

Programme d'études professionnelles

5324

Cuisine du marché

Secteur
de formation

3

Alimentation
et tourisme

Québec 

Programme d'études professionnelles

5324

Cuisine du marché

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

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

André Vincent

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

Conception et rédaction

Dominique Beaussier

Enseignant
Commission scolaire de Charlevoix

Lyne Bélanger

Enseignante (jusqu'à 2003)
Commission scolaire Marie-Victorin

David Sagot

Enseignant
Commission scolaire des Laurentides

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 – 08-00715

ISBN 978-2-550-54352-7 (version imprimée)
ISBN 978-2-550-54353-4 (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

Charles Boulanger
Commission scolaire de Montréal

Jean-Louis Caron
Commission scolaire de Kamouraska–Rivière-du-Loup

Louise Cartier
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Francis Champion
Commission scolaire Marie-Victorin

Bruno Egretaud
Commission scolaire de Laval

Francine Ferland
Commission scolaire de la Capitale

Mario Gagnon
Commission scolaire de Laval

Josée Huot
Commission scolaire De La Jonquière

Pierre Imbeault
Commission scolaire des Premières-Seigneuries

Antonio Mancini
Commission scolaire English-Montréal

Gérard Michaud
Commission scolaire du Chemin-du-Roy

Guy Rivet
Commission scolaire Lester-B.-Pearson

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

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
Longueuil

Pascal Beauregard
Conseil québécois des ressources humaines en tourisme
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

Carole Chevalier
Bouquinerie Café Mille Feuille
Québec

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

Normand Laprise
Restaurant Toqué
Montréal

Benoît Latulippe
Benoît Latulippe Traiteur
Montréal

Alain Leblanc
Les Cuisines Leblanc
Brossard

Nicolas Leduc
Sodexho Marriott
Montréal

Nathalie Major
Au Petit Extra
Montréal

Philippe Mercier
Hôtel Delta Montréal
Montréal

Laurent Miot
Fairmont Tremblant
Mont-Tremblant

Stelio Perombelon
Restaurant Le Leméac
Montréal

Jean-Pierre Curtat
Casino de Montréal
Montréal

Anne Desjardins
Hôtel L'Eau à la bouche
Sainte-Adèle

Laurent Godbout
Restaurant Chez l'Épicier
Montréal

Yvon Godbout
La Fenouillère
Sainte-Foy

Éric Gonzalez
Restaurant Le Lutétia
Montréal

Bernard Saint-Pierre
La Fenouillère
Sainte-Foy

Denis Saint-Pierre
Les Rôtisseries Saint-Hubert
Laval

Patrick Vesnoc
Les Chanterelles du Richelieu
Saint-Denis-sur-Richelieu

Éric Villain
Café du Clocher Penché
Québec

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.....	7
Intentions éducatives	7
Énoncés des compétences.....	7
Matrice des compétences	7
Harmonisation	7
Deuxième partie	
Compétences du programme d'études	
Métier et formation	17
Charcuteries.....	21
Boulangerie	25
Mets de cuisine étrangère.....	29
Mets à base de produits régionaux.....	33
Desserts à l'assiette	37
Conception de recettes	43
Standardisation de recettes	49
Mise en place et service de menus de cuisine du marché	53
Mise en place et service de menus dégustation	59

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 publique¹, « 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.

Compétence

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.

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 Loi sur l'instruction publique (L.R.Q., c. 1-33.3, article 461)

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.

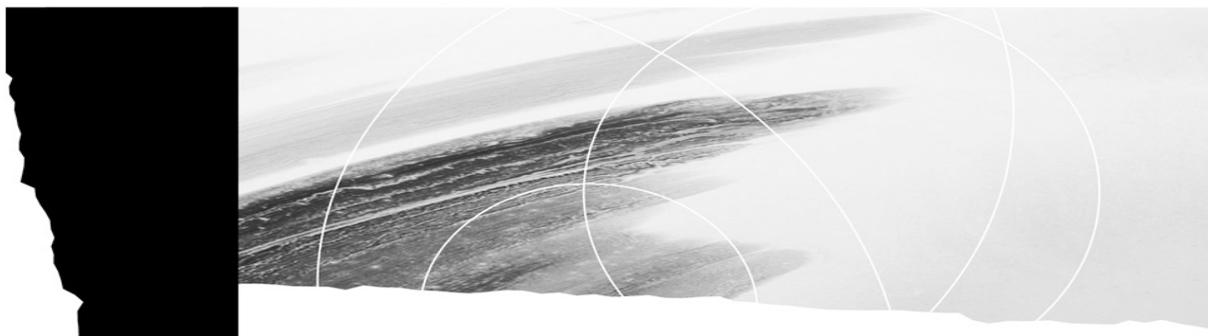
Aspects de mise en œuvre

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.



5324

Cuisine du marché

Année d'approbation : 2008

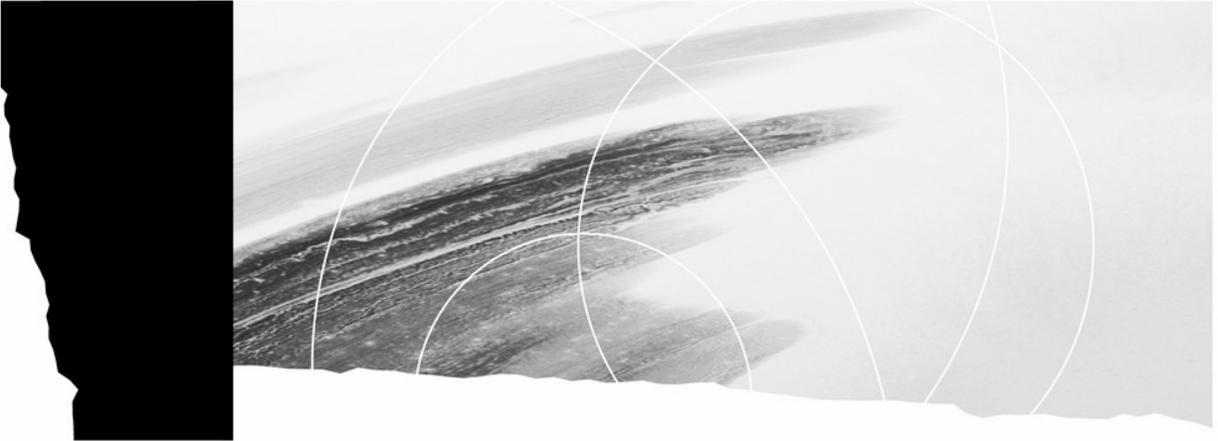
Type de sanction :	Attestation de spécialisation professionnelle
Nombre d'unités :	35
Nombre de compétences :	10
Durée totale :	525 heures

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

- La personne est titulaire du DEP *Cuisine* 5311, ou se voit reconnaître les apprentissages équivalents.
- OU
- La personne exerce un métier ou une profession en relation avec ce programme d'études.

La durée du programme d'études est de 525 heures; de ce nombre, 165 heures sont consacrées à l'acquisition de compétences liées directement à la maîtrise des tâches du métier et 360 heures, à l'acquisition de compétences générales liées à des activités de travail ou de vie professionnelle. Le programme d'études est divisé en 10 compétences dont la durée varie de 30 heures à 120 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	402442	1	30	2
Charcuteries	402453	2	45	3
Boulangerie	402462	3	30	2
Mets de cuisine étrangère	402473	4	45	3
Mets à base de produits régionaux	402486	5	90	6
Desserts à l'assiette	402494	6	60	4
Conception de recettes	402502	7	30	2
Standardisation de recettes	402512	8	30	2
Mise en place et service de menus de cuisine du marché	402528	9	120	8
Mise en place et service de menus dégustation	402533	10	45	3



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 du marché* prépare à l'exercice du métier de cuisinière et 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 du marché* 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 associées 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 du marché* vise à développer les attitudes et comportements suivants jugés indispensables à l’exercice du métier par les milieux de l’éducation et du travail :

- Développer des compétences techniques dans le but d’accroître chez l’élève sa polyvalence.
- Développer chez l’élève le souci des coûts de production et de l’uniformisation des produits.
- Développer la créativité dans la conception, la préparation et la présentation des mets.
- Développer chez l’élève un intérêt culinaire pour la cuisine.

