'importance de tenir compte des dimensions du goût. Évolution du goût. Sens affectif. Sens de la mémoire. Sens culturel.
- Appliquer les règles propres à la dégustation des mets. Protocole de dégustation. Règles d'hygiène et de salubrité alimentaires ainsi que de santé et de sécurité.
- Utiliser la terminologie professionnelle. Terminologie d'usage.

Compétence 5 Durée 30 h Unités 2

Compétence traduite en comportement**Énoncé de la compétence**

Associer des techniques de cuisson à des aliments.

Contexte de réalisation

Selon le contexte d'application de la compétence :

- À partir de directives.
- Avec des aliments.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Interpréter l'incidence de la cuisson sur les aliments.

- Interprétation juste de l'incidence de la cuisson sur :
 - la valeur nutritive des aliments;
 - le poids et le volume des aliments;
 - les qualités organoleptiques des aliments.
- Pertinence des liens établis entre les réactions physico-chimiques des aliments et la cuisson.

2 Distinguer les techniques de cuisson.

- Distinction juste des milieux de cuisson.
- Interprétation juste des techniques de cuisson.

3 Prendre une décision relativement à la technique de cuisson à appliquer.

- Détermination juste des techniques de cuisson en fonction :
 - de la nature des aliments;
 - de l'utilisation des aliments.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Utilisation juste de la terminologie propre aux cuissons.
- Prise en compte des principes sous-jacents aux techniques de cuisson.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

1 Interpréter l'incidence de la cuisson sur les aliments.

- Reconnaître l'incidence de la cuisson sur les qualités organoleptiques des aliments.

Incidence de la cuisson sur les aliments : aspect, couleur, texture, volume, poids, flaveur.

- Établir des liens entre la chaleur et la cuisson des aliments. Processus de propagation de la chaleur. Sources d'énergie utilisées. Types de transmission de la chaleur. Avantages et inconvénients de l'équipement et des matériaux utilisés. Températures de fusion et de fumée.
 - Établir des liens entre les réactions physico-chimiques des aliments et la cuisson. Modifications engendrées par la cuisson sur les aliments : physiques, chimiques, organoleptiques.
 - Interpréter l'incidence de la cuisson sur les aliments. Conversion des températures. Action de la chaleur sur les nutriments composant les aliments.
- 2 Comparer les techniques de cuisson.
- Distinguer les cuissons. Milieux de cuisson. Classification.
 - Distinguer les techniques de cuisson. Techniques de cuisson. Caractéristiques. Utilité des différentes techniques. Matériel utilisé. Processus de chaque technique. Avantages et inconvénients de chaque technique.
 - Comparer les techniques de cuisson. Combinaisons de techniques de cuisson.
- 3 Prendre une décision relativement à la technique de cuisson à appliquer.
- Déterminer une technique de cuisson à appliquer. Types de préparations. Critères de choix : aliments traités, résultats escomptés. Impact de la cuisson sur la tendreté des viandes. Souci de la nature des aliments.
- Et pour l'ensemble de la compétence :*
- Reconnaître l'importance des effets des réactions physico-chimiques sur la cuisson des aliments. Impact des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des aliments : couleur, texture, volume, cuisson, conservation. Souci des principes sous-jacents aux modes et aux techniques de cuisson.
 - Utiliser la terminologie professionnelle. Terminologie d'usage.

Compétence 6 Durée 30 h Unités 2

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Effectuer des activités liées à l'organisation de la cuisine.

Contexte de réalisation

- À partir de directives.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine, de la marchandise et des formulaires en usage.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Ouvrir la cuisine.

- Mise en marche correcte de l'équipement et des systèmes d'alimentation.
- Déverrouillage de la chambre froide et de la réserve.
- Vérification systématique et minutieuse des unités de refroidissement.

2 Élaborer un plan de travail.

- Prise en compte des tâches à effectuer durant la journée.
- Prise en compte des ressources matérielles et humaines.
- Répartition judicieuse des tâches en fonction du temps disponible.

3 Aménager son poste de travail.

- Aménagement fonctionnel selon le type de cuisine.
- Disposition appropriée de l'outillage et de l'équipement.

4 Faire l'inventaire.

- Respect des procédures établies pour réaliser :
 - un inventaire périodique;
 - un inventaire permanent.
- Efficacité de la prise d'inventaire.
- Exactitude de la prise d'inventaire.

5 Effectuer les commandes.

- Détermination juste des besoins.
- Choix judicieux des fournisseurs.
- Respect des procédures d'achat.

6 Entreposer la marchandise.

- Respect des procédures de réception en usage dans l'établissement.
- Vérification de l'adéquation entre le bon de commande et le bon de livraison.
- Vérification complète et rigoureuse :
 - de la qualité de la marchandise;
 - de la quantité de marchandise.
- Respect des conditions d'entreposage :
 - propreté des lieux;
 - température réglementaire;
 - étiquetage approprié;
 - rangement adéquat de la marchandise.

7 Fermer la cuisine.

- Fermeture correcte de l'équipement et des systèmes d'alimentation.
- Vérification systématique et minutieuse des unités de refroidissement.
- Rangement adéquat de la marchandise.
- Respect de la procédure de verrouillage de la chambre froide et de la réserve.
- Propreté des lieux.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Communication efficace avec les intervenants en milieu de travail.
- Utilisation appropriée des formulaires en usage.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

1 Ouvrir la cuisine.

- | | |
|---|---|
| • Vérifier l'accessibilité à la cuisine. | Procédures de déverrouillage. |
| • Vérifier les unités de refroidissement. | Températures. |
| • Mettre en marche les appareils. | Procédures de mise en marche des appareils. |
| • Ouvrir la cuisine. | Procédures au regard des situations imprévues. Souci des règles de santé et de sécurité. Souci de la communication de toute anomalie. |

2 Élaborer un plan de travail.

- Déterminer le travail à effectuer.

Tâches à accomplir. Ressources humaines et matérielles disponibles. Appropriation du menu et des recettes. Ordre chronologique des tâches.

- Rédiger un plan de travail.

Formulaires en usage. Principales composantes d'un plan de travail : organisation des tâches, temps d'action, temps moteur.

- Élaborer un plan de travail.

Planification et organisation des tâches. Souci d'une organisation méthodique. Souci d'une présentation lisible. Souci de coordination avec les brigades.

3 Aménager son poste de travail.

- Déterminer l'emplacement de travail.

Facteurs influençant le choix du poste de travail.

- Disposer son matériel de travail.

Organisation favorisant la marche en avant. Souci d'un aménagement fonctionnel.

- Aménager son poste de travail.

Règles d'hygiène et de salubrité. Règles de santé et de sécurité. Souci d'un aménagement fonctionnel.

4 Faire l'inventaire.

- Compiler les données de l'inventaire.

Types d'inventaires. Facteurs facilitant la prise d'inventaire. Principales composantes d'une fiche d'inventaire.

- Faire l'inventaire.

Procédures à suivre. Souci de l'exactitude des données de l'inventaire.

5 Effectuer les commandes.

- Déterminer les besoins de l'établissement.

Types d'établissements. Types de menus et de recettes. Quantités et qualités requises en fonction du menu. Spécifications d'achat. Prévisions d'affluence.

- Choisir des fournisseurs.

Types de fournisseurs. Critères de sélection des fournisseurs.

- Effectuer les commandes.

Types de commandes. Procédures d'achat.

6 Entreposer la marchandise.

- Recevoir la marchandise.

Procédures de réception de la marchandise. Procédures de retour de marchandise.

- S'assurer du rangement de la marchandise.

Procédures d'entreposage de la marchandise.

7 Fermer la cuisine.

- Vérifier les unités de refroidissement. Températures.
- Fermer l'équipement. Procédures de fermeture de l'équipement.
- Nettoyer et ranger la cuisine. Nettoyage, assainissement et rangement des locaux, de l'équipement et des tables de travail.
- Fermer la cuisine. Procédures de fermeture de la cuisine. Souci des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires, des règles de santé et de sécurité ainsi que de la communication de toute anomalie.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Reconnaître l'importance de travailler en toute sécurité. Dangers liés à la distribution, au transport et à l'entreposage de la marchandise. Dangers liés à l'utilisation de l'outillage et de l'équipement, à l'environnement physique et à l'organisation du travail.
- Reconnaître l'importance de développer son autonomie. Responsabilités. Attitudes particulières. Procédures d'entreprise. Ressources disponibles. Communication avec d'autres intervenants.

Compétence 7 Durée 60 h Unités 4

Compétence traduite en comportement**Énoncé de la compétence**

Apprêter les fruits et les légumes.

Contexte de réalisation

- À partir de recettes froides et de recettes chaudes nécessitant l'utilisation d'une variété de fruits et de légumes.
- Avec les ingrédients nécessaires pour réaliser des préparations à base de fruits et de légumes.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- | | |
|--|---|
| 1 Choisir les fruits et les légumes. | <ul style="list-style-type: none"> • Choix judicieux des fruits et des légumes en fonction des besoins. • Choix judicieux des produits de substitution. • Prise en compte des qualités nutritives des fruits et des légumes. |
| 2 Réaliser les préparations préliminaires des fruits et des légumes. | <ul style="list-style-type: none"> • Préparations préliminaires appropriées. • Respect des techniques de coupe. • Formes et dimensions des coupes appropriées. • Souci d'économie. |
| 3 Confectionner des préparations à base de fruits. | <ul style="list-style-type: none"> • Interprétation juste des recettes. • Techniques de cuisson appropriées aux différentes variétés de fruits. • Évaluation juste des qualités organoleptiques. • Détermination de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques. |
| 4 Confectionner des préparations à base de légumes. | <ul style="list-style-type: none"> • Interprétation juste des recettes. • Techniques de cuisson appropriées aux différentes variétés de légumes. • Évaluation juste des qualités organoleptiques. • Détermination de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques. |
| 5 Réserver les préparations. | <ul style="list-style-type: none"> • Respect des standards en ce qui concerne les portions. • Respect des standards de présentation. • Respect des conditions d'entreposage : <ul style="list-style-type: none"> – pour une utilisation immédiate; – pour une utilisation ultérieure. |

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Organisation et coordination efficaces de son travail.
- Utilisation de la terminologie appropriée.
- Utilisation judicieuse des produits de substitution.
- Prise en compte des allergies alimentaires.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

1 Choisir les fruits et les légumes.

- Vérifier les matières premières.

Fruits et légumes régionaux, continentaux et exotiques. Produits de substitution. Classification des fruits et des légumes. Critères de qualité. Qualités nutritives des fruits et des légumes.

2 Réaliser les préparations préliminaires des fruits et des légumes.

- Préparer le poste de travail et l'outillage.
- Appliquer les techniques de préparation préliminaire.

Installation du poste de travail. Choix de l'outillage spécialisé pour les préparations préliminaires.

Techniques de préparation de base des fruits et des légumes. Utilisation d'instruments pour les poids et mesures. Différentes coupes et tailles de fruits et de légumes. Impact des réactions physico-chimiques sur la coupe et la taille des fruits et des légumes. Dextérité.

3 Confectionner des préparations à base de fruits.

- Interpréter les recettes.
- Choisir l'outillage et l'équipement spécifiques des préparations.
- Appliquer les techniques de préparation et de cuisson retenues.

Utilisations culinaires des fruits. Choix des ingrédients. Méthode de travail. Caractéristiques de la recette. Choix des produits de substitution.

Équipement de préparation et de cuisson des fruits. Outillage spécialisé.

Techniques de préparation et de cuisson associées aux différents fruits. Impact des réactions physico-chimiques sur les préparations : couleur, texture, consistance.

<ul style="list-style-type: none"> • Confectionner des préparations à base de fruits. 	<p>Confection de préparations froides et chaudes à base de fruits.</p>
4 Confectionner des préparations à base de légumes.	
<ul style="list-style-type: none"> • Interpréter les recettes. 	<p>Utilisations culinaires des légumes. Choix des ingrédients. Méthode de travail. Caractéristiques de la recette. Choix des produits de substitution.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Choisir l'outillage et l'équipement spécifiques des préparations. 	<p>Équipement de préparation et de cuisson des légumes. Outillage spécialisé.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de préparation et de cuisson retenues. 	<p>Techniques de préparation et de cuisson associées aux différents légumes. Impact des réactions physico-chimiques sur les préparations : couleur, texture, consistance.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Confectionner des préparations à base de légumes. 	<p>Confection de préparations froides et chaudes à base de légumes.</p>
5 Réserver les préparations.	
<ul style="list-style-type: none"> • Déterminer le moyen de conservation. 	<p>Standards en ce qui concerne les portions. Standards de présentation. Impact des réactions physico-chimiques sur la conservation des préparations. Conditions d'entreposage : usage immédiat ou ultérieur.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Conditionner les préparations. 	<p>Possibilités de conditionnement. Possibilités d'emballage. Étiquetage.</p>
<i>Et pour l'ensemble de la compétence :</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser l'outillage et l'équipement de cuisine. 	<p>Outillage et équipement spécialisés. Poids et mesures.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître l'importance de l'application des règles en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires ainsi que de santé et de sécurité. 	<p>Précautions liées à la manipulation des fruits et des légumes. Dangers liés à la manipulation de l'outillage et de l'équipement. Comportements sécuritaires.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail. 	<p>Souci des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires ainsi que des règles de santé et de sécurité. Souci de rigueur et de précision au regard des coupes. Prise en compte des allergies alimentaires. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques. Coordination du travail.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser la terminologie professionnelle. 	<p>Terminologie d'usage.</p>

Compétence 8 Durée 90 h Unités 6

Compétence traduite en comportement**Énoncé de la compétence**

Réaliser des préparations fondamentales.

Contexte de réalisation

- À partir de recettes.
- Avec les ingrédients nécessaires pour réaliser des préparations fondamentales.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Préparer des fonds et des glaces.

- Choix judicieux des ingrédients en fonction du type de fond.
- Préparations préliminaires appropriées.
- Application rigoureuse des techniques de préparation des différents types de fonds.
- Respect de la technique de réduction des glaces.

2 Préparer des sauces.

- Choix judicieux des ingrédients en fonction de la sauce à préparer.
- Précision des mesures compte tenu des indications de la recette.
- Application rigoureuse des techniques de préparation des différents types de sauces.
- Contrôle précis des températures de cuisson.
- Respect des techniques de préparation des liaisons.
- Choix pertinent des éléments de finition.

3 Préparer des marinades.

- Choix judicieux des marinades et des saumures en fonction de leur utilisation.
- Choix approprié des ingrédients.
- Dosage précis des ingrédients.
- Préparations préliminaires appropriées.
- Respect des durées des marinades et des saumures.

4 Préparer des farces et des panades.

- Choix judicieux des farces et des panades en fonction de leur utilisation.
- Choix approprié des ingrédients.
- Respect des différentes techniques de préparation des farces et des panades.

5 Préparer des beurres composés.

- Choix judicieux des beurres composés en fonction de leur utilisation.
- Choix approprié des ingrédients.
- Respect des techniques de préparation des beurres composés.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Organisation et coordination efficaces de son travail.
- Interprétation juste des recettes.
- Prise en compte des allergies alimentaires.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Détermination de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité au travail.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

1 Préparer des fonds et des glaces.

- Déterminer le fond ou la glace à réaliser.

Types de fonds : blancs, bruns. Éléments de composition. Utilisations possibles des fonds et des glaces.

- Préparer un fond clair ou un fumet.

Choix des ingrédients. Choix de l'outillage et de l'équipement spécialisés. Préparations préliminaires. Techniques de préparation. Impact des réactions physico-chimiques sur la cuisson des fonds et des glaces. Utilisation des fonds clairs.

- Préparer une glace.

Méthode de préparation. Critères de qualité.

2 Préparer des sauces.

- Déterminer le type de sauce à réaliser.

Sauces de base. Dérivés des sauces de base. Sauces allégées et jus. Utilisations possibles. Types de liaisons. Tendances.

<ul style="list-style-type: none"> • Préparer la sauce. 	<p>Choix des ingrédients. Technique de préparation particulière à chacune des sauces de base. Principe de l'émulsion et particularités des sauces émulsionnées. Impact des réactions physico-chimiques sur la confection des sauces. Méthodes de préparation des sauces émulsionnées de base, froides ou chaudes. Techniques de préparation des sauces allégées. Méthode de réalisation des liaisons. Éléments de finition.</p>
<p>3 Préparer des marinades.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Déterminer le type de marinade ou de saumure à réaliser. • Préparer la marinade ou la saumure. 	<p>Types de marinades et de saumures. Rôles, caractéristiques et utilisations possibles.</p> <p>Choix des ingrédients. Méthodes de confection des marinades et des saumures. Impact des réactions physico-chimiques sur la préparation des marinades et des saumures.</p>
<p>4 Préparer des farces et des panades.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Déterminer le type de farce ou de panade à préparer. • Préparer la farce ou la panade. 	<p>Types et composants des farces et des panades. Utilisations possibles.</p> <p>Choix des ingrédients. Techniques de préparation. Impact des réactions physico-chimiques sur la préparation des farces et des panades.</p>
<p>5 Préparer des beurres composés.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Déterminer le type de beurre composé à préparer. • Préparer le beurre composé. 	<p>Beurres composés. Utilisations possibles. Composants.</p> <p>Choix des ingrédients. Techniques de préparation.</p>
<p><i>Et pour l'ensemble de la compétence :</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser des produits de substitution. • Reconnaître l'importance de réserver les préparations fondamentales. 	<p>Choix de produits de substitution équivalents. Dosage des ingrédients. Utilisations possibles.</p> <p>Moyens de conservation pour une utilisation immédiate ou ultérieure : fonds, glaces, sauces, marinades, farces et panades, beurres composés. Souci des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires dans la conservation des produits.</p>

- Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail. Souci des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires ainsi que des règles de santé et de sécurité. Interprétation des recettes. Prise en compte des allergies alimentaires. Souci d'économie et de la qualité du produit fini. Dexterité.
- Utiliser la terminologie professionnelle. Terminologie d'usage.

Compétence 9 Durée 30 h Unités 2

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Établir des relations professionnelles.

Contexte de réalisation

- Au sein d'une équipe de travail.
- Avec des menus, des bons de commande ou toute autre documentation pertinente et des moyens de transmission de bons de commande.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Interagir avec le personnel de la cuisine.

- Utilisation correcte de la terminologie propre au métier.
- Interprétation juste des messages oraux et écrits.
- Manifestation d'attitudes et de comportements de collaboration.

2 Interagir avec le personnel de la salle à manger.

- Utilisation efficace des moyens de communication entre la cuisine et la salle à manger.
- Interprétation juste des bons de commande.
- Interprétation juste des gestes professionnels du personnel de la salle à manger.
- Coordination entre le personnel de la cuisine et celui de la salle à manger.

3 Communiquer avec d'autres intervenants en milieu de travail.

- Interprétation juste des messages oraux et écrits.
- Utilisation appropriée des moyens de communication interdépartementaux.

4 Réagir dans des situations conflictuelles.

- Respect des règles de courtoisie.
- Démonstration de sa capacité à répondre à une situation de stress.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Respect des règles de communication.
- Précision et clarté du message.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

1 Interagir avec le personnel de la cuisine.

- Travailler en équipe avec le personnel de la cuisine.

Principes du travail en équipe. Facteurs favorisant la collaboration au sein d'une équipe de travail. Habilités à développer pour le travail en équipe. Principales caractéristiques des relations professionnelles au regard du personnel de la cuisine.

- Interagir avec le personnel de la cuisine.

Interprétation des messages oraux et écrits. Typicité des messages utilisés dans une cuisine.

2 Interagir avec le personnel de la salle à manger.

- Interagir avec le personnel de la salle à manger avant, pendant et après le service.

Informations relatives au service. Particularités des bons de commande. Interprétation des bons de commande. Coordination entre le personnel de la cuisine et celui de la salle à manger.

- Interagir avec le personnel de la salle à manger.

Principales caractéristiques des relations professionnelles au regard du personnel de la salle à manger. Particularités des communications interdépartementales. Principes de base du service en restauration.

3 Communiquer avec d'autres intervenants en milieu de travail.

- Échanger avec d'autres intervenants.

Types d'intervenants : membre de la direction, employé de la réception, employé de la maintenance, client, fournisseur. Principales caractéristiques des relations professionnelles au regard d'autres intervenants en milieu de travail.

4 Réagir dans des situations conflictuelles.

- Déterminer la raison du conflit.

Sources de situations professionnelles pouvant entraîner des conflits.

- Traiter la situation conflictuelle.

Processus de résolution de conflit. Techniques de communication propres aux situations conflictuelles. Suivis possibles. Règles de courtoisie.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Reconnaître l'importance de la communication en cuisine. Situations de communication possibles. Importance d'une communication de qualité avec tous les intervenants du milieu de travail. Impact de la communication sur le travail d'équipe et les opérations de l'établissement. Responsabilités à l'égard de son travail et de celui d'autrui. Souci des règles de communication.
- Recevoir et transmettre de l'information, que ce soit avec le personnel de la cuisine, celui de la salle à manger ou les divers autres intervenants. Moyens de communication. Utilisation des télécommunications. Moyens de transmission des bons de commande et des directives. Moyens de communication entre la cuisine et la salle à manger.
- Adopter des attitudes et des comportements professionnels. Qualité du langage. Comportements à adopter en situation de communication. Règles d'éthique. Souci d'adaptation de son approche en fonction de ses interlocuteurs et de la situation de communication.
- Utiliser la terminologie professionnelle. Terminologie d'usage.

Compétence 10 Durée 45 h Unités 3

Compétence traduite en comportement**Énoncé de la compétence**

Effectuer la mise en place des potages.

Contexte de réalisation

- À partir de recettes de potages.
- Avec les ingrédients nécessaires pour réaliser des potages.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Planifier la mise en place des potages.

- Interprétation juste de la recette.
- Planification efficace du travail en tenant compte :
 - de la logique d'exécution des tâches;
 - du temps nécessaire à la réalisation de la recette.
- Choix judicieux des ingrédients.
- Choix approprié du fond.

2 Réaliser les préparations préliminaires.

- Opérations préliminaires appropriées.
- Coupes de légumes appropriées aux préparations.

3 Réaliser des recettes de potages.

- Respect des techniques de préparation.
- Utilisation appropriée des produits de substitution.
- Contrôle précis des températures et des durées de cuisson.
- Application rigoureuse des différentes techniques de liaison.
- Choix judicieux des éléments d'accompagnement et de finition.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques.
- Détermination de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.

4 Réserver les potages.

- Moyen de conservation approprié aux potages.
- Respect des conditions d'entreposage :
 - pour une utilisation immédiate;
 - pour une utilisation ultérieure.