Énoncés des compétences du programme d'études

Liste des compétences

- Faire évoluer sa pratique professionnelle.
- Confectionner des charcuteries.
- Confectionner certains types de pains.
- Confectionner des mets de cuisine étrangère.
- Confectionner des mets à base de produits régionaux.
- Réaliser des desserts à l'assiette.
- Concevoir des recettes.
- Standardiser des recettes.
- Effectuer la mise en place et le service de menus de cuisine du marché.
- Effectuer la mise en place et le service de menus dégustation.

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.

MATRICE DES COMPÉTENCES

COMPÉTENCES PARTICULIÈRES	COMPÉTENCES GÉNÉRALES			COMPÉTENCES GÉNÉRALES								PROCESSUS				
	Numéro de la compétence	Type d'objectif	Durée (h)	Faire évoluer sa pratique professionnelle	Confectionner des charcuteries	Confectionner certains types de pains	Confectionner des mets de cuisine étrangère	Confectionner des mets à base de produits régionaux	Réaliser des desserts à l'assiette	Concevoir des recettes	Standardiser des recettes	Prendre connaissance du travail à faire	Planifier le travail	Réaliser les préparations	Vérifier la qualité des préparations	Nettoyer et ranger son poste de travail
Numéro de la compétence				1	2	3	4	5	6	7	8					
Type d'objectif				S	C	C	C	C	C	C	C					
Durée (h)				30	45	30	45	90	60	30	30					
Effectuer la mise en place et le service de menus de cuisine du marché	9	C	120	●	●	●	●	●	●	○	○	▲	▲	▲	▲	▲
Effectuer la mise en place et le service de menus dégustation	10	C	45	●	●	●	●	●	●	○	○	▲	▲	▲	▲	▲

Harmonisation

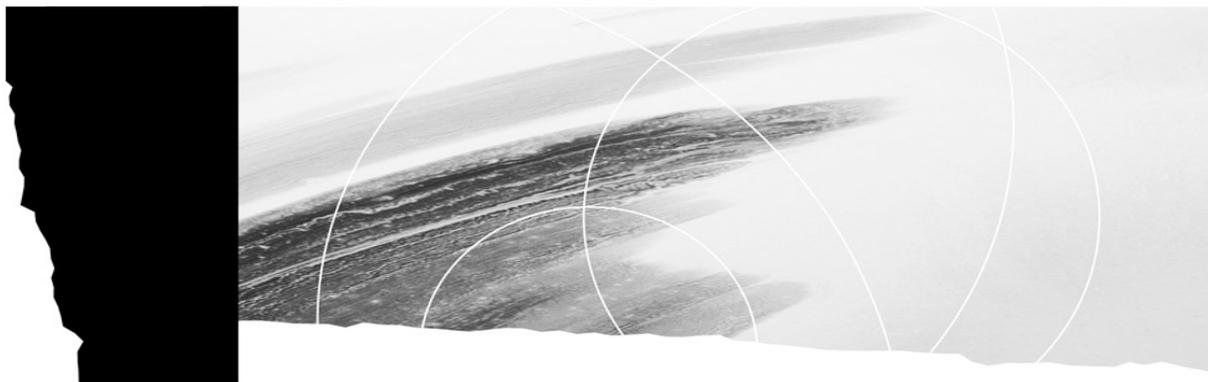
L'harmonisation des programmes d'études professionnelles et techniques est une orientation ministérielle. Elle consiste à établir des similitudes et une continuité entre les programmes d'études du secondaire et ceux du collégial, que ce soit dans un même secteur de formation ou dans des secteurs de formation 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 du marché* 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 du marché*.



Deuxième partie

Compétences du programme d'études

Compétence 1 Durée 30 h Unités 2

Compétence traduite en situation

Énoncé de la compétence

Faire évoluer sa pratique professionnelle.

Éléments de la compétence

- Reconnaître l'influence de l'évolution de la cuisine au regard de la pratique du métier.
- Préciser l'importance de la culture culinaire, des produits et des techniques de travail au regard de son avenir professionnel.
- Examiner les possibilités qu'offre la formation continue dans le domaine de la cuisine.
- Confirmer son cheminement professionnel.

Plan de mise en situation

Phase d'information

- Reconnaître les types de cuisines étrangères au regard de la culture, des produits et des techniques de travail particulières.
- Reconnaître ce qui caractérise les régions du Québec au regard de la cuisine : culture, produits, techniques de travail particulières.
- Reconnaître l'apport de la chimie culinaire dans l'application des techniques de travail.
- Reconnaître l'influence de l'évolution de la cuisine sur l'organisation du travail et les conditions d'exercice du métier.
- S'informer sur la nature et les exigences de l'emploi au regard des différents courants culinaires : cuisine santé ou allégée, cuisine à partir de produits régionaux, cuisine étrangère, cuisine végétarienne, etc.
- S'informer sur les aspects évolutifs de la cuisine : nouvelles technologies, habitudes alimentaires, attentes et besoins des clients et des clientes, organismes génétiquement modifiés (OGM), aliments biologiques, traçabilité des produits, etc.
- S'informer sur les changements prévisibles sur le plan de la cuisine.
- S'informer sur les programmes de contrôle de la qualité.

Phase de réalisation

- S'informer sur le programme d'études *Cuisine du marché* et sur les autres programmes de formation reliés à la cuisine.
- Préciser son intérêt pour le contenu du programme d'études *Cuisine du marché*.
- Discuter de la pertinence du programme de formation par rapport aux perspectives d'emploi.

Phase de synthèse

- Rédiger un portfolio sur son cheminement professionnel en faisant un parallèle entre :
 - ses goûts, ses aptitudes et ses champs d'intérêt au regard des courants culinaires;
 - ses forces actuelles et les points à améliorer;
 - les possibilités et les perspectives de travail au regard de sa pratique professionnelle future et l'évolution de la cuisine.

Conditions d'encadrement

- Créer un climat d'épanouissement personnel et d'intégration professionnelle.
- Permettre à l'élève d'avoir une vision réaliste et contemporaine du métier de cuisinier ou de cuisinière.
- Permettre à l'élève de se familiariser avec le programme d'études.
- Organiser des activités telles que des visites d'entreprises, des rencontres avec des spécialistes ou des conférences.
- Favoriser l'émergence du désir d'exceller, d'innover et de se perfectionner.
- Permettre à l'élève d'explorer les aspects évolutifs de la cuisine.
- Amener l'élève à raisonner en ce qui concerne les techniques et les agirs professionnels.
- Assurer l'accès à la documentation et fournir des ressources pertinentes.
- Fournir à l'élève des moyens d'évaluer, avec honnêteté et objectivité, son cheminement professionnel actuel au regard de ses aspirations futures.

Critères de participation

Phase d'information

- Information sur l'évolution de la cuisine et la pratique du métier.

Phase de réalisation

- Information sur les possibilités de formation dans le domaine de la cuisine.

Phase de synthèse

- Évaluation de son cheminement professionnel.