5 Ranger le poste de travail.

- Propreté de l'outillage et de l'équipement.
- Rangement approprié et sécuritaire de l'outillage et de l'équipement.
- Propreté du poste de travail.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Organisation et coordination efficaces de son travail.
- Utilisation de la terminologie appropriée.
- Prise en compte des allergies alimentaires.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Qualité du produit fini.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

1 Planifier la mise en place des potages.

- Choisir les ingrédients nécessaires.

Interprétation de la recette. Types de potages. Appellations. Caractéristiques. Méthode de travail. Éléments de composition. Prise en compte des produits de substitution.

- Choisir l'outillage et l'équipement.

Outillage spécialisé. Équipement de préparation, de cuisson et de finition.

- Planifier la mise en place des potages.

Utilisation d'un plan de travail.

2 Réaliser les préparations préliminaires.

- Appliquer les techniques de préparation préliminaire.

Techniques de préparation préliminaire des potages. Association des coupes de légumes aux potages.

3 Réaliser des recettes de potages.

- Appliquer les techniques de confection de potages.
- Préparer les garnitures d'accompagnement.
- Vérifier la qualité des préparations.

Techniques de liaison. Contrôle de la cuisson des potages.

Types de garnitures.

- Réaliser des recettes de potages.

Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques des potages. Éléments de finition. Vérification des qualités organoleptiques des potages.

Confection de potages. Utilisation de produits de substitution.

4 Réserver les potages.

- Conditionner les préparations.

Conditions d'entreposage : usage immédiat ou ultérieur. Températures de conservation recommandées. Possibilités de conditionnement. Étiquetage.

5 Ranger le poste de travail.

- Appliquer les procédures de nettoyage et d'assainissement.
- Ranger le poste de travail.

Utilisation des produits de nettoyage et d'assainissement.

Endroits de rangement.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Reconnaître l'importance des préparations fondamentales.
- Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail.
- Utiliser la terminologie professionnelle.

Utilisation des préparations fondamentales.

Souci des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires ainsi que des règles de santé et de sécurité. Souci d'économie et de la qualité du produit fini. Prise en compte des allergies alimentaires.

Terminologie propre aux potages.

Compétence 11 Durée 60 h Unités 4

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Réaliser des pâtes de base.

Contexte de réalisation

- À partir de recettes.
- Avec les matières premières nécessaires pour réaliser des pâtes de base.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Préparer les ingrédients.

- Choix judicieux des ingrédients.
- Choix approprié des produits de substitution.
- Conversion précise des mesures impériales en mesures métriques, et vice versa.
- Exactitude des pesées.

2 Préparer les pâtes.

- Utilisation appropriée des matières premières.
- Techniques de préparation appropriées aux différents types de pâtes.
- Dimension uniforme des pâtes.
- Respect des standards en ce qui concerne les portions.

3 Cuire les pâtes.

- Techniques de cuisson appropriées aux différents types de pâtes.
- Respect des températures et des durées de cuisson.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques.
- Détermination de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.

4 Réserver les pâtes.

- Mode de conservation approprié aux produits.
- Emballage et étiquetage appropriés.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Organisation et coordination efficaces de son travail.
- Interprétation juste de la recette.
- Respect de la recette.
- Utilisation de la terminologie appropriée
- Prise en compte des allergies alimentaires.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

1 Préparer les ingrédients.

- Choisir les ingrédients.

Caractéristiques des matières premières (principales propriétés physiques et chimiques des matières premières). Produits de substitution. Additifs alimentaires utilisés.

- Peser les ingrédients.

Conversion des mesures impériales en mesures métriques, et vice versa. Utilisation d'instruments de poids et de mesure.

2 Préparer les pâtes.

- Appliquer les techniques de préparation.

Techniques de préparation propres aux divers types de pâtes. Impact des réactions physico-chimiques des mélanges. Effets de la fermentation sur les pâtes levées. Standards en ce qui concerne la dimension des pâtes. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques des préparations. Temps de repos.

3 Cuire les pâtes.

- Cuire les pâtes.

Durées de cuisson. Températures de cuisson. Conversion des températures Fahrenheit en températures Celsius, et vice versa. Réactions physico-chimiques des matières premières sur la cuisson des pâtes : aspect, texture, couleur. Moyens visant à améliorer les qualités organoleptiques des préparations. Vérification des textures. Qualité des pâtes de base.

4 Réserver les pâtes.

- Conditionner les préparations.

Impact des réactions physico-chimiques sur la conservation des pâtes de base. Conditions d'entreposage : usage immédiat ou ultérieur. Températures de conservation recommandées. Possibilités d'emballage. Étiquetage.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Reconnaître l'importance des effets des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des pâtes.
- Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail.
- Utiliser la terminologie professionnelle.

Impact des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des pâtes de base : mélange, cuisson, conservation.

Souci des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires ainsi que de santé et de sécurité. Souci d'économie et de la qualité du produit fini. Prise en compte des allergies alimentaires.

Terminologie d'usage.

Compétence 12 Durée 105 h Unités 7

Compétence traduite en comportement**Énoncé de la compétence**

Effectuer la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers.

Contexte de réalisation

- À partir de recettes.
- Avec les ingrédients nécessaires pour apprêter les viandes, les volailles et les gibiers.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Planifier la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers.

- Interprétation juste de la recette.
- Planification efficace du travail en tenant compte :
 - de la logique d'exécution des tâches;
 - du temps nécessaire à la réalisation de la recette.
- Choix approprié des viandes, des volailles et des gibiers en fonction :
 - de leur utilisation;
 - de leurs qualités nutritives;
 - des critères de qualité.
- Choix judicieux des produits de substitution.

2 Réaliser les préparations préliminaires.

- Opérations préliminaires appropriées : vider, désosser, dénervé, larder, barder, piquer, ficeler, brider, etc.
- Application correcte des techniques de coupe.
- Respect des standards en ce qui concerne les portions.
- Marinade ou saumure appropriée, s'il y a lieu.
- Récupération judicieuse des parures.

3 Apprêter des viandes, des volailles et des gibiers.

- Respect des recettes :
 - mesures précises;
 - techniques de réalisation conformes aux indications.
- Application correcte des techniques de cuisson.
- Contrôle des degrés et des durées de cuisson en tenant compte des résultats escomptés.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques.
- Détermination de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.

4 Réserver les préparations.

- Moyen de conservation approprié aux préparations et aux parures.
- Respect des conditions d'entreposage :
 - pour une utilisation immédiate;
 - pour une utilisation ultérieure.

5 Ranger le poste de travail.

- Propreté de l'outillage et de l'équipement.
- Rangement approprié et sécuritaire de l'outillage et de l'équipement.
- Propreté du poste de travail.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Organisation et coordination efficaces de son travail.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Prise en compte des allergies alimentaires.
- Utilisation juste de la terminologie propre aux viandes, aux volailles et aux gibiers.
- Qualité du produit fini.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

1 Planifier la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Interpréter la recette. | Ingrédients. Méthode de travail. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les matières premières. | Types de viandes, de volailles et de gibiers : catégories, critères de classification. Différentes coupes. Notions de base d'ostéologie. Abats et abattis. Produits de substitution. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Choisir l'outillage et l'équipement. | Outillage spécialisé. Équipement de préparation et de cuisson. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Planifier la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers. | Utilisation d'un plan de travail. Prise en compte du menu. |

2 Réaliser les préparations préliminaires.

- Appliquer les techniques de préparation préliminaire.

Techniques de préparation : parage, désossage, ficelage, etc. Récupération des parures.
Association des techniques de préparation aux pièces de viande, de volaille et de gibier.
Séquences de montage et de démontage de l'outillage et de l'équipement.
- Couper la viande, la volaille ou le gibier.

Techniques de coupe de détail. Association des coupes aux utilisations culinaires.
- Effectuer des préparations de marinade ou de saumure, s'il y a lieu.

Types de marinades et de saumures. Utilisation des marinades et des saumures.

3 Apprêter des viandes, des volailles et des gibiers.

- Préparer les ingrédients.

Préparations fondamentales : garnitures aromatiques, fonds, etc. Garnitures d'accompagnement.
- Cuire la viande, la volaille ou le gibier.

Températures internes de cuisson. Choix de techniques de cuisson selon les découpes de viande, de volaille ou de gibier. Effets des réactions physico-chimiques sur la cuisson de la viande, de la volaille ou du gibier.
- Apprêter des viandes, des volailles et des gibiers.

Recettes de préparations fondamentales : fonds et glaces, sauces, marinades, saumures, farces et panades, beurres composés. Moyens visant à améliorer les qualités organoleptiques.

4 Réserver les préparations.

- Déterminer le moyen de conservation.

Conditions d'entreposage : usage immédiat ou ultérieur. Températures de conservation.
- Conditionner les préparations.

Possibilités de conditionnement. Étiquetage.

5 Ranger le poste de travail.

- Appliquer les procédures de nettoyage et d'assainissement.

Utilisation des produits de nettoyage et d'assainissement.
- Ranger le poste de travail.

Endroits de rangement.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Reconnaître l'importance des effets des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des viandes, des volailles et des gibiers.

Impact des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des viandes, des volailles et des gibiers.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail. | <p>Souci des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires ainsi que des règles de santé et de sécurité. Prise en compte des allergies alimentaires. Souci de la précision des mesures.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Adopter des attitudes et des comportements professionnels. | <p>Dextérité. Souci d'économie.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser la terminologie professionnelle. | <p>Terminologie propre aux viandes, aux volailles et aux gibiers.</p> |

Compétence 13 Durée 90 h Unités 6

Compétence traduite en comportement**Énoncé de la compétence**

Effectuer la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés.

Contexte de réalisation

- À partir de recettes.
- Avec les ingrédients nécessaires pour apprêter les poissons, les mollusques et les crustacés.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Planifier la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés.

- Interprétation juste de la recette.
- Planification efficace du travail en tenant compte :
 - de la logique d'exécution des tâches;
 - du temps nécessaire à la réalisation de la recette.
- Choix approprié des poissons, des mollusques et des crustacés en fonction :
 - de leur utilisation;
 - de leurs qualités nutritives;
 - des critères de qualité.
- Choix judicieux des produits de substitution.

2 Réaliser les préparations préliminaires.

- Opérations préliminaires appropriées aux poissons, aux mollusques et aux crustacés.
- Habillage adéquat des poissons.
- Application correcte des techniques de coupe des poissons plats et des poissons ronds.
- Respect des standards en ce qui concerne les portions.
- Récupération judicieuse des débris de poissons.

3 Apprêter des poissons, des mollusques et des crustacés.

- Respect des recettes :
 - mesures précises;
 - techniques de réalisation conformes aux indications.
- Application correcte des techniques de cuisson.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques.
- Détermination de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.

4 Réserver les préparations.

- Moyen de conservation approprié aux préparations.
- Respect des conditions d'entreposage :
 - pour une utilisation immédiate;
 - pour une utilisation ultérieure.

5 Ranger le poste de travail.

- Propreté de l'outillage et de l'équipement.
- Rangement approprié et sécuritaire de l'outillage et de l'équipement.
- Propreté du poste de travail.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Organisation et coordination efficaces de son travail.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Prise en compte des allergies alimentaires.
- Utilisation juste de la terminologie propre aux poissons, aux mollusques et aux crustacés.
- Qualité du produit fini.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

1 Planifier la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés.

- | | |
|---|---|
| • Interpréter la recette. | Ingrédients. Méthode de travail. |
| • Vérifier les matières premières. | Types de poissons, de mollusques et de crustacés. Classification des produits de la pêche. Produits régionaux, continentaux et exotiques. Indices de fraîcheur, critères de qualité et valeurs alimentaires. Coupes et détails des poissons. Choix des ingrédients. Disponibilité des produits. Produits de substitution. |
| • Choisir l'outillage et l'équipement. | Outillage spécialisé.
Équipement de préparation et de cuisson. |
| • Planifier la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés. | Utilisation d'un plan de travail. Prise en compte du menu. |

2 Réaliser les préparations préliminaires.

- Appliquer les techniques de préparation préliminaire.

Techniques de préparation : habillage, filetage, coupes diverses (poissons ronds et plats), etc. Récupération des parures. Préparation avant cuisson des mollusques et des crustacés. Association des techniques de préparation aux poissons, aux mollusques et aux crustacés.

- Appliquer les techniques de coupe.

Identification des coupes. Standards des coupes. Association des coupes aux utilisations culinaires.

3 Apprêter des poissons, des mollusques et des crustacés.

- Préparer les ingrédients.

Préparations fondamentales : garnitures aromatiques, fumets, etc. Garnitures d'accompagnement.

- Cuire les poissons, les mollusques et les crustacés.

Techniques de confection. Techniques de cuisson appropriées aux poissons, aux mollusques et aux crustacés. Effets des réactions physico-chimiques sur la préparation des mousses de poisson et sur la cuisson des poissons, des mollusques et des crustacés.

- Apprêter des poissons, des mollusques et des crustacés.

Recettes de préparations fondamentales : fumets, glaces, bouillons, sauces, marinades, saumures, farces, panades et beurres composés. Moyens visant à améliorer les qualités organoleptiques.

4 Réserver les préparations.

- Conditionner les préparations.

Moyens de conservation. Conditions d'entreposage : usage immédiat ou ultérieur. Températures et durées de conservation. Possibilités de conditionnement. Étiquetage.

5 Ranger le poste de travail.

- Appliquer les procédures de nettoyage et d'assainissement.

Utilisation des produits de nettoyage et d'assainissement.

- Ranger le poste de travail.

Endroits de rangement.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Reconnaître l'importance des effets des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des poissons, des mollusques et des crustacés.

Impact des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des poissons, des mollusques et des crustacés : cuisson, conservation.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître l'importance des allergies alimentaires propres aux poissons, aux mollusques et aux crustacés. | <p>Types d'allergies possibles. Précautions à prendre.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail. | <p>Souci des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires ainsi que des règles de santé et de sécurité. Souci de la précision des mesures et de la qualité du produit fini. Souci d'économie. Dextérité.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser la terminologie d'usage. | <p>Terminologie propre aux poissons, aux mollusques et aux crustacés.</p> |

Compétence 14 Durée 60 h Unités 4

Compétence traduite en comportement**Énoncé de la compétence**

Effectuer la mise en place des hors-d'œuvre et des entrées.

Contexte de réalisation

- À partir de recettes.
- Avec les ingrédients nécessaires pour réaliser des hors-d'œuvre et des entrées.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Confectionner des entrées froides et chaudes.

- Application rigoureuse des techniques de préparation :
 - des entrées froides;
 - des entrées chaudes.
- Respect des techniques de préparation des salades.
- Utilisation judicieuse des dessertes.
- Utilisation judicieuse des fromages.
- Respect des techniques de préparation et de cuisson des pâtes et des farinages.
- Choix judicieux des vinaigrettes, des garnitures et des sauces d'accompagnement.

2 Confectionner des canapés.

- Choix approprié des ingrédients de base et des garnitures selon les catégories de canapés.
- Choix des ingrédients favorisant l'équilibre des saveurs.
- Choix des éléments de décor favorisant l'harmonisation des couleurs.
- Taille adéquate des canapés.
- Travail minutieux.

3 Confectionner des sandwiches.

- Choix judicieux des éléments de composition et des garnitures en fonction des types de sandwiches.
- Choix des ingrédients favorisant l'équilibre des saveurs.
- Choix approprié des différentes sauces d'accompagnement.
- Techniques de coupe appropriées.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Organisation et coordination efficaces de son travail.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Interprétation juste des recettes.
- Respect des standards en ce qui concerne les portions et la présentation.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques.
- Prise en compte des allergies alimentaires.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.
- Mode de conservation approprié des produits.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

1 Confectionner des entrées froides et chaudes.

- Déterminer les types d'entrées à confectionner.

Entrées froides et chaudes à base : de charcuteries, de légumes crus et cuits, de salades, de poissons, de mollusques, de coquillages, de crustacés, de viandes, de volailles, d'œufs et de pâtes de base. Pâtes alimentaires et farinages (composition, classification et utilisation). Fromages (composition, classification, conservation et utilisation). Types de salades : simples et composées. Types de vinaigrettes et de sauces d'accompagnement. Types de garnitures.

- Confectionner des entrées froides.

Éléments de composition. Outillage et équipement spécialisés. Choix des ingrédients. Préparations préliminaires. Techniques de préparation. Effets des réactions physico-chimiques sur la confection des sauces, des farces, des saumures et des préparations à base de fromage.

- Confectionner des entrées chaudes.

Éléments de composition. Outillage et équipement spécialisés. Choix des ingrédients. Préparations préliminaires. Techniques de préparation. Techniques de cuisson des pâtes et des farinages. Effets des réactions physico-chimiques sur la préparation des entrées chaudes.

- Confectionner des salades. Compositions possibles. Outillage et équipement spécialisés. Choix des ingrédients. Préparations préliminaires. Techniques de préparation des sauces et des salades.
 - Confectionner des entrées froides et chaudes. Interprétation des recettes. Utilisation des fromages.
- 2 Confectionner des canapés.
- Déterminer les types de canapés à confectionner. Types de canapés. Garnitures. Éléments de décoration. Choix des ingrédients.
 - Confectionner des canapés froids et chauds. Caractéristiques des canapés froids et des canapés chauds. Critères de qualité. Techniques de préparation. Techniques de finition et de décoration.
 - Confectionner des canapés. Utilisation des pâtes de base. Utilisation de produits de boulangerie. Souci d'équilibre dans la présentation.
- 3 Confectionner des sandwiches.
- Déterminer les types de sandwiches à confectionner. Variétés. Éléments de composition. Coupes et présentations.
 - Confectionner des sandwiches froids et chauds. Choix des ingrédients. Utilisation de garnitures. Utilisation de farces.
- Et pour l'ensemble de la compétence :*
- Reconnaître l'importance d'organiser son travail. Interprétation des recettes. Utilisation d'un plan de travail. Coordination de son travail.
 - Reconnaître l'importance de réserver les préparations. Moyens de conservation appropriés pour une utilisation immédiate ou ultérieure de préparations diverses. Températures de conservation.
 - Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail. Souci des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires ainsi que des règles de santé et de sécurité. Souci d'économie. Souci d'équilibre dans les saveurs. Prise en compte des allergies alimentaires. Souci de la qualité du produit fini. Dextérité. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques des préparations.
 - Utiliser la terminologie professionnelle. Terminologie propre aux hors-d'œuvre et aux entrées.

Compétence 15 Durée 105 h Unités 7

Compétence traduite en comportement**Énoncé de la compétence**

Effectuer la mise en place des desserts.

Contexte de réalisation

- À partir de recettes.
- Avec les ingrédients nécessaires pour réaliser des desserts.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Planifier la mise en place :

des entremets chauds, froids et glacés;
des pâtisseries.

- Interprétation juste des recettes.
- Planification efficace du travail en tenant compte :
 - de la logique d'exécution des tâches;
 - du temps nécessaire à la réalisation des recettes.
- Choix approprié de l'outillage et de l'équipement.
- Choix judicieux des ingrédients.
- Choix judicieux des produits de substitution.

2 Confectionner des préparations.

- Précision des mesures compte tenu des indications de la recette.
- Respect des techniques de préparation :
 - des pâtes;
 - des crèmes de base;
 - des garnitures;
 - des sauces d'accompagnement.
- Contrôle précis des températures et des durées de cuisson.
- Dimension uniforme des pâtes.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques.
- Détermination de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.

3 Assembler et terminer les préparations.

- Températures et textures appropriées.
- Application soignée des techniques de montage des pâtisseries et des entremets.
- Respect des standards en ce qui concerne les portions et la présentation.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques.
- Détermination de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.

- 4 Réserver les desserts.
- Moyen de conservation approprié aux préparations.
 - Respect des conditions d'entreposage :
 - pour une utilisation immédiate;
 - pour une utilisation ultérieure.
- 5 Ranger le poste de travail.
- Propreté de l'outillage et de l'équipement.
 - Rangement approprié et sécuritaire de l'outillage et de l'équipement.
 - Propreté du poste de travail.
- Et pour l'ensemble de la compétence :*
- Organisation et coordination efficaces de son travail.
 - Utilisation juste de la terminologie propre aux desserts.
 - Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
 - Prise en compte des allergies alimentaires.
 - Qualité du produit fini.
 - Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
 - Respect des règles de santé et de sécurité.
 - Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

- 1 Planifier la mise en place des entremets chauds, froids et glacés ainsi que des pâtisseries.
- Interpréter la recette.

Méthode de travail. Caractéristiques de la recette. Importance de l'exactitude des poids et des mesures.
 - Vérifier les ingrédients nécessaires.

Produits sucrés (propriétés physiques et chimiques). Choix des ingrédients selon leurs caractéristiques, leur composition, leur goût, leur rôle, les allergies alimentaires possibles.
 - Choisir l'outillage et l'équipement.

Outillage spécialisé. Équipement de préparation et de cuisson.
 - Planifier la mise en place des entremets chauds, froids, glacés ainsi que des pâtisseries.

Utilisation d'un plan de travail. Prise en compte du menu.

2 Confectionner des préparations.

- Préparer des pâtes de base.

Types de pâtes de base. Utilisation des pâtes de base. Techniques de préparation et de cuisson. Standards en ce qui concerne la dimension des pâtes.

- Préparer des crèmes de base.

Types de crèmes de base. Éléments de confection. Techniques de confection. Impact des réactions physico-chimiques des mélanges sur les préparations : texture, cuisson. Contrôle de la cuisson des crèmes de base.

- Préparer des garnitures.

Types de garnitures : à base de fruits frais ou secs, à base de chocolat, etc. Utilisations possibles. Techniques de confection. Impact des réactions physico-chimiques des mélanges sur les préparations : texture, cuisson. Contrôle de la cuisson des garnitures.

- Réaliser des sauces d'accompagnement.

Types de sauces : sauces sucrées, coulis de fruits, etc. Utilisations possibles et techniques de préparation. Impact des réactions physico-chimiques des mélanges sur les sauces : texture, cuisson. Contrôle de la cuisson des sauces.

- Confectionner des préparations.

Confection de desserts chauds, froids et glacés. Souci de rigueur et de précision au regard des poids et des mesures. Interprétation des instruments de mesure des températures et des densités. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques. Vérification des températures et des textures. Utilisation de produits de substitution.

3 Assembler et terminer les préparations.

- Effectuer le montage des préparations.

Techniques de montage. Jumelage de desserts ayant des températures différentes. Éléments de décor. Sauces d'accompagnement. Standards en ce qui concerne les portions. Standards de présentation. Utilisation de produits de substitution.

- Assembler et terminer les préparations.