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 les attentes et les besoins de la clientèle. | Évolution des habitudes alimentaires. Notions de sciences appliquées à l'alimentation : incidence de certains aliments sur la santé. |
| • Reconnaître les caractéristiques des régions du Québec au regard de la cuisine. | Cultures culinaires régionales. Produits régionaux spécifiques. Techniques de travail particulières. |
| • Reconnaître l'apport de la chimie alimentaire dans l'application des techniques culinaires. | Notions de gastronomie moléculaire. Impact de la chimie alimentaire sur les techniques de culinaires. |

<ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître l'influence de l'évolution de la cuisine sur l'organisation et les conditions de travail. 	<p>Évolution de l'organisation du travail. Conditions de travail et reconnaissance du métier. Organismes génétiquement modifiés, nouvelles technologies. Aliments biologiques.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • S'informer sur la nature et les exigences de l'emploi au regard des différents courants culinaires. 	<p>Courants culinaires : cuisine santé et allégée; cuisine à base de produits régionaux; cuisine étrangère; cuisine végétarienne; cuisine du marché. Impacts des courants culinaires sur la nature et les exigences de l'emploi.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • S'informer sur les programmes de contrôle de qualité. 	<p>Contrôle de qualité : protection de l'environnement, indication géographique protégée. Produits fermiers, produits du terroir.</p>
<p>Phase de réalisation</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • S'informer sur le projet de formation. 	<p>Programme d'études : structure, démarche de formation, compétences, liens entre compétences, modes d'évaluation, sanction des études.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Discuter des possibilités de formation continue. 	<p>Autres programmes d'études GER, AEC, séminaires de perfectionnement.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Exprimer sa perception du programme de formation et ses réactions face au métier. 	<p>Liens entre les différentes compétences du programme d'études et l'exercice du métier. Attitudes, habiletés et comportements professionnels.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Exprimer sa perception par rapport aux aspects évolutifs de la cuisine. 	<p>Perspectives d'emploi, information sur l'entrepreneuriat.</p>
<p>Phase de synthèse</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Rédiger un portfolio justifiant son choix professionnel. 	<p>Résumé de ses goûts, de ses aptitudes et de ses intérêts au regard des différents courants culinaires. Explications sur ses forces et les points à améliorer. Évaluer les possibilités d'emploi au regard de sa pratique professionnelle et de l'évolution de la cuisine.</p>

Compétence 2 Durée 45 h Unités 3

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Confectionner des charcuteries.

Contexte de réalisation

- À partir de recettes.
- Avec les ingrédients nécessaires pour apprêter les charcuteries.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Réaliser des fabrications cuites.

- Choix approprié des ingrédients en fonction :
 - de leurs propriétés;
 - de leur utilisation;
 - des critères de qualité.
- Découpage et triage appropriés.
- Rigueur et précision dans la mise au sel des préparations.
- Dextérité et efficacité dans la préparation des farces fines.
- Précision dans les mesures d'assaisonnement.
- Liaison appropriée des produits.
- Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
- Application rigoureuse de la technique de cuisson convenant à chaque type de charcuterie.
- Respect du degré de cuisson.

2 Réaliser des fabrications crues.

- Choix approprié des ingrédients en fonction :
 - de leur propriété;
 - de leur utilisation;
 - des critères de qualité.
- Marinades ou saumures appropriées.
- Application rigoureuse des techniques de séchage et de fumage.
- Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.

3 Réaliser des produits de poussage.

- Choix approprié des ingrédients en fonction :
 - de leur propriété;
 - de leur utilisation;
 - des critères de qualité.
- Respect des techniques de préparation des produits de poussage.
- Précision dans les mesures d'assaisonnement.
- Liaison appropriée des produits.
- Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
- Minuterie dans les techniques d'embossage.
- Respect des standards en ce qui concerne les portions.
- Application rigoureuse de la technique de cuisson convenant à chaque type de charcuterie.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Organisation efficace de son travail.
- Interprétation juste des recettes.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Prise en compte des allergies alimentaires.
- Utilisation juste de la terminologie propre aux charcuteries.
- Manipulation soignée des charcuteries.
- Respect des étapes de fabrication.
- Moyen de conservation approprié.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.
- 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 Réaliser des fabrications cuites.

- Déterminer le type de fabrication de charcuteries cuites à réaliser.

Types de charcuteries cuites : traditionnelles et fines de cuisine. Éléments de composition : matières premières à base de viandes, de volailles, de gibiers, de poissons, de fruits de mers et de légumes. Critères de choix des ingrédients et des produits de substitution. Disponibilité des produits.

- Réaliser des fabrications cuites.

Étapes de préparation. Techniques d'incorporation des gras. Techniques de préparation des mélanges, des matières premières, des farces fines. Caractéristiques des techniques de cuisson, convenant à chaque type de fabrications. Liaison des préparations. Températures de cuisson. Impact des réactions physico-chimiques sur les marinades et la cuisson des fabrications cuites. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques. Modes de conservation.

2 Réaliser des fabrications crues.

- Déterminer le type de fabrication de charcuteries crues à réaliser.

Types de charcuteries crues : traditionnelles et fines cuisine. Éléments de composition : matières premières à base de viandes, de gibiers, de poissons, de fruits de mers. Critère de choix des ingrédients et des produits de substitution. Disponibilité des produits.

- Réaliser des fabrications crues.

Étapes de préparation. Techniques de préparation des mélanges, des gras, des matières premières. Marinades et saumures. Technique de séchage et de fumage. Impact des réactions physico-chimiques sur les marinades des fabrications crues. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques. Modes de conservation.

3 Réaliser des produits de poussage.

- Déterminer le type de produit de poussage à réaliser.

Types de produits poussage : boudins, saucisses : Produits traditionnels et de fines de cuisine. Éléments de composition : matières premières à base de viandes, de volailles, de gibiers, de poissons, de fruits de mers. Critère de choix des ingrédients et produits de substitution. Disponibilité des produits.

- Confectionner des produits de poussage.

Techniques de préparations des produits de poussage. Liaisons des préparations. Techniques d'embossage. Caractéristiques des techniques de cuisson, convenant à chaque type de produits de poussage. Impact des réactions physico-chimiques sur les marinades et les cuissons des charcuteries. Standards dans les portions. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques. Modes de conservation.

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 l'application des règles en matière d'hygiène, de salubrité alimentaires, de santé et de sécurité. Précautions liées à la manipulation des produits. Dangers liés à la manipulation de l'outillage et de l'équipement. Comportements sécuritaires.
- Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail. Souci des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires ainsi si que des règles de santé et de sécurité. Critères de qualité : souci de rigueur et de précision au niveau des techniques de fabrication; souci d'économie; souci d'équilibre dans les saveurs. Prise en compte des allergies alimentaires.
- Utiliser la terminologie professionnelle. Terminologie propre aux charcuteries.

Compétence 3 Durée 30 h Unités 2

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

Confectionner certains types de pains.

Contexte de réalisation

- À partir de recettes.
- Avec les ingrédients nécessaires pour confectionner des produits à base de pâtes levées.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.
- Certains types de pains : pain de mie, fougasse, pain de blé, pain de campagne, pain de seigle, etc.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Préparer les ingrédients.

- Choix judicieux des ingrédients en fonction :
 - du type de pain;
 - de leur utilisation;
 - des critères de qualité.
- Exactitude des mesures.

2 Confectionner la pâte à pain pour différents produits de boulangerie.

- Respect de l'ordre d'exécution des étapes de la panification :
 - dosage des matières premières;
 - pétrissage;
 - pointage;
 - pesage, divisage;
 - détente;
 - façonnage;
 - apprêt.
- Techniques de préparation appropriées aux différents produits à base de pâte à pain.
- Rigueur et précision dans l'exécution du travail.
- Dextérité et rapidité d'exécution.
- Respect des standards en ce qui concerne les portions.

3 Cuire les produits de boulangerie.

- Application correcte de la dorure, de la garniture ou des ingrédients décoratifs.
- Application correcte des techniques d'incision de la pâte.
- Contrôle adéquat de la température du four, de la vapeur et du temps de cuisson.
- Évaluation juste des indices de cuisson (forme, apparence, couleur, résonance).

- 4 Réserver les produits de boulangerie.
- Moyen de conservation approprié aux produits.
 - 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 de l'outillage et de l'équipement.
 - Propreté du poste de travail.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Organisation efficace de son travail.
- 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.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Produits répondant aux critères de qualité.

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.

- Déterminer les produits de boulangerie à confectionner.
- Choisir les ingrédients.
- Peser les ingrédients.
- Préparer les ingrédients.

Caractéristiques fondamentales propre au métier de boulanger. Caractéristiques des produits de boulangeries : pain complet, de campagne, français, de mie, de seigle, aromatiques. Fabrications diverses. Matériels et équipements utilisés.

Types de farine. Critères de choix ou de qualité des matières premières. Principales propriétés physiques et chimiques des matières premières. Additifs alimentaires utilisés.

Conversion des mesures impériales en mesures métriques et vice versa.

Calcul concernant les températures.

2 Confectionner la pâte à pain pour différents produits de boulangerie.

- Appliquer les techniques de fabrication. Étapes de la panification. Fabrication du levain. Fermentation panaire. Coupe des pâtons. Standards de dimension des pâtes.
- Reconnaître l'importance des effets des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des pâtes lors de la fabrication. Impact des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des pâtes.

3 Cuire les produits de boulangerie.

- Préparer les fabrications en vue de la cuisson. Application de la dorure, de la garniture ou des ingrédients décoratifs. Techniques d'incision de la pâte.
- Cuire les fabrications. Mise au four, durée des cuissons et températures de cuisson. Réactions physico-chimiques des matières premières sur la cuisson des pâtes : aspect, texture, couleur. Évolution du pain après la cuisson.
- Reconnaître l'importance des effets des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des pâtes lors de la cuisson. Impact des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des pâtes.

4 Réserver les produits de boulangerie.

- Conditionner les préparations. Réactions physico-chimiques sur la conservation des pâtes de base. Conditions d'entreposage : usage immédiat, usage ultérieur. Températures de conservation recommandées. Possibilités d'emballage. Étiquetage. Condition de congélation ou de surgélation.

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.
- Reconnaître l'importance des effets des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des pâtes lors de la conservation. Impact des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des pâtes.

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 l'application des règles en matière d'hygiène, de salubrité alimentaires, de santé et de sécurité. Précautions liées à la manipulation des produits. Dangers liés à la manipulation de l'outillage et de l'équipement. Comportements sécuritaires.

- 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. Critères de qualité : souci de rigueur et de précision au niveau des techniques de fabrication; souci d'économie. Prise en compte des allergies alimentaires. Qualités des produits finis. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
- Utiliser la terminologie professionnelle. Terminologie propre aux produits de boulangerie.

Compétence 4 Durée 45 h Unités 3

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Confectionner des mets de cuisine étrangère.

Contexte de réalisation

- À partir de recettes.
- Avec les ingrédients nécessaires.
- Avec l'équipement et l'outillage de cuisine requis.
- À l'aide de documents de référence.
- Mets de cuisine européenne, asiatique, africaine ou américaine.
- Mets pouvant exiger des fruits et des légumes exotiques.

Éléments de la compétence

1 Réaliser des potages de cuisine étrangère.

Critères de performance

- Rigueur et efficacité dans l'application des techniques de préparation des potages :
 - préparation préliminaire;
 - coupe des aliments;
 - cuisson.
- Minutie dans la confection des garnitures et des éléments de décor.
- Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
- Respect des standards en ce qui concerne les portions et la présentation.
- Présentation esthétique.

2 Réaliser des hors-d'œuvre et des entrées de cuisine étrangère.

- Rigueur et efficacité dans l'application des techniques de préparation :
 - des hors-d'œuvre et des entrées froides;
 - des hors-d'œuvre et des entrées chaudes.
- Minutie dans la confection des garnitures et des éléments de décor.
- Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
- Respect des standards en ce qui concerne les portions et la présentation.
- Présentation esthétique.

3 Réaliser des plats principaux de cuisine étrangère.

- Dexterité dans les préparations préliminaires.
- Application et adaptation soignées des techniques de préparation :
 - des poissons, des mollusques et des crustacés;
 - des viandes, des volailles et des gibiers;
 - des fruits et des légumes;
 - des garnitures;
 - des sauces et des jus.
- Efficacité et précision dans l'application des techniques de cuisson particulières aux différents produits.
- Minutie dans la confection et la manipulation des garnitures et des éléments de décor.
- Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
- Respect des standards en ce qui concerne les portions et la présentation.
- Présentation esthétique.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Organisation efficace de son travail.
- Interprétation juste des recettes.
- Souci de la qualité des ingrédients choisis.
- Respect de la particularité et de l'authenticité des recettes.
- Souci de la qualité du produit fini.
- Prise en compte des allergies alimentaires.
- Choix approprié de l'outillage et de l'équipement en fonction du type de cuisine.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.
- 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 Réaliser des potages de cuisine étrangère.

- Déterminer le potage à réaliser.
- Choisir les ingrédients.

Caractéristiques de différents potages de cuisine étrangère. Produits apparentés aux différents types de potage de cuisine étrangère.

Ingrédients et produits de substitution. Critères de qualité. Disponibilité des produits.

- Confectionner des potages de cuisine étrangère.

Outillage spécialisé. Techniques de préparation préliminaire des potages. Techniques de liaison. Contrôle de la cuisson des potages. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques des potages. Types de garnitures et éléments de finition. Mode de Conservation. Standards dans les portions et les présentations.

2 Réaliser des hors-d'œuvre et des entrées de cuisine étrangère.

- Déterminer les hors d'œuvres et les entrées à réaliser.

Caractéristiques des différents hors-d'œuvre et entrées de cuisine étrangère. Produits apparentés aux différents hors-d'œuvre et d'entrées de cuisine étrangère.

- Choisir les ingrédients.

Ingrédients et produits de substitution. Critères de qualité. Disponibilité des produits.

- Confectionner des hors d'œuvres et des entrées.

Outillage et équipement spécialisés. Préparations préliminaires. Techniques de préparation. Éléments de finition. Effets des réactions physico-chimiques sur les préparations. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques des préparations. Mode de conservation. Standards dans les portions et les présentations.

3 Réaliser des plats principaux de cuisine étrangère

- Déterminer les plats principaux à réaliser.

Caractéristiques de différents types de plats principaux de cuisine étrangère. Les produits apparentés aux différents plats principaux de cuisine étrangère. Conservation.

- Choisir les ingrédients.

Ingrédients et produits de substitution. Critères de qualité. Disponibilité des produits.

- Confectionner des plats principaux de cuisine étrangère.

Préparations préliminaires. Techniques de préparation. Utilisation des marinades et des saumures. Effets des réactions physico-chimiques sur les préparations. Choix des techniques de cuisson. Préparations fondamentales adaptées aux recettes de cuisine étrangère: fumets, glaces, bouillons, sauces, marinades, saumures, farces, panades et beurres composés. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques des préparations. Mode de conservation.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Distinguer les différentes cuisines étrangères.

Caractéristiques de différents type de cuisine étrangère. Europe, Asie, Afrique et Amérique (alimentation, tradition culinaire, boissons locales) Spécialités gastronomiques de différents pays étrangers. Outillages et équipements particuliers

- Distinguer les variétés de produits disponibles. Fruits et légumes exotiques. Poissons, mollusques et crustacés. Viandes, volailles et gibiers. Boissons. Les produits allergènes. Saison des produits.
- Reconnaître l'importance d'organiser son travail. Interprétation des recettes. Utilisation d'un plan de travail. Coordination de son travail.
- 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. Critères de qualité : souci de rigueur et de précision au niveau des techniques de fabrication; souci d'économie. Souci de la particularité et de l'authenticité des recettes. Prise en compte des allergies alimentaires. Qualités des produits finis. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
- Utiliser la terminologie professionnelle. Terminologie propre aux mets et aux produits de cuisine étrangère.

Compétence 5 Durée 90 h Unités 6

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Confectionner des mets à base de produits régionaux.

Contexte de réalisation

- À partir de recettes.
- Avec les ingrédients nécessaires.
- Avec l'équipement et l'outillage de cuisine requis.
- À l'aide de documents de référence.

Éléments de la compétence

1 Réaliser des potages à base de produits régionaux.

Critères de performance

- Rigueur et efficacité dans l'application des techniques de préparation des potages :
 - préparation préliminaire;
 - coupe des aliments;
 - cuisson.
- Minutie dans la confection des garnitures et des éléments de décor.
- Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
- Respect des standards et des portions dans la présentation.
- Présentation esthétique.

2 Réaliser des hors-d'œuvre et des entrées à base de produits régionaux.

- Rigueur et efficacité dans l'application des techniques de préparation :
 - des hors-d'œuvre et des entrées froides;
 - des hors-d'œuvre et des entrées chaudes.
- Minutie dans la confection des garnitures et des éléments de décor.
- Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
- Respect des standards en ce qui concerne les portions et la présentation.
- Présentation esthétique.