Souci de la rapidité d'exécution. Synchronisation des gestes. Adaptation des étapes de travail en fonction du résultat escompté.

4 Réserver les desserts.

- Conditionner les préparations.

Moyens de conservation. Impact des réactions physico-chimiques sur la conservation des desserts. Conditions d'entreposage : usage immédiat ou ultérieur. Températures de conservation. Règles d'hygiène particulières aux produits glacés.

5 Ranger le poste de travail.

- Appliquer les procédures de rangement, de nettoyage et d'assainissement.

Séquences logiques de démontage de l'équipement. Endroits de rangement. Utilisation des produits de nettoyage et d'assainissement.

- Ranger le poste de travail.

Endroits de rangement.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Reconnaître l'importance des pâtes de base dans la mise en place des desserts.

Variétés et caractéristiques des pâtes de base dans la confection des entremets chauds, froids et glacés ainsi que des pâtisseries.

- Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail.

Souci des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires ainsi que des règles de santé et de sécurité. Prise en compte des allergies alimentaires. Souci du respect des techniques de travail. Dextérité.

- Utiliser la terminologie professionnelle.

Terminologie propre aux desserts.

Compétence 16 Durée 60 h Unités 4

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Concevoir des menus équilibrés.

Contexte de réalisation

Selon le contexte d'application de la compétence :

- À partir de directives.
- Avec des recettes standardisées et une liste des denrées disponibles à la cuisine et sur le marché pour un menu du jour ou un menu table d'hôte.
- À l'aide de recettes et d'outils d'information.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Cibler les besoins de la clientèle.

- Détermination exacte des besoins nutritionnels de la clientèle.
- Interprétation juste des attentes en matière :
 - de qualité;
 - de quantité;
 - de coût.
- Prise en compte :
 - des tendances culinaires;
 - des régimes alimentaires;
 - des allergies alimentaires.

2 Composer le menu.

- Prise en compte :
 - des denrées en réserve;
 - de la disponibilité des produits saisonniers.
- Respect des besoins :
 - de l'établissement;
 - de la clientèle.
- Choix pertinent des plats et du nombre de services selon le type de menu.
- Équilibre du menu au regard des qualités organoleptiques.
- Respect des règles de composition d'un menu.

3 Établir le prix de vente du menu.

- Calcul exact du prix de revient des mets.
- Calcul exact du prix de vente des mets.
- Consignation exacte des données.

4 Rédiger le menu.

- Respect des règles de rédaction.
- Utilisation des appellations culinaires appropriées.
- Respect des règles d'orthographe.
- Présentation esthétique.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Respect des principes d'une alimentation équilibrée.
- Utilisation optimale des produits.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

1 Cibler les besoins de la clientèle.

- Reconnaître la clientèle cible.

Catégories de clients. Principales caractéristiques de la clientèle.

- Reconnaître les besoins nutritionnels de la clientèle.

Évolution des habitudes alimentaires. Besoins nutritionnels de l'organisme. Alimentation rationnelle : effets des excès et des carences de nutriments dans l'organisme, régimes alimentaires non thérapeutiques. Guides alimentaires.

- Reconnaître les attentes de la clientèle.

Tendances culinaires. Recherche et intégration des nouvelles tendances. Attentes physiologiques et psychologiques. Rapport qualité-prix. Prise en compte des facteurs déterminant les choix alimentaires.

2 Composer le menu.

- Vérifier la disponibilité des denrées.

Principaux points de vérification. Vérification des denrées en réserve. Vérification des denrées disponibles sur le marché.

- Déterminer le type de menu à composer.

Types de menus. Caractéristiques des menus. Facteurs influençant le choix d'un menu.

- Déterminer les mets du menu à composer.

Catégories de mets composant un menu du jour, un menu de petit déjeuner, un menu de cuisine de production, un menu de banquet, un menu table d'hôte ou un menu à la carte.

- Composer le menu.

Caractéristiques d'un menu équilibré. Règles de composition d'un menu.

3 Établir le prix de vente du menu.

- Calculer le prix de revient de chaque mets.

Notions relatives aux coûts de nourriture. Fiches techniques standardisées. Calcul des coûts : à l'unité, à la portion, au rendement. Conversion des mesures métriques et impériales. Éléments influençant le prix de revient d'un mets. Utilisation d'une mercuriale.

- Calculer le prix de vente du menu.

Notions de base relatives aux coûts de main-d'œuvre, aux frais généraux d'exploitation, etc. Facteurs influençant le prix de vente d'un menu. Ratio de prix de vente.

4 Rédiger le menu.

- Appliquer les règles de rédaction d'un menu.

Fonctions des menus. Règles de rédaction des menus. Règles de grammaire. Règles d'orthographe. Règles de présentation des menus.

- Rédiger le menu.

Terminologie propre à la conception de menus. Appellations classiques. Vocabulaire descriptif propre aux méthodes de préparation, aux garnitures et aux méthodes de cuisson. Dénominations utilisées. Prise en compte des allergies alimentaires. Souci de l'exactitude des données du menu et des calculs des coûts.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Reconnaître l'utilité d'un menu.

Historique des menus. Utilités possibles : outil de communication, de promotion, d'information, de vente, de planification du travail, de production quotidienne.

- Utiliser la terminologie professionnelle.

Terminologie culinaire.

Compétence 17 Durée 60 h Unités 4

Compétence traduite en comportement**Énoncé de la compétence**

Effectuer le service des petits déjeuners.

Contexte de réalisation

- À des postes désignés de la brigade.
- À partir de directives et de recettes.
- Avec les ingrédients nécessaires.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Planifier la mise en place en vue du service des petits déjeuners.

- Interprétation juste des recettes.
- Planification efficace du travail en tenant compte :
 - de la logique d'exécution des tâches;
 - du temps nécessaire à la réalisation des recettes.
- Interprétation juste des tâches se rapportant au poste occupé.
- Interprétation juste du menu.
- Vérification de la disponibilité des produits.
- Répartition judicieuse des tâches.
- Choix pertinent de l'outillage et de l'équipement.

2 Réaliser la mise en place en vue du service.

- Choix approprié des ingrédients :
 - respect des quantités;
 - respect de la qualité.
- Respect des techniques de préparation.
- Techniques de cuisson appropriées aux différents mets.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques.
- Détermination de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.

3 Accommoder le poste de travail en vue du service.

- Vérification complète et minutieuse de la mise en place.
- Agencement fonctionnel du poste de travail.
- Propreté du poste de travail.

- 4 Exécuter les commandes.
- Coordination efficace avec :
 - la brigade de la cuisine;
 - la brigade de la salle à manger.
 - Interprétation juste des directives et des commandes.
 - Respect des standards en ce qui concerne les portions et la présentation.
 - Évaluation juste des qualités organoleptiques.
 - Détermination de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
 - Respect de la durée d'exécution.
- 5 Ranger le poste de travail.
- Exactitude de la prise d'inventaire après le service.
 - Mode de conservation approprié aux produits.
 - Rangement approprié de l'outillage et de l'équipement.
 - Propreté du poste de travail.
- Et pour l'ensemble de la compétence :*
- Organisation et coordination efficaces de son travail.
 - Bonne gestion du stress.
 - Prise en compte des allergies alimentaires.
 - Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
 - Qualité du produit fini.
 - Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.
 - Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
 - Respect des règles de santé et de sécurité.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

1 Planifier la mise en place en vue du service des petits déjeuners.

- Interpréter le menu.

Caractéristiques des petits déjeuners.
 Composantes des mets des petits déjeuners.
 Interprétation des recettes propres aux petits déjeuners.

<ul style="list-style-type: none"> • Élaborer un plan de travail. 	<p>Tâches et mets associés aux différents postes de brigade. Nombre de portions. Temps alloué à la mise en place. Caractéristiques de chaque recette. Temps de confection des recettes. Méthodes de travail. Organisation du plan de travail et des tâches. Conditions de réalisation. Disponibilité des ingrédients.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Agencer son poste de travail. 	<p>Choix et disposition de l'outillage et de l'équipement propres à la mise en place.</p>
<p>2 Réaliser la mise en place en vue du service.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Préparer les ingrédients. 	<p>Choix des ingrédients. Quantité d'ingrédients. Qualité des ingrédients. Produits de substitution.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Confectionner les mets. 	<p>Organisation du travail. Techniques de confection. Évaluation de la qualité des produits transformés. Moyens visant à améliorer les qualités organoleptiques. Réserve des mets.</p>
<p>3 Accommoder le poste de travail en vue du service.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la mise en place. 	<p>Identification des besoins (nourriture et matériel). Disposition de l'outillage et de l'équipement en vue du service.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Accommoder le poste de travail en vue du service. 	<p>Souci d'un agencement fonctionnel du poste de travail. Souci de la propreté. Souci de la communication de détails sur le déroulement du service.</p>
<p>4 Exécuter les commandes.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Interpréter les bons de commande. 	<p>Caractéristiques des bons de commande.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Organiser son travail. 	<p>Coordination avec la cuisine. Coordination avec la salle à manger.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Cuire les préparations à base d'œufs. 	<p>Application des différentes techniques de cuisson des œufs. Application des différentes méthodes de cuisson des crêpes, du pain doré, etc. Techniques entourant la finition des préparations.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Dresser les mets. 	<p>Techniques entourant la finition des mets. Caractéristiques du dressage à l'assiette. Standards en ce qui concerne les portions et la présentation. Moyens visant à améliorer les qualités organoleptiques. Temps d'exécution.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Exécuter les commandes. 	<p>Souci de la conformité des plats avec les bons de commande.</p>

5 Ranger le poste de travail.

- Réserver les préparations.

Utilisation des dessertes. Contrôle des pertes.
Inventaire de fin de service. Étiquetage.
Conditionnement.

- Ranger le poste de travail.

Rangement de l'outillage et de l'équipement.
Nettoyage.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail.

Caractéristiques du service des petits déjeuners.
Critères d'un service de qualité. Spécificité d'un menu de petit déjeuner. Coordination de son travail. Bonne gestion du stress. Souci des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires ainsi que des règles de santé et de sécurité. Prise en compte des allergies alimentaires. Souci de la qualité du produit fini.

- Travailler de façon autonome.

Responsabilités liées au service. Ressources disponibles. Initiatives possibles. Aide de documents de référence. Aide de collègues de travail.

Compétence 18 Durée 45 h Unités 3

Compétence traduite en comportement**Énoncé de la compétence**

Réaliser des présentations culinaires.

Contexte de réalisation

- À partir de recettes.
- Avec les ingrédients nécessaires pour réaliser des décorations et des présentations culinaires.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Planifier la présentation culinaire.

- Interprétation juste des recettes.
- Planification efficace du travail en tenant compte :
 - de la logique d'exécution des tâches;
 - du temps nécessaire à la réalisation des recettes.
- Choix judicieux des matières premières.
- Choix judicieux des éléments de décor selon le type de présentation :
 - au plat;
 - à l'assiette.
- Choix judicieux des produits de substitution.

2 Effectuer la mise en place en vue de la décoration.

- Respect des techniques de préparation de la pièce et des garnitures.
- Respect des standards en ce qui concerne les portions.

3 Effectuer la décoration.

- Respect des techniques de décoration.
- Travail minutieux.
- Respect des principes fondamentaux en matière de décoration :
 - harmonisation des formes;
 - harmonisation des couleurs;
 - harmonisation des saveurs;
 - symétrie;
 - asymétrie, etc.