- 3 Réaliser des plats principaux à base de produits régionaux.
- Dexterité dans les préparations préliminaires.
 - Application et adaptation soignées des techniques de préparation :
 - des poissons, des mollusques et des crustacés;
 - des viandes, des volailles et des gibiers;
 - des fruits et des légumes;
 - des garnitures;
 - des sauces et des jus.
 - Rapidité d'exécution et efficacité dans la confection des plats.
 - Contrôle précis des températures et des durées de cuisson.
 - Choix judicieux des garnitures d'accompagnement.
 - Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
 - Respect des standards en ce qui concerne les portions et la présentation.
 - Présentation esthétique.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Organisation efficace de son travail.
- Prise en compte des allergies alimentaires.
- Souci de la provenance et de la qualité des produits.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Souci de la qualité du produit fini.

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 Réaliser des potages à base de produits régionaux.

- Déterminer le potage à réaliser.
- Choisir les ingrédients.

Types de potages. Potages apparentés aux différentes régions. Éléments de composition.

Ingrédients et produits de substitution. Critères de qualité. Disponibilité des produits. Saison de production. Produits du terroir, indication géographique protégée.

- Confectionner des potages à base de produits régionaux.

Outillage spécialisé. Techniques de préparation préliminaire des potages. Techniques de liaison. Contrôle de la cuisson des potages. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques. Types de garnitures. Éléments de finition. Standards dans les portions et les présentations. Mode de conservation.
- 2 Réaliser des hors-d'œuvre et des entrées à base de produits régionaux.
- Déterminer les hors d'œuvres et les entrées à réaliser.

Types de hors d'œuvres et d'entrées. Hors-d'œuvre et entrées apparentés aux différentes régions. Éléments de composition.
 - Choisir les ingrédients.

Ingrédients et produits de substitution. Critères de qualité. Disponibilité des produits. Saison de production. Produits du terroir, indication géographique protégée.
 - Confectionner des hors d'œuvres et des entrées.

Éléments de composition. Outillage et équipement spécialisés. Préparations préliminaires. Techniques de préparation. Effets des réactions physico-chimiques sur les préparations. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques. Standards dans les portions et les présentations. Mode de conservation.
- 3 Réaliser des plats principaux à base de produits régionaux.
- Déterminer les plats principaux à réaliser.

Type de plats principaux. Plats principaux apparentés aux différentes régions. Éléments de composition.
 - Choisir les ingrédients.

Ingrédients et produits de substitution. Critères de qualité. Disponibilité des produits. Saison de production. Produits du terroir. Indication géographique protégée.
 - Confectionner des plats principaux à base de produits régionaux.

Préparations préliminaires. Techniques de préparation. Utilisation des marinades et des saumures. Effets des réactions physico-chimiques sur les préparations. Choix des techniques de cuisson. Recettes de préparations fondamentales : fonds et glaces, sauces, marinades, saumures, farces et panades, beurres composés. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques. Standards dans les portions et les présentations. Mode de conservation.
- 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 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. Critères de qualité : souci de rigueur et de précision au niveau des techniques de fabrication; souci d'économie. Prise en compte des allergies alimentaires. Qualités des produits finis. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
- Utiliser la terminologie professionnelle. Terminologie propre aux produits régionaux.

Compétence 6 Durée 60 h Unités 4

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

Réaliser des desserts à l'assiette.

Contexte de réalisation

- À partir de recettes.
- Avec les ingrédients nécessaires.
- Avec l'outillage et l'équipement de cuisine.
- À l'aide de documents de référence.
- Desserts confectionnés à base de produits régionaux ou étrangers.
- Desserts de cuisine étrangère, selon le cas.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Planifier le travail.

- Interprétation juste des recettes.
- Choix judicieux des ingrédients en fonction :
 - de leur utilisation;
 - des critères de qualité.
- Choix judicieux des produits de substitution.
- Planification efficace du travail en tenant compte :
 - de la logique d'exécution des tâches;
 - du temps nécessaire à la réalisation de la recette.

2 Confectionner des desserts froids, glacés et chauds.

- Précision des mesures compte tenu des indications de la recette.
- Minutie et dextérité dans les techniques de confection des desserts.
- Contrôle précis des températures et des durées de cuisson.
- Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.

3 Réaliser des décors.

- Précision des mesures compte tenu des indications de la recette.
- Application correcte des méthodes de mise au point du chocolat.
- Contrôle précis des températures et des durées de cuisson relatives à l'utilisation du sucre.
- Utilisation judicieuse de décors rapportés :
 - en chocolat;
 - en sucre;
 - en pâte d'amandes.
- Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.

- 4 Présenter les desserts.
- Application soignée des techniques de montage des éléments de composition.
 - Application soignée des décors au cornet.
 - Respect des standards en ce qui concerne les portions.
 - Efficacité du travail en fonction de :
 - la rapidité d'exécution;
 - la minutie des opérations;
 - la régularité.
 - Disposition originale et esthétique.
 - Sélection judicieuse de la vaisselle de service.
 - Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
- 5 Réserver les desserts.
- Moyen de conservation approprié aux préparations.
 - Respect des conditions d'entreposage :
 - pour une utilisation immédiate;
 - pour une utilisation ultérieure.
- 6 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 efficace 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.

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 le travail.
- Déterminer le dessert à l'assiette à présenter. Types de desserts froids, glacés et chauds. Éléments de composition.
 - Interpréter les recettes du dessert à présenter. Méthode de travail. Caractéristiques de la recette.

- Vérifier les ingrédients nécessaires. Additifs alimentaires. Sucres édulcorants. Choix des ingrédients selon leurs caractéristiques, leur composition, leur goût, leur rôle, les allergies alimentaires possibles. Disponibilité des produits. Saison de production.
- Choisir l'outillage et l'équipement. Outillage et équipements spécialisés.
- Planifier le travail. Utilisation d'un plan de travail. Prise en compte du menu. Choix de la vaisselle.

2 Confectionner des desserts froids, glacés et chauds.

- Préparer des pâtes. Dérivés des pâtes de base. Utilisation des pâtes. Techniques de préparation et de cuisson. Standards en ce qui concerne la dimension des pâtes.
- Préparer des crèmes. Dérivés des 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.
- Préparer des garnitures. Garnitures dérivées à base de fruits frais ou secs, à base de chocolat, d'amandes, etc. Utilisations possibles. Ganache. Techniques de confection. Impact des réactions physico-chimiques des mélanges sur les préparations : texture, cuisson. Contrôle de la cuisson des garnitures.
- Confectionner des desserts froids. Techniques de confection : des entremets froids et de pâtisseries diverses. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques. Vérification des températures et des textures. Utilisation de produits de substitution et d'additifs.
- Confectionner des desserts glacés. Techniques de confection des desserts glacés : glaces, parfaits, soufflés, sorbets, granités, fruits givrés, entremets glacés. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques. Vérification des températures et des textures. Utilisation de produits de substitution et d'additifs.
- Confectionner des desserts chauds. Techniques de confection des desserts chauds : soufflés, moelleux, etc. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques. Vérification des températures et des textures. Utilisation de produits de substitution et d'additifs.

3 Réaliser des décors.

- Réaliser des décors à base de chocolat. Techniques de mise au point du chocolat. Éléments de décors. Techniques de confection. Utilisations.
- Réaliser des décors à base de sucre. Sucre tiré, filé, coulé, nougatine, glace royale, etc. Éléments de décors. Techniques de confection. Utilisations.
- Réaliser des décors à base de fruits secs et frais. Pâtes diverses à base de fruits secs. Fruits confits, pâtes de fruits. Techniques de confections des décors à base de fruits secs et frais. Utilisations.
- Réaliser des décors à base de petits fours. Types de petits fours; secs, frais, glacés. Techniques de confection. Utilisations.