4 Dresser la pièce et les garnitures.

- Choix approprié du matériel de service.
- Propreté du matériel de service.
- Température adéquate du matériel de service.
- Disposition appropriée de la pièce et des garnitures.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques.
- Détermination de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.

- 5 Réserver la pièce et les garnitures.
- Mode de conservation approprié aux produits.
 - Respect des conditions d'entreposage :
 - pour une utilisation immédiate;
 - pour une utilisation ultérieure.
- 6 Ranger le poste de travail.
- Rangement approprié de l'outillage et de l'équipement.
 - Propreté du poste de travail.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Organisation efficace de son travail.
- Utilisation correcte de la terminologie propre au métier.
- Prise en compte des allergies alimentaires.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.
- Manifestation de créativité et d'originalité.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

1 Planifier la présentation culinaire.

- Déterminer les présentations culinaires à réaliser.

Types de présentations culinaires : froides et chaudes. Éléments de décor selon le type de présentation : pièces et garnitures, pièces montées, décoration au plat, décoration à l'assiette. Principes fondamentaux de décoration : présentation au plat, présentation à l'assiette. Tendances.

- Interpréter les recettes.

Ingrédients. Méthode de travail.

- Choisir les matières premières.

Fruits et légumes utilisés en décoration. Choix des éléments de décor. Colorants. Disponibilité des produits. Produits de substitution.

- Choisir l'outillage et l'équipement.

Outillage spécialisé. Équipement de préparation, de cuisson et de conservation.

- Planifier la présentation culinaire.

Utilisation d'un plan de travail et de croquis. Souci des besoins de la clientèle.

2 Effectuer la mise en place en vue de la décoration.

- Préparer les ingrédients de la pièce et des garnitures. Ingrédients : choix, quantité, qualité. Garnitures d'accompagnement.
- Appliquer les techniques de préparation et de cuisson. Techniques de préparation et de cuisson des pièces et des garnitures. Standards en ce qui concerne les portions.

3 Effectuer la décoration.

- Appliquer les techniques de décoration et de présentation. Techniques du chaud-froid, des aspics, des roulades, etc. Application de gelées et d'éléments de décor. Techniques de décor : à plat, en relief. Techniques de présentation : au plat, à l'assiette.

4 Dresser la pièce et les garnitures.

- Dresser la pièce et les garnitures sur un plat. Choix du matériel de service. Application des techniques de montage. Disposition d'un décor.
- Dresser la pièce et les garnitures sur une assiette. Présentation et décoration à l'assiette.
- Dresser la pièce et les garnitures. Température. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.

5 Réserver la pièce et les garnitures.

- Déterminer le moyen de conservation des pièces et des garnitures. Modes de conservation selon les produits. Conditions d'entreposage : présentations culinaires, pièces gélifiées, éléments de décor non comestibles, pièces factices. Possibilités de conditionnement.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail. Souci des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires ainsi que des règles de santé et de sécurité. Souci du sens de la créativité et de l'esthétique. Prise en compte des allergies alimentaires. Qualités organoleptiques des aliments.
- Utiliser la terminologie professionnelle. Terminologie propre aux présentations culinaires.

Compétence 19 Durée 60 h Unités 4

Compétence traduite en comportement**Énoncé de la compétence**

Effectuer le service des menus du jour.

Contexte de réalisation

- À des postes désignés de la brigade.
- À partir de directives et de recettes adaptées à des menus du jour.
- Avec les ingrédients nécessaires.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Planifier la mise en place en vue du service des menus du jour.

- Interprétation juste des recettes.
- Interprétation juste des tâches se rapportant au poste occupé.
- Interprétation juste du menu.
- Vérification de la disponibilité des ingrédients.
- Choix pertinent de l'outillage et de l'équipement.

2 Réaliser la mise en place en vue du service.

- Choix approprié des ingrédients : respect des quantités; respect de la qualité.
- Respect des techniques de préparation.
- Techniques de cuisson appropriées aux différents mets.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques.
- Détermination de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.

3 Accommoder le poste de travail en vue du service.

- Vérification complète et minutieuse de la mise en place.
- Agencement fonctionnel du poste de travail.
- Propreté du poste de travail.

4 Exécuter les commandes.

- Coordination efficace avec : la brigade de la cuisine; la brigade de la salle à manger.
- Interprétation juste des directives et des commandes.
- Finition appropriée des recettes.
- Respect des standards en ce qui concerne les portions et la présentation.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques.
- Détermination de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
- Respect de la durée d'exécution.

5 Ranger le poste de travail.

- Exactitude de la prise d'inventaire.
- Mode de conservation approprié aux produits.
- Rangement approprié de l'outillage et de l'équipement.
- Propreté du poste de travail.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Organisation et coordination efficaces de son travail.
- Bonne gestion du stress.
- Prise en compte des allergies alimentaires.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement. Qualité du produit fini.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

1 Planifier la mise en place en vue du service des menus du jour.

- Interpréter le menu.

Caractéristiques des menus du jour. Composantes des mets des menus du jour. Interprétation des recettes propres aux menus du jour.

- Élaborer un plan de travail.

Tâches et mets associés aux différents postes de brigade. Nombre de portions. Organisation du plan de travail. Temps alloué à la mise en place. Caractéristiques de chaque recette. Temps de confection des recettes. Méthodes de travail. Conditions de réalisation. Disponibilité des ingrédients.

- Agencer son poste de travail.

Choix et disposition de l'outillage et de l'équipement propres à la mise en place.

2 Réaliser la mise en place en vue du service.

- Préparer les ingrédients.

Choix des ingrédients. Quantité d'ingrédients. Qualité des ingrédients. Produits de substitution.

- Confectionner les mets.

Organisation du travail. Techniques de confection. Évaluation de la qualité des produits transformés. Moyens visant à améliorer les qualités organoleptiques. Réservation des mets.

3 Accommoder le poste de travail en vue du service.

- Vérifier la mise en place. Identification des besoins (nourriture et matériel). Disposition de l'outillage et de l'équipement en vue du service.
- Accommoder le poste de travail en vue du service. Souci d'un agencement fonctionnel du poste de travail. Souci de la propreté. Souci de la communication de détails sur le déroulement du service.

4 Exécuter les commandes.

- Interpréter les bons de commande. Caractéristiques des bons de commande.
- Organiser son travail. Coordination avec la cuisine. Coordination avec la salle à manger.
- Dresser les mets. Techniques entourant la finition des recettes. Caractéristiques du dressage des mets. Standards en ce qui concerne les portions et la présentation. Moyens visant à améliorer les qualités organoleptiques. Temps d'exécution.

5 Ranger le poste de travail.

- Réserver les préparations. Utilisation des dessertes. Contrôle des pertes. Inventaire de fin de service. Étiquetage. Conditionnement.
- Ranger le poste de travail. Rangement de l'outillage et de l'équipement. Nettoyage.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail. Caractéristiques du service des menus du jour. Critères d'un service de qualité. Spécificité d'un menu du jour. Coordination de son travail. Bonne gestion du stress. Souci des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires, des règles de santé et de sécurité, de la qualité du produit fini ainsi que de la conformité des plats avec les bons de commande. Prise en compte des allergies alimentaires.
- Travailler de façon autonome. Responsabilités liées au service. Ressources disponibles. Initiatives possibles.

Compétence 20 Durée 45 h Unités 3

Compétence traduite en comportement**Énoncé de la compétence**

Effectuer le service des menus de production.

Contexte de réalisation

- À des postes désignés de la brigade.
- À partir de directives et de recettes.
- Avec les ingrédients nécessaires.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine (banquets, service traiteur et cafétérias).

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Planifier la mise en place en vue du service des menus de production.

- Interprétation juste des recettes.
- Planification efficace du travail en tenant compte :
 - de la logique d'exécution des tâches;
 - du temps nécessaire à la réalisation des recettes.
- Interprétation juste des tâches se rapportant au poste occupé.
- Interprétation juste du menu.
- Augmentation ou diminution appropriée de la quantité des ingrédients de la recette.
- Vérification de la disponibilité des ingrédients.
- Organisation efficace du partage des tâches se rapportant au poste occupé.
- Choix pertinent de l'outillage et de l'équipement.
- Organisation appropriée du poste de travail.

2 Réaliser la mise en place en vue du service.

- Choix approprié des ingrédients :
 - respect des quantités;
 - respect de la qualité.
- Utilisation adéquate des produits de substitution.
- Adaptation judicieuse des méthodes de travail à la production.
- Respect des techniques de préparation.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques.
- Détermination de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
- Moyens de conservation appropriés aux préparations.
- Respect de la durée d'exécution.

- 3 Accommoder le poste de travail en vue du service.
- Vérification complète et minutieuse de la mise en place.
 - Échange de toute l'information nécessaire au bon déroulement du service.
 - Agencement fonctionnel du poste de travail.
 - Propreté du poste de travail.
- 4 Exécuter les commandes.
- Coordination efficace avec :
 - la brigade de la cuisine;
 - la brigade de la salle à manger.
 - Interprétation juste des directives et des commandes.
 - Finition appropriée des recettes.
 - Respect des standards en ce qui concerne les portions et la présentation.
 - Évaluation juste des qualités organoleptiques.
 - Détermination de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
 - Respect de la durée d'exécution.
- 5 Ranger le poste de travail.
- Exactitude de la prise d'inventaire après le service.
 - Mode de conservation approprié aux produits.
 - Rangement approprié de l'outillage et de l'équipement.
 - Propreté du poste de travail.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Organisation efficace de son travail.
- Bonne gestion du stress.
- Prise en compte des allergies alimentaires.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Qualité du produit fini.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

1 Planifier la mise en place en vue du service des menus de production.

- Interpréter le menu.

Caractéristiques des menus de production.
Composantes des menus de production.
Interprétation des recettes propres aux menus de production. Tâches et mets associés aux différents postes de brigade. Fiches techniques propres à la cuisine de production.
- Élaborer un plan de travail.

Nombre de portions. Temps alloué à la mise en place. Estimation des temps de préparation et de cuisson. Caractéristiques de chaque recette.
Conditions de réalisation.
- Ordonner son poste de travail.

Plan de la cuisine : zone de conditionnement et de contrôle, légumerie, préparations froides, préparations chaudes. Matériel de préparation, de cuisson, de rethermalisation et de conditionnement. Souci des règles d'hygiène à respecter en cuisine pour la restauration différée : liaison chaude, réfrigérée et surgelée. Souci des règles de santé et de sécurité.
- Préparer l'équipement de production.

Équipement mobile et équipement fixe pour la cuisson. Équipement de conservation et de maintien de la température.
- Planifier la mise en place en vue du service.

Menus de banquet. Service traiteur. Menus de cafétéria.

2 Réaliser la mise en place en vue du service.

- Confectionner les mets.

Choix des ingrédients (disponibilité, etc.). Quantité d'ingrédients. Qualité des ingrédients. Produits de substitution. Choix de l'équipement. Techniques de préparation et de cuisson particulières ou adaptées à la cuisine de production. Évaluation de la qualité des produits transformés. Moyens visant à améliorer les qualités organoleptiques. Moyens de conditionnement à privilégier. Contrôle des pertes.

3 Accommoder le poste de travail en vue du service.

- Vérifier la mise en place.

Vérification du matériel propre à la régénération sur assiette, s'il y a lieu. Vérification de l'équipement, du matériel et de l'outillage de cuisine. Principes de la marche en avant des produits.

4 Exécuter les commandes.

- Organiser son travail.
- Remettre les mets en température.

Information à communiquer aux membres de la brigade. Coordination avec la cuisine. Coordination avec la salle à manger.

Techniques de remise en température. Températures requises pour le maintien au chaud des mets. Moyens visant à améliorer les qualités organoleptiques. Temps d'exécution. Préparation et cuisson des aliments avant la régénération sur assiette et sur plat. Régénération sur assiette et sur plat. Matériel de contrôle.

- Dresser les mets.
- Exécuter les commandes.

Standards en ce qui concerne les portions. Standards de présentation. Matériel de présentation.

Souci de la conformité des mets avec les bons de commande et les fonctions du banquet.

5 Ranger le poste de travail.

- Réserver les préparations.
- Ranger le poste de travail.

Utilisation des dessertes. Inventaire. Étiquetage. Contrôle des pertes.

Grille de vérification du nettoyage et de l'assainissement. Rangement de l'outillage et de l'équipement.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail.
- Se soucier de l'organisation méthodique de son travail.

Caractéristiques du service des menus de production. Spécificité de la cuisine de production : procédés utilisés dans la restauration différée, différents concepts de production. Souci des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires ainsi que des règles de santé et de sécurité. Souci de la qualité du produit fini. Prise en compte des allergies alimentaires. Coordination entre les brigades de la cuisine et de la salle à manger en ce qui concerne les banquets : service traiteur, banquet thématique.

Équilibre des tâches. Bonne gestion du temps. Souci d'un agencement fonctionnel du poste de travail, d'un travail d'équipe et du respect de la durée d'exécution.

Compétence 21 Durée 75 h Unités 5

Compétence traduite en situation

Assurer la production pour les banquets et les services alimentaires.

Éléments de la compétence

- Exercer le métier de cuisinier ou de cuisinière dans un contexte de production alimentaire.
Production pour les banquets et les services alimentaires : hôpitaux, hôtels, services traiteurs, cafétérias, centres de congrès, usines de production.
OU
Production effectuée en fonction des services alimentaires pour un minimum de 25 personnes par élève.
- Renforcer les habiletés cognitives et perceptives ainsi que les comportements professionnels acquis durant la formation.
- Poursuivre son cheminement professionnel.

Plan de mise en situation

Phase d'information

- S'informer sur l'organisation et le fonctionnement d'une cuisine de production.
- S'il y a lieu, opter pour une entreprise exploitant une cuisine de production, selon les directives du centre de formation.
- S'il y a lieu, rédiger une lettre de présentation.
- S'il y a lieu, participer à une entrevue avec la ou le responsable de la cuisine de production.

Phase de réalisation

- S'informer sur le poste de travail et les tâches à accomplir.
- Organiser son travail.
- Exécuter des tâches de production alimentaire.
- S'enquérir de la satisfaction de la ou du responsable de la cuisine.

Phase de synthèse

- Rédiger et présenter un rapport décrivant :
 - les tâches réalisées;
 - les ressemblances et les différences entre la formation reçue et les aspects particuliers du travail observés dans une cuisine de production;
 - les attitudes et les comportements professionnels spécifiques de ce type d'entreprise.
- Discuter de son expérience dans un contexte de production.

Conditions d'encadrement

En stage dans une cuisine de production :

- Répertorier les possibilités de stages qu'offre la région et établir des contacts avec les entreprises.
- S'assurer de l'exécution des tâches professionnelles dans un contexte de production.
- Préparer la collaboration entre les entreprises et le centre de formation.
- Assurer l'encadrement des élèves.
- Rendre visite régulièrement aux stagiaires sur les lieux du stage.
- Évaluer les lieux du stage et la qualité de l'encadrement.
- Favoriser l'évaluation critique du stage.

À l'école, dans un contexte de production :

- Utiliser la cuisine de production du centre de formation et, dès lors, y mettre en place un système d'encadrement spécifique de ce type de lieu de stage.
- S'assurer de l'exécution des tâches professionnelles dans un contexte de production.
- Assurer l'encadrement des élèves.
- Favoriser l'évaluation critique par l'élève de sa participation aux tâches de production alimentaire.

Critères de participation

Phase d'information

- Est en mesure d'expliquer l'organisation et le fonctionnement d'une cuisine de production.
- S'il y a lieu, rédige une lettre de présentation.
- S'il y a lieu, participe à une entrevue.

Phase de réalisation

- Exécute les tâches de production alimentaire.
- Développe les habiletés particulières au contexte de production.

Phase de synthèse

- Rédige et présente son rapport selon les directives reçues.
- Présente les aspects du métier qu'il a découverts en travaillant dans un contexte de production.
- Établit des liens entre les activités réalisées dans un contexte de production alimentaire et les compétences acquises durant la formation.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend le plan de mise en situation, les savoirs liés aux phases et les balises associées aux savoirs.

Phase d'information

- | | |
|--|---|
| • Situer la compétence dans l'ensemble de la formation. | Raison d'être de la compétence. Plan de cours. Liens avec les autres compétences. |
| • Démontrer son intérêt pour un séjour dans un contexte de production alimentaire. | Choix du type d'établissement. Raisons motivant son choix (goûts, attentes et appréhensions). Rédaction d'une lettre de présentation, s'il y a lieu. Participation à une entrevue, s'il y a lieu. |

- Expliquer l'organisation et le fonctionnement d'une cuisine de production alimentaire.

Information sur les banquets et les services alimentaires ayant une capacité minimale de production de 25 personnes par élève. Information sur la structure, les politiques d'entreprise, les types de brigades, les types d'horaires, le type de clientèle, le nombre de couverts et les types d'équipement de production.

Phase de réalisation

- Se situer dans la structure organisationnelle de la cuisine de production alimentaire.
- Planifier ses journées de travail.
- Participer à l'exécution de différentes tâches de production alimentaire.
- S'assurer de la qualité de son travail.

Information sur le poste occupé dans la cuisine, les tâches reliées à ce poste, les habiletés particulières à développer selon le contexte de production et l'horaire de travail.

Tâches à réaliser. Organisation de son travail.

Confection en vue de la mise en place. Confection de mets : potages, entrées, plats, garnitures, desserts. Coopération, initiative et adaptation.

Caractéristiques d'un travail bien fait. Moyens de s'assurer de la qualité de son travail.

Phase de synthèse

- Présenter de l'information sur son séjour dans un contexte de production alimentaire.
- Donner son opinion sur son expérience en milieu professionnel dans un contexte de production alimentaire.

Résumé des tâches réalisées. Comparaison entre les tâches réalisées en milieu de travail et celles réalisées dans le centre de formation. Résumé des attitudes et des comportements professionnels requis pour pratiquer le métier dans un contexte de production alimentaire.

Cheminement personnel durant son séjour dans un contexte de production alimentaire. Partage de ses principales observations. Identification de ses satisfactions et de ses insatisfactions. Bilan de son expérience en cuisine de production.

Compétence 22 Durée 45 h Unités 3

Compétence traduite en comportement**Énoncé de la compétence**

Effectuer le service des buffets.

Contexte de réalisation

- À des postes désignés de la brigade.
- À partir de directives.
- Avec les ingrédients nécessaires.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Planifier la mise en place du buffet.

- Interprétation juste des recettes.
- Interprétation juste des tâches se rapportant au poste occupé.
- Interprétation juste du menu.
- Planification appropriée de l'aménagement physique du buffet.
- Vérification de la disponibilité des ingrédients.
- Planification judicieuse des décors.
- Organisation efficace du partage des tâches reliées au poste occupé.
- Organisation appropriée du poste de travail.

2 Réaliser la mise en place en vue du service.

- Choix approprié des ingrédients :
 - respect des quantités;
 - respect de la qualité.
- Respect des techniques de préparation.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques.
- Détermination de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
- Conditionnement approprié de la mise en place en vue de l'approvisionnement du buffet.
- Respect de la durée d'exécution.

3 Accommoder le poste de travail en vue du service.

- Vérification complète de la mise en place.
- Échange de toute l'information nécessaire au bon déroulement du service.
- Aménagement fonctionnel du poste de travail.
- Propreté du poste de travail.

4 Dresser la table à buffet.

- Agencement efficace de l'espace de service.
- Respect des règles de dressage d'un buffet.
- Utilisation appropriée du matériel de service.
- Température appropriée des mets.
- Esthétique de la table à buffet.

5 Exécuter les commandes.

- Coordination efficace avec :
 - la brigade de la cuisine;
 - la brigade de la salle à manger.
- Interprétation juste des directives et des commandes.
- Finition appropriée des recettes.
- Qualité de la conversation avec la clientèle.
- Respect des techniques de découpage des différents types de pièces.
- Respect des standards en ce qui concerne les portions et la présentation.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques.
- Détermination de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
- Respect de la durée d'exécution.

6 Ranger le poste de travail.

- Buffet débarrassé de manière appropriée.
- Exactitude de la prise d'inventaire après le service.
- Mode de conservation approprié aux produits.
- Rangement approprié de l'outillage et de l'équipement.
- Propreté du poste de travail.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Organisation et coordination efficaces de son travail.
- Bonne gestion du stress.
- Prise en compte des allergies alimentaires.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Manifestation de créativité et d'originalité.
- Qualité du produit fini.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

1 Planifier la mise en place du buffet.

- Planifier l'aménagement du buffet .

Types de buffets. Caractéristiques. Aménagement physique du buffet. Disposition du buffet. Types de décors et règles de présentation des buffets. Composantes des mets des buffets. Interprétation des recettes propres aux buffets.

- Élaborer un plan de travail.

Tâches et mets associés aux différents postes de brigade. Nombre de portions. Temps alloué à la mise en place. Caractéristiques de chaque recette ou décor. Temps de confection des recettes. Méthodes de travail. Conditions de réalisation. Disponibilité des ingrédients.

- Agencer son poste de travail.

Choix et disposition de l'outillage et de l'équipement propres à la mise en place.

2 Réaliser la mise en place en vue du service.

- Préparer les ingrédients.

Choix des ingrédients. Quantité d'ingrédients. Qualité des ingrédients. Produits de substitution.

- Confectionner les mets.

Caractéristiques de la mise en place. Organisation du travail. Techniques de confection. Évaluation de la qualité des produits transformés. Moyens visant à améliorer les qualités organoleptiques. Réserve des mets.

- Réserver les pièces décorées et les préparations.

Conditions d'entreposage des pièces décorées et des préparations froides et chaudes. Températures de conservation.

3 Accommoder le poste de travail en vue du service.

- Vérifier la mise en place.

Identification des besoins. Disposition de l'outillage et de l'équipement spécialisés en vue du service. Choix et disposition de la vaisselle et des plats de service.

- Accommoder le poste de travail en vue du service.

Souci d'un agencement fonctionnel du poste de travail. Souci de la propreté. Souci de la communication de détails sur le déroulement du service.

4 Dresser la table à buffet.

- Agencer l'espace de service.

Disposition esthétique du buffet. Installation du matériel et des ustensiles de découpe, de la vaisselle, des réchauds, des réceptacles des plats froids, des ustensiles et de l'outillage de dressage.

- Dresser la table à buffet.

Montage du buffet. Application des règles de dressage des buffets. Application des décors. Installation des mets froids et des mets chauds.

5 Exécuter les commandes.

- Interpréter les commandes et les directives.

Directives de son supérieur ou de son chef. Commandes des clients.

- Organiser son travail.

Coordination avec la cuisine. Coordination avec la salle à manger.

- Découper les mets.