4 Présenter les desserts à l'assiette.

- Terminer les préparations. Techniques de finition des desserts. Techniques de cuisson des desserts chauds. Sauces d'accompagnement. Utilisation de produits de substitution. Souci de rigueur et de précision au regard des températures. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
- Présenter les desserts à l'assiette. Règles d'esthétiques. Jumelage de desserts froids, glacés et chauds. Éléments de décors rapportés. Sauces et coulis d'accompagnement. Standards en ce qui concerne les portions. Standards de présentation. Souci de la rapidité d'exécution.

5 Réserver les desserts.

- Conditionner les préparations. Moyens de conservation des desserts froids et glacés et chauds. Impact des réactions physico-chimiques sur la conservation des desserts froids et glacés et chaudes. Conditions d'entreposage : usage immédiat ou ultérieur. Températures de conservation. Règles d'hygiène et de salubrité alimentaire particulières aux produits glacés.

6 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 du petit matériel et de certaines pièces d'équipement. Utilisation des produits de nettoyage et d'assainissement.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Reconnaître l'importance des pâtes, des crèmes et des garnitures dans la présentation des desserts à l'assiette. Variétés et caractéristiques des dérivés des pâtes de base, des crèmes de base et des garnitures de base dans la présentation des desserts à l'assiette.

- 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. Critères de qualité : souci de rigueur et de précision au niveau des techniques de fabrication; souci d'économie. Qualités des produits finis. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques. Prise en compte des allergies alimentaires. Souci du respect des techniques de travail. Souci de minutie, de rapidité, de régularité et d'esthétisme.

- Utiliser la terminologie professionnelle.

Terminologie propre aux desserts.

Compétence 7 Durée 30 h Unités 2

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Concevoir des recettes.

Contexte de réalisation

- À l'aide de recettes et de documents de référence.
- À partir d'un éventail de denrées disponibles à la cuisine.
- À l'aide de fiches techniques non remplies et propres à la conception de recettes : fiche de listage des possibilités; fiche de créativité et fiche de recettes.
- Avec l'équipement et l'outillage de cuisine requis.
- Recettes de cuisine du marché.
- Rendement équivalant à quatre portions.
- Conception d'une recette selon une liste de possibilités comportant les caractéristiques suivantes :
 - produits de base :
 - les façons (coupe entière, coupe détaillée, coupe transformée, etc.);
 - les arômes (plantes aromatiques, épices, condiments, etc.);
 - les apprêts (pâtes, farces, mirepoix, etc.);
 - les cuissons;
 - produits associés :
 - Garnitures :
 - les éléments (fruits, légumes, etc.);
 - les façons (coupe entière, coupe détaillée, coupe transformée, etc.);
 - les arômes (plantes aromatiques, épices, condiments, etc.);
 - les apprêts (pâtes, farces, mirepoix, etc.);
 - les cuissons.
 - Sauces.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- | Éléments de la compétence | Critères de performance |
|---|--|
| 1 Recueillir l'information préalable à la conception. | <ul style="list-style-type: none">• Prise en considération des attentes de la clientèle.• Recherche approfondie d'information propre :<ul style="list-style-type: none">– aux courants culinaires;– aux techniques des différents chefs;– aux produits disponibles.• Collecte judicieuse d'éléments pouvant entrer dans la confection de recettes :<ul style="list-style-type: none">– produits de base (façons, arômes, apprêts, cuissons);– produits associés : garnitures (éléments, façons, arômes, apprêts, cuissons) et sauces. |
| 2 Déterminer la recette à concevoir. | <ul style="list-style-type: none">• Détermination des effets recherchés au regard des qualités organoleptiques et de la présentation du mets.• Choix approprié des caractéristiques de la recette en fonction des effets recherchés sur le plan :<ul style="list-style-type: none">– des façons;– des apprêts;– des cuissons;– des arômes.• Sélection judicieuse des ingrédients.• Choix pertinent de l'outillage et de l'équipement en fonction des techniques sélectionnées.• Établissement d'un processus de confection logique.• Fiche technique dûment remplie. |
| 3 Expérimenter la recette. | <ul style="list-style-type: none">• Respect des techniques de confection.• Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques du mets.• Choix approprié du matériel de service.• Équilibre dans la composition et la présentation du mets.• Prise en compte de l'ensemble de l'information.• Ajustement approprié selon le cas.• Souci de la qualité du produit fini. |
| 4 Rédiger la recette. | <ul style="list-style-type: none">• Respect des règles de rédaction.• Compilation détaillée des données :<ul style="list-style-type: none">– quantité des ingrédients;– méthode de travail.• Utilisation conforme de la terminologie propre à la cuisine. |

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Organisation efficace de son travail.
- Utilisation efficace de la documentation.
- Respect du processus de créativité.
- Manifestation d'originalité dans la conception de recettes.
- Ouverture d'esprit à l'égard de la critique.
- Prise en considération systématique des contraintes en matière de conception (coût, temps, matériel, etc.).
- Prise en compte des allergies alimentaires.
- Utilisation économe des denrées.
- 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 Recueillir l'information préalable à la conception.

- Rechercher de l'information.

Établissement des attentes de la clientèle. Courants culinaires. Utilisation de revues spécialisées. Méthode de recherche. Collecte des éléments inhérents à la confection de recette.

- Lister les possibilités de recettes.

Caractéristiques des données d'une fiche de listage des possibilités. Utilisation de la technique du listage.

Identification des éléments pouvant entrer dans la confection de recettes :

- produits de base (façons, arômes, apprêts, cuisson);
- produits associés : garnitures (éléments, façons, arômes, apprêts, cuisson) et sauces.

Prise en compte des contraintes de temps et de coût.

2 Déterminer la recette à concevoir.

- Établir les possibilités d'association des produits, des façons, des apprêts et des cuissons.

Utilisation de la méthode de l'analyse combinatoire. Utilisation d'une fiche technique de créativité. Inscription de l'information requise sur une fiche technique de créativité. Prise en compte des contraintes de conception.

<ul style="list-style-type: none"> • Déterminer les paramètres de la recette. 	<p>Règles de composition des recettes. Caractéristiques de la recette : façons, apprêts, cuissons. Effets recherchés : qualités organoleptiques, présentation. Détermination des éléments de la phase de préparation. Détermination des éléments de la phase présentation.</p>
3 Expérimenter la recette.	
<ul style="list-style-type: none"> • Planifier l'expérimentation. 	<p>Établissement d'un processus de confection logique. Choix des ingrédients et des produits de substitution. Choix de l'outillage et de l'équipement en fonction des techniques retenues. Choix du matériel de service.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Confectionner la recette à expérimenter. 	<p>Utilisation des fiches techniques de fabrication. Prise en compte des contraintes de réalisation. Application de techniques de base et de techniques novatrices. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Procéder aux ajustements et aux tests de dégustation. 	<p>Critères de qualité du produit fini :</p> <ul style="list-style-type: none"> - équilibre dans la composition et la présentation du mets; - prise en compte de l'ensemble de l'information. <p>Évaluation des qualités organoleptiques des aliments. Ajustements à apporter selon le cas.</p>
4 Rédiger la recette.	
<ul style="list-style-type: none"> • Déterminer les caractéristiques de la recette retenue. 	<p>Détermination de la méthodologie de la recette. Détermination des ingrédients. Détermination des standards de portion et de présentation.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Rédiger la recette. 	<p>Règles de rédaction des recettes. Critères de rédaction : description de la recette, utilisation de la terminologie professionnelle.</p>
<i>Et pour l'ensemble de la compétence :</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Organiser le cheminement de la créativité. 	<p>Dimensions de la créativité. Étapes de la créativité, difficultés à surmonter. Qualités nécessaires à la créativité. Éléments favorisant la créativité.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Choisir une méthode de créativité. 	<p>Méthode générale. Méthode essais-erreurs. Méthode des contrastes. Méthode du jaillissement d'idées. Méthode de l'analyse combinatoire.</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. Prise en compte des allergies alimentaires. Critères de qualité : souci du respect des techniques de travail; souci de minutie, de rigueur, d'économie; souci du sens de la créativité et de l'esthétique.

Compétence 8 Durée 30 h Unités 2

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

Standardiser des recettes.

Contexte de réalisation

- À partir de recettes.
- À partir de listes de prix de fournisseurs.
- À l'aide de denrées alimentaires.
- Avec l'équipement et l'outillage de cuisine requis.
- À l'aide de supports techniques (calculatrice, logiciel d'application, etc.).
- À l'aide de documentation (documents de référence, formulaires particuliers, fiches techniques).

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Planifier la standardisation de la recette choisie.

- Détermination précise :
 - du rendement total de la recette à standardiser;
 - du rendement par portion;
 - du coefficient d'augmentation ou de diminution du rendement de la recette à standardiser.
- Sélection judicieuse des matières premières quant à :
 - la quantité;
 - la qualité.
- Respect des contraintes liées :
 - au coût;
 - à l'outillage et à l'équipement;
 - au temps de réalisation.
- Établissement logique des étapes de confection en fonction du temps requis.

2 Expérimenter la recette.

- Rigueur et précision dans les poids et mesures.
- Respect des techniques de confection.
- Respect des étapes de confection.
- Souci d'économie dans l'utilisation des produits.
- Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques des aliments.
- Ajustement du rendement de la recette lorsque cela est nécessaire.
- Qualité du produit fini.

- 3 Rédiger la fiche technique de standardisation.
- Compilation minutieuse des données sur :
 - le rendement de la recette;
 - la quantité précise de chaque ingrédient;
 - les étapes de confection par ordre chronologique;
 - l’outillage et l’équipement nécessaires;
 - le temps de préparation;
 - la durée et la température de cuisson, s’il y a lieu.
 - Compilation exacte des prix d’achat unitaires.
 - Calcul exact du prix de revient par portion.
 - Utilisation conforme de la terminologie propre à la cuisine.
 - Respect des normes de rédaction.
 - Codification adéquate de la fiche technique.

Et pour l’ensemble de la compétence :

- Organisation efficace de son travail.
- Prise en compte de l’ensemble de l’information.
- Prise en compte des allergies alimentaires.
- Souci du détail et de la précision.
- Manifestation d’attitudes et de comportements professionnels.
- 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 standardisation de la recette choisie.

- Déterminer les paramètres de la recette à standardiser.

Rendement total. Rendement par portion. Coefficient de rendement. Contraintes liées au coût, à l’outillage, à l’équipement, et au temps de réalisation.

- Planifier la standardisation de la recette choisie.

Utilisation de fiches techniques : fonction, utilité, information requise. Disponibilité des matières premières. Utilisation d’instruments de poids et mesures. Utilisation d’un plan de travail.

2 Expérimenter la recette.

- Réaliser la recette.

Application des techniques de confection. Essais en cuisine: observations, prise de notes. Techniques d'ajustement du rendement. Ajustement des qualités organoleptiques. Ajustement de la quantité des ingrédients. Ajustement des étapes de confection.

- Expérimenter la recette.

Utilisation des fiches de standardisation et d'expérimentation.

3 Rédiger la fiche technique de standardisation.

- Compiler les données.

Compilation d'information requise. Calcul des coûts de rendement.

- Rédiger la fiche technique de standardisation.

Application des règles de rédaction. Établissement du coefficient multiplicateur du prix de revient. Codification des fiches techniques. Utilisation de la terminologie culinaire.

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. Prise en compte des allergies alimentaires. Critères de qualité : souci du respect des techniques de travail; souci de minutie, du détail et de la précision; souci de rigueur dans l'exécution des tâches.

Compétence 9 Durée 120 h Unités 8

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Effectuer la mise en place et le service de menus de cuisine du marché.

Contexte de réalisation

- À des postes désignés de la brigade.
- À partir de recettes.
- Pour un menu table d'hôte.
- Avec les ingrédients nécessaires.
- Avec l'équipement et l'outillage de cuisine requis.
- Menus pouvant comporter des mets à base de produits régionaux et étrangers.
- Menus pouvant comporter des mets de cuisine étrangère.

Éléments de la compétence

1 Planifier le travail.

Critères de performance

- Interprétation juste du menu.
- Interprétation juste des recettes relatives à la confection, s'il y a lieu :
 - de mets à base de produits régionaux;
 - de mets à base de produits étrangers;
 - de mets de cuisine étrangère;
 - de charcuterie;
 - de boulangerie;
 - de desserts.
- Vérification de la disponibilité, de la provenance et de la qualité des matières premières.
- Détermination exacte des quantités de portions à préparer.
- Rédaction d'un plan de travail efficace en tenant compte :
 - du nombre de cuisiniers et de cuisinières au même poste de brigade;
 - du type et du caractère particulier des recettes à réaliser;
 - de la logique d'exécution des tâches;
 - du temps nécessaire à la réalisation des recettes;
 - de l'équipement et de l'outillage disponibles.
- Organisation appropriée de son poste de travail.

- 2 Réaliser la mise en place des mets du menu.
- Adaptation des techniques de préparation en fonction de différents types de produits étrangers ou régionaux.
 - Dextérité dans l'application des techniques de préparation des :
 - potages;
 - hors-d'œuvre et des entrées;
 - fruits et des légumes;
 - plats principaux;
 - pains;
 - desserts.
 - Efficacité et précision dans l'application des techniques de cuisson particulières aux différents produits.
 - Minutie dans la confection des garnitures et des éléments de décor.
 - Respect des standards en ce qui concerne les portions.
 - Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
 - Souci de la qualité des produits transformés.
 - Conditionnement approprié de la mise en place en fonction du type de service pour une utilisation ultérieure.
- 3 Finaliser la mise en place en vue du service du menu.
- Vérification complète et minutieuse de la mise en place du service.
 - Finition appropriée de certaines préparations en vue du service, selon les besoins.
 - Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
 - Vérification minutieuse de la vaisselle de service en fonction du type de menu.
 - Communication efficace de toute l'information nécessaire au bon déroulement du service.
 - Agencement fonctionnel du poste de travail en fonction du type de menu.
 - Propreté du poste de travail.

4 Exécuter les commandes.

- Coordination efficace de son travail avec :
 - la brigade de la cuisine;
 - la brigade de la salle à manger.
- Interprétation juste des directives et des commandes.
- Finition appropriée des recettes en fonction du type de menu.
- Respect des standards en ce qui concerne les portions.
- Minutie dans le dressage des mets.
- Disposition originale et esthétique des mets.
- Régularité dans la présentation des mets.
- Souci de la qualité du produit fini.
- Rapidité d'exécution des commandes.

5 Ranger le poste de travail.

- Exactitude de la prise d'inventaire.
- Mode de conservation approprié aux produits.
- 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.
- Capacité à travailler en situation de stress.
- Prise en compte des allergies alimentaires.
- Souci d'économie.
- Souci d'offrir des mets de qualité.
- Démonstration d'esprit créatif.
- Démonstration d'initiative.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.
- 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 le travail.

- Interpréter le menu.

Caractéristiques des menus de cuisine du marché. Menus thématiques du marché : régionaux et étrangers. Composantes des menus. Standards de qualité des produits régionaux et étrangers. Interprétation de recettes régionales et étrangères.
- Élaborer un plan de travail.

Caractéristiques de la mise en place. 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. Coût des ingrédients.
- Agencer le poste de travail.

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

2 Réaliser la mise place des mets du menu.

- Préparer les ingrédients.

Choix des ingrédients. Quantité des ingrédients. Qualités des ingrédients. Produits de substitutions.
- Confectionner les mets.

Organisation du travail. Applications culinaires des techniques de base. Application des techniques de préparation. particulières aux menus régionaux, étrangers et thématiques. Application des techniques de préparation. particulières aux mets (potages, hors-d'œuvre et entrées, fruits et légumes, plats principaux, pains, desserts). Confection des garnitures et des éléments de décors. Évaluer les qualités organoleptiques des aliments Moyens visant à améliorer les qualités organoleptiques. Réserve des mets.
- Réserve des mets.

Conditionnement approprié de la mise en place en fonction du type de service pour une utilisation ultérieure.
- Réaliser la mise en place des mets du menu.

Standards des portions.

3 Finaliser la mise en place en vue du service du menu.

- Communiquer l'information nécessaire au bon déroulement du service.