Techniques de découpage des mets du buffet dans la salle à manger.

- Dresser les mets.

Techniques entourant la finition des recettes minutes. Techniques de dressage des mets d'un buffet. Standards en ce qui concerne les portions et la présentation. Réapprovisionnement du buffet. Vérification des températures. Moyens visant à améliorer certaines qualités organoleptiques. Temps d'exécution.

- Exécuter les commandes.

Souci de la conformité des plats avec les commandes. Conversation d'usage avec la clientèle. Attitudes et comportements à adopter avec la clientèle.

6 Ranger le poste de travail.

- Réserver les préparations.

Utilisation des dessertes. Contrôle des pertes. Inventaire de fin de service. Étiquetage. Conditionnement.

- Ranger le poste de travail.

Rangement de l'outillage, de l'équipement et de la vaisselle.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail.

Critères d'un service de qualité. Spécificité d'un buffet. Souci des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires, des règles de santé et de sécurité ainsi que des règles de courtoisie. Souci de la qualité du produit fini et de la minutie dans l'exécution des tâches. Prise en compte des allergies alimentaires. Bonne gestion du stress.

- Travailler de façon autonome. Responsabilités liées au service. Ressources disponibles. Initiatives possibles.
- Utiliser la terminologie professionnelle. Terminologie propre au service des buffets. Conversation avec la clientèle.

Compétence 23 Durée 135 h Unités 9

Compétence traduite en comportement**Énoncé de la compétence**

Effectuer le service des menus table d'hôte et à la carte.

Contexte de réalisation

- À des postes désignés de la brigade.
- À partir de directives.
- Avec les ingrédients nécessaires.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Planifier la mise en place en vue du service des menus table d'hôte et la carte.

- Interprétation juste des recettes.
- Planification efficace du travail en tenant compte :
 - de la logique d'exécution des tâches;
 - du temps nécessaire à la réalisation des recettes.
- Interprétation juste des tâches se rapportant au poste occupé.
- Interprétation correcte du menu.
- Vérification de la disponibilité des ingrédients.
- Organisation efficace du partage des tâches reliées au poste occupé.
- Choix approprié de l'outillage et de l'équipement.
- Organisation appropriée du poste de travail.

2 Réaliser la mise en place en vue du service.

- Choix approprié des ingrédients :
 - respect des quantités;
 - respect de la qualité.
- Respect des techniques de préparation.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques.
- Détermination de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
- Conditionnement approprié de la mise en place en fonction du type de service.
- Respect de la durée d'exécution.

3 Accommoder le poste de travail en vue du service.

- Vérification complète et minutieuse de la mise en place.
- Échange de toute l'information nécessaire au bon déroulement du service.
- Agencement fonctionnel du poste de travail.
- Propreté du poste de travail.

- 4 Exécuter les commandes.
- Coordination efficace avec :
 - la brigade de la cuisine;
 - la brigade de la salle à manger.
 - Interprétation juste des directives et des commandes.
 - Finition appropriée des recettes.
 - Respect des standards en ce qui concerne les portions et la présentation.
 - Évaluation juste des qualités organoleptiques.
 - Détermination de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
 - Respect de la durée d'exécution.
- 5 Ranger le poste de travail.
- Exactitude de la prise d'inventaire après le service.
 - Mode de conservation approprié aux produits.
 - Rangement approprié de l'outillage et de l'équipement.
 - Propreté du poste de travail.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Organisation et coordination efficaces de son travail.
- Bonne gestion du stress.
- Prise en compte des allergies alimentaires.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Qualité du produit fini.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend l'élément de la compétence, les savoirs liés à cet élément et les balises associées aux savoirs.

1 Planifier la mise en place en vue du service des menus table d'hôte et la carte.

- Interpréter le menu.

Caractéristiques des menus table d'hôte et des menus à la carte. Composantes des menus table d'hôte et des menus à la carte. Interprétation des recettes propres aux menus table d'hôte et aux menus à la carte.

<ul style="list-style-type: none"> • Élaborer un plan de travail. 	<p>Tâches et mets associés aux différents postes de brigade. Nombre de portions. Temps alloué à la mise en place. Caractéristiques de chaque recette. Temps de confection des recettes. Conditions de réalisation. Disponibilité des ingrédients.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Agencer son poste de travail. 	<p>Choix et disposition de l'outillage et de l'équipement propres à la mise en place.</p>
2 Réaliser la mise en place en vue du service.	
<ul style="list-style-type: none"> • Confectionner les mets. 	<p>Préparation des ingrédients. Caractéristiques de la mise en place. Organisation du travail. Techniques de confection. Évaluation de la qualité des produits transformés. Moyens visant à améliorer les qualités organoleptiques. Réserve des mets.</p>
3 Accommoder le poste de travail en vue du service.	
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la mise en place. 	<p>Identification des besoins. Disposition de l'outillage et de l'équipement en vue du service. Principes de la marche en avant des produits.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Accommoder le poste de travail en vue du service. 	<p>Souci d'un agencement fonctionnel du poste de travail. Souci de la communication de détails sur le déroulement du service.</p>
4 Exécuter les commandes.	
<ul style="list-style-type: none"> • Interpréter les bons de commande. 	<p>Caractéristiques des bons de commande.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Organiser son travail. 	<p>Coordination avec la cuisine. Coordination avec la salle à manger.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Dresser les mets. 	<p>Techniques entourant la finition des recettes. Caractéristiques du dressage à l'assiette. Moyens visant à améliorer les qualités organoleptiques. Temps d'exécution.</p>
5 Ranger le poste de travail.	
<ul style="list-style-type: none"> • Réserver les préparations. 	<p>Utilisation des desserts. Contrôle des pertes. Inventaire de fin de service. Étiquetage. Conditionnement.</p>
<i>Et pour l'ensemble de la compétence :</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail. 	<p>Coordination de son travail. Prise en compte des allergies alimentaires. Souci de la qualité du produit fini, des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires, des règles de santé et de sécurité ainsi que des règles de communication. Bonne gestion du stress.</p>

- Travailler de façon autonome. Initiatives possibles. Aide de documents de référence. Aide de collègues de travail. Souci de s'adapter à différentes conditions de travail.
- Utiliser la terminologie professionnelle. Terminologie propre au service des menus table d'hôte et à la carte.

Compétence 24 Durée 105 h Unités 7

Compétence traduite en situation

S'intégrer au milieu de travail.

Éléments de la compétence

- Effectuer des démarches afin de trouver un lieu de stage.
- Se familiariser avec le milieu de travail.
- Exercer les tâches de cuisinier ou de cuisinière.
- Avoir conscience des changements de perception qu'entraîne un séjour en milieu de travail.
- Se préparer à être efficace dans le milieu de travail.

Plan de mise en situation

Phase d'information

- Identifier les entreprises qui peuvent accepter des stagiaires.
- Effectuer des démarches pour obtenir une place de stagiaire et en assurer le suivi :
 - rédiger un curriculum vitæ et une lettre de présentation;
 - participer à une entrevue avec la ou le responsable de stage.
- Prendre connaissance des modalités et des renseignements relatifs au stage.
- S'informer sur l'organisation et le fonctionnement de l'entreprise et sur les tâches à accomplir.

Phase de réalisation

- Effectuer diverses tâches professionnelles ou participer à leur réalisation.
- Adopter des attitudes, des habitudes et des comportements professionnels.
- S'enquérir de la satisfaction de la ou du responsable de la cuisine.

Phase de synthèse

- Produire un rapport décrivant :
 - les tâches réalisées;
 - les attitudes et les comportements professionnels dictés par le milieu de travail;
 - les ressemblances et les différences entre la formation reçue et les aspects du métier observés en stage.
- Participer à l'évaluation de son stage :
 - discuter de ses observations, des problèmes vécus, etc.;
 - évaluer son choix de carrière et préciser ses objectifs professionnels.

Conditions d'encadrement

- S'il y a lieu, répertorier les possibilités de stages qu'offre la région.
- Mettre en place un système d'encadrement des stagiaires.
- Préparer la collaboration entre les entreprises et l'école.
- Soutenir les élèves dans leur démarche de choix de stage.
- Rendre visite régulièrement aux stagiaires sur les lieux du stage.
- Aplanir les difficultés qui surviennent au cours du stage.
- Évaluer les lieux du stage et la qualité de l'encadrement.
- Favoriser l'évaluation critique du stage.

Critères de participation

Phase d'information

- Prépare son curriculum vitæ et une lettre de présentation.
- Rencontre la personne responsable du stage.
- Présente à l'enseignant ou à l'enseignante les résultats de sa démarche et justifie son choix de lieu de stage.

Phase de réalisation

- Exécute les tâches assignées selon l'entente établie avec la ou le responsable du stage en milieu de travail et l'enseignante ou l'enseignant qui supervise le stage.
- Manifeste les attitudes et les comportements attendus d'un cuisinier ou d'une cuisinière durant toute la durée du stage.

Phase de synthèse

- Présente un rapport de stage.
- Participe à l'évaluation de son stage.
- Démonstre une attitude critique par rapport à sa performance durant le stage.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend le plan de mise en situation, les savoirs liés aux phases et les balises associées aux savoirs.

Phase d'information

- | | |
|---|--|
| • Situer la compétence dans l'ensemble de la formation. | Raison d'être de la compétence. Liens avec les autres compétences. |
| • Démontrer son intérêt pour un endroit de stage. | Choix du type d'établissement : hôtel, auberge, restaurant, traiteur, etc. Raisons motivant son choix. |
| • Participer à une entrevue. | Rédaction d'un curriculum vitæ. Rédaction d'une lettre de présentation. Rencontre de la personne responsable du stage. |

<ul style="list-style-type: none"> • S’informer sur les modalités relatives au stage. 	<p>Attentes des employeurs et du personnel, mode d’évaluation, but et durée du stage, pratiques et règlements de l’entreprise.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • S’informer sur l’organisation et le fonctionnement de l’entreprise. 	<p>Information sur les tâches à accomplir, les types d’horaires de travail, les syndicats (s’il y a lieu), les politiques d’entreprise, les types de brigades, le type de clientèle et le nombre de couverts.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Présenter et justifier son choix de lieu de stage. 	<p>Présentation des résultats de sa démarche. Justification de son choix.</p>
<p>Phase de réalisation</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Participer à l’exécution de différentes tâches professionnelles. 	<p>Confection en vue de la mise en place. Confection de mets. Service des menus. Attitudes, habitudes et comportements à développer en milieu de travail. Polyvalence et collaboration.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • S’enquérir de la qualité de son travail. 	<p>Procédure d’autoévaluation. Procédure d’évaluation du maître de stage. Caractéristiques d’un travail bien fait : goût, présentation, respect des techniques, etc. Moyens de s’assurer de la qualité de son travail. Évaluation des qualités organoleptiques des préparations. Vérification de la satisfaction du ou des responsables. Vérification de la satisfaction de la clientèle.</p>
<p>Phase de synthèse</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Présenter un rapport de stage. 	<p>Résumé des tâches réalisées. Résumé des attitudes et des comportements professionnels requis pour pratiquer le métier. Comparaison entre les tâches réalisées en milieu de travail et celles réalisées dans le centre de formation.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Participer à l’évaluation de son stage. 	<p>Discussion sur ses principales observations, les problèmes vécus, etc. Bilan de son expérience : cheminement personnel durant son séjour, identification de ses satisfactions, identification de ses insatisfactions, précision de ses objectifs professionnels.</p>