Directives. Communication des spécificités des mets. Souci de la communication des détails sur le déroulement du service.

<ul style="list-style-type: none"> • Accommoder le poste de travail en vue du service. 	<p>Choix de la vaisselle en fonction du type de menu. Outillage et équipement spécialisés. Disposition de l'outillage et de l'équipement en vue du service. Vérification de la propreté du poste de travail.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer la vérification de la mise en place en vue du service. 	<p>Finition de certaines préparations en vue du service selon les besoins. Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques. Conditionnement approprié de la mise en place en fonction du type de menus.</p>
<p>4 Effectuer le service.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coordonner le travail. 	<p>Organisation du travail inhérente au service des mets de cuisine du marché. Interprétation des directives et des commandes. Coordination avec la cuisine. Coordination avec la salle à manger.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer les commandes. 	<p>Applications culinaires adaptées au travail à l'ordre. Finition des recettes. Souci du détail, de la vitesse d'exécution.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Dresser les mets. 	<p>Techniques entourant la finition des recettes. Moyens visant à améliorer les qualités organoleptiques. Application des standards dans les portions. Caractéristiques de la présentation des mets : dressage et disposition. Temps d'exécution.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Évaluer le travail à la fin du service. 	<p>Évaluation de la qualité des mets servis. Évaluation de l'organisation du travail et du déroulement du service. Auto-évaluation. Rapport de fin de service.</p>
<p>5 Ranger le poste de travail.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réserver les préparations. <p><i>Et pour l'ensemble de la compétence :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail. 	<p>Étiquetage. Conditionnement.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Travailler de façon autonome. 	<p>Souci des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires ainsi si que des règles de santé et de sécurité. Critères de qualité : souci de rigueur et de précision au niveau des techniques de fabrication; souci d'économie. Souci des règles de communication. Prise en compte des allergies alimentaires. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques. Souci du sens de la créativité et de l'esthétique. Gestion du stress.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser la terminologie professionnelle. 	<p>Initiatives possibles. Aide de documents de référence. Aide de collègues de travail. Souci de s'adapter à différentes conditions de travail.</p> <p>Terminologie propre au service des menus de cuisine du marché.</p>

Compétence 10 Durée 45 h Unités 3

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Effectuer la mise en place et le service de menus dégustation.

Contexte de réalisation

- À des postes désignés de la brigade.
- À partir de recettes.
- Avec les ingrédients nécessaires.
- Avec l'équipement et l'outillage de cuisine requis.
- Avec de la vaisselle de service.
- Menus comportant un minimum de sept services.

Éléments de la compétence

1 Planifier le travail.

Critères de performance

- Interprétation juste du menu en fonction de la thématique choisie.
- Interprétation juste des recettes relatives à la confection, s'il y a lieu :
 - de mets à base de produits régionaux;
 - de mets à base de produits étrangers;
 - de charcuterie;
 - de boulangerie;
 - de desserts.
- Vérification de la disponibilité, de la provenance et de la qualité des matières premières.
- Détermination exacte des quantités de portions à préparer.
- Rédaction d'un plan de travail efficace en tenant compte :
 - du nombre de cuisiniers et de cuisinières au même poste de brigade;
 - du type et du caractère particulier des recettes à réaliser;
 - de la logique d'exécution des tâches;
 - du temps nécessaire à la réalisation des recettes;
 - de l'équipement et de l'outillage disponibles.
- Organisation appropriée de son poste de travail.

- 2 Réaliser la mise en place des mets du menu.
- Adaptation des techniques de préparation en fonction de différents types de produits.
 - Dextérité et minutie dans l'application des techniques de préparation des différents mets.
 - Méthodes de travail appliquées et minutieuses.
 - Respect des standards en ce qui concerne les portions.
 - Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques.
 - Conditionnement approprié de la mise en place.
- 3 Finaliser la mise en place en vue du service du menu.
- Vérification complète et minutieuse de la mise en place en vue du service.
 - Finition appropriée de certaines préparations en vue du service.
 - Vérification rigoureuse de la vaisselle de service en fonction du menu.
 - Communication efficace de toute l'information nécessaire au bon déroulement du service.
 - Agencement fonctionnel du poste de travail en fonction du menu.
 - Propreté du poste de travail.
- 4 Effectuer le service des mets du menu.
- Coordination efficace de son travail avec :
 - la brigade de la cuisine;
 - la brigade de la salle à manger.
 - Interprétation juste des directives.
 - Finition appropriée des recettes.
 - Respect des standards en ce qui concerne les portions propres au menu dégustation.
 - Disposition minutieuse et esthétique des mets dans l'assiette.
 - Souci du raffinement du produit fini sur le plan des textures, des arômes, des saveurs et des températures.
 - Rapidité de la synchronisation du service.
- 5 Ranger le poste de travail.
- Exactitude de la prise d'inventaire.
 - Mode de conservation approprié aux produits.
 - Rangement correct 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.
- Capacité à travailler en situation de stress.
- Prise en compte des allergies alimentaires.
- Souci d'économie.
- Démonstration d'esprit créatif.
- Souci d'offrir des mets de qualité.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.
- 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 le travail.

- Interpréter le menu.

Caractéristiques des menus dégustation. Menus thématiques. Composantes des menus. Nombre de services. Standards de qualité des produits. Interprétation de recettes régionales et étrangères.

- Élaborer un plan de travail.

Caractéristiques de la mise en place. Tâches et mets associés aux différents postes de brigade. Nombre et standard de portions. Temps alloué à la mise en place. Caractéristiques de chaque recette. Temps de confection des recettes. Conditions de réalisation. Ingrédients utilisés. Disponibilité des ingrédients. Coût des ingrédients.

- Agencer son poste de travail.

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

2 Réaliser la mise place des mets du menu.

- Préparer les ingrédients.

Choix des ingrédients. Quantité des ingrédients. Qualités des ingrédients. Produits de substitutions.

- Confectionner les mets.

Organisation du travail. Applications culinaires des techniques de base. Application des techniques de préparation liées à la confection de menus dégustation. Évaluation des qualités organoleptiques des aliments. Moyens visant à améliorer les qualités organoleptiques.

- Réserveation des mets. Conditionnement approprié de la mise en place en fonction du type de service pour une utilisation ultérieure.
 - Réaliser la mise en place des mets du menu. Standards des portions.
- 3 Finaliser la mise en place en vue du service du menu.
- Communiquer l'information nécessaire au bon déroulement du service. Directives. Communication des spécificités des mets. Souci de la communication des détails sur le déroulement du service.
 - Accommoder le poste de travail en vue du service. Choix de la vaisselle. Outillage et équipement spécialisés. Disposition de l'outillage et de l'équipement en vue du service.
 - Effectuer la vérification de la mise en place en vue du service. Finition de certaines préparations en vue du service selon les besoins. Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques. Conditionnement approprié de la mise en place en fonction du menu de dégustation.
- 4 Effectuer le service.
- Coordonner le travail. Coordination avec la cuisine. Coordination avec la salle à manger. Organisation du travail inhérente au service du menu dégustation. Protocole entourant les menus dégustations. Particularités liées au service des menus dégustations.
 - Dresser les mets. Techniques entourant la finition des recettes. Moyens visant à améliorer les qualités organoleptiques. Caractéristiques de la présentation des mets : dressage et disposition.
 - Évaluer le travail à la fin du service. Évaluation de la qualité des mets servis. Évaluation de l'organisation du travail et du déroulement du service. Auto-évaluation. Rapport de fin de service.

5 Ranger le poste de travail.

- Réserver les préparations.

Étiquetage. 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. Critères de qualité : souci de rigueur et de précision au niveau des techniques de fabrication; souci d'économie. Souci des règles de communication. Prise en compte des allergies alimentaires. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques. Souci du sens de la créativité et de l'esthétique. Souci de raffinement. Souci de synchronisation. Attitudes et comportements liés au contexte de travail.

- Travailler de façon autonome.

Initiatives possibles. Aide de documents de référence. Aide de collègues de travail.

- Utiliser la terminologie professionnelle.

Terminologie propre au service des menus dégustation.

